

# Süsses aus dem Glas

Ob Schicht für Schicht, gebacken oder einfach gekühlt – Desserts im Glas sind die perfekte Lösung für das Weihnachtsmenü. Wer aufwendig gekocht, Stunden in der Küche gestanden und in der Adventszeit schon allerlei Guetsli gebacken hat, kann es sich beim Nachtschicht einfacher machen. Die Gläschen lassen sich vorbereiten, sind portioniert, sorgen für einen bleibenden Eindruck bei den Gästen und halten sich zum Vorteil aller Naschkatzen sogar ein paar Tage im Kühlschrank. Drei Rezepte für unterschiedliche Geschmäcker.



## ■ DER KLASSIKER: SCHOKOLADEN-TIRAMISU

**Zutaten**  
6 Eier getrennt  
110 g Zucker  
500 g Mascarpone  
1 Glas Amaretto oder Marsala  
1/4 l starker Kaffee, lauwarm  
30 Löffelbiskuits  
200 g Zartbitterschokolade  
4 EL Kakaopulver

**Zubereitung**  
Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Unter Rühren den Mascarpone zugeben. 3 Eiweiss zu

Schnee schlagen und unter die Masse heben. Amaretto mit Kaffee mischen. Hälfte der Biskuits auf den Boden der Gläser legen und mit der flüssigen Mischung begiessen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eine Schicht Mascarpone auf die Biskuits geben, dann eine dünne Schicht flüssige Schokolade. Vorgang wiederholen. Abdecken oder mit Deckel verschliessen. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Rezept von Trish Desine



## ■ DIE LEICHTE: JOGHURT-LIMETTEN-CREME

**Zutaten**  
1 1/2 Blatt Gelatine  
110 ml Limettensaft  
65 g Zucker  
250 g Naturjoghurt  
abgeriebene Schale von 1 Limette  
250 g Rahm

**Zubereitung**  
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Limettensaft mit dem Zucker in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und unter

Rühren in der Limetten-Zucker-Mischung auflösen. Das Joghurt und die Limettenschale unterrühren und die Creme abkühlen lassen. Den Rahm steif schlagen und unter die Joghurt-Limetten-Creme heben. Nach Belieben dünne Limettenscheiben auf vier Gläser verteilen, die Creme darauf geben und bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben mit Limettenzesten garnieren.

Rezept von Steffen Henssler



## ■ DER DEFTIGE: WALDBEEREN-CHEESECAKE

**Zutaten**  
100 g Petit Beurre oder Spekulatius  
60 g Butter  
2 Eier  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
Saft einer halben Zitrone  
300 g Frischkäse, z. B. Philadelphia  
1 EL Maisstärke  
150 g gefrorene Waldbeeren, aufgetaut  
2 EL Puderzucker

**Zubereitung**  
Petit Beurre in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerbröseln. Butter schmelzen. Mit den Bröseln mischen, in die Gläser verteilen und gut

andrücken. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Zitronenschale fein dazureiben. Frischkäse und Maisstärke dazugeben, alles gut verrühren. Mischung in die Gläser verteilen. Kuchen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kuchen mindestens 2 Stunden kühl stellen. Zitrone auspressen. Von den Beeren einige für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Beeren mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren. Püree auf den Cheesecakes verteilen, mit restlichen Beeren garnieren.

Rezept von Saisonküche

## ■ ENTKORKT

### MERRY CHRISTMAS FROM DOWN UNDER

Dass ich Ihnen ausgerechnet zu Weihnachten einen australischen Wein auftrage, erstaunt mich selbst. Denn ich bin kein grosser Freund von Weinen aus der Neuen Welt und schon gar nicht von solchen aus Australien. Zu üppig, zu süss habe ich die meisten von ihnen in Erinnerung, völlig unpassend als Essensbegleiter. Auf jeden Fall bevorzuge ich einen Syrah von der französischen Rhône blindlings einem Shiraz von Down Under. So dachte ich, bis mich im vergangenen Herbst Bertold Salomon, einst Chef der Österreich Wein Marketing GmbH und jetzt Inhaber von zwei renommierten Weingütern in Österreich und Australien, zu einer exklusiven Weinprobe im kleinen Kreis nach London einlud. Unter den Degustatoren waren Koryphäen wie Jancis Robinson (Financial Times), Stephen Brook (Decanter), Peter Moser (Falstaff) oder Jens Priewe (weinkenner.de). Verkostet wurden die grössten und teuersten Syrahs aus Europa und Australien.

Natürlich hatte Bertold Salomon auch seinen Alltus, den nur in besonderen Jahren erzeugten Spitzenwein aus ausgesuchten Syrah-Trauben einer Einzelanlage vom höchstgelegenen Teil des Sea Eagle Vineyard, unter die illustren Syrahs gemischt. Aber wer jetzt meint, seine eigenen Weine seien aus Degustatoren sofort aufgefallen, täuscht sich gewaltig. Ein Trost war wohl für alle, dass sich selbst Jancis Robinson, die Grand Lady des Weins, täuschte: «Chapoutier?», rätselte sie, als sie den 2010er verdeckt verkostete, um nach der Aufdeckung der Flaschen verblüfft festzustellen: «No! Turns out to be Alltus...!» Der trotz seiner Fülle elegant wirkende **Alltus 2010** war übrigens in London mein Favorit unter Bertold Salomons Weinen (94 Punkte). Bei der Nachdegustation in Zürich würde ich jetzt aber den ebenso konzentrierten wie komplexen **Alltus 2009** leicht höher benoten (95 Punkte). Trotzdem empfehle ich Ihnen zum Weihnachtsschmaus den 2010er, weil er schon besser zugänglich ist.

ANDREAS KELLER



### ALLTUS 2010

**Produzent:** Salomon Estate, Finnis (Au)  
**Herkunft:** Finnis River, South Australia  
**Rebsorte:** Shiraz  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis mind. 2020  
**Passende Gerichte:** Weihnachtsgans, Lammgigot, Wildbret  
**Bewertung:** 18 Punkte  
**Bezugsquelle:** www.salomonwines.com/shop/schweizliechtenstein, Fr. 100.–

## ■ AUFGETISCHT

### Frisch vom See auf den Teller

Triple A werden wir im Hotel-Restaurant Schiffplände in Birrwil begrüsst: «Ankommen, anlegen, den Alltag abstreifen» heisst es auf der Website. Und das gelingt tatsächlich sekundenschnell. Wir werden in diesen Winterwochen zudem mit einem warmen Lichteermeer begrüsst. Ebenso warm ist der Empfang im stilvollen Restaurant in edlem Eichenholz und mit einer begrünten Wand. Und weil das Lokal direkt am Hallwilersee liegt, findet man auf der Menükarte eine schöne Auswahl an Fischgerichten. Viele der Gerichte sind auf den ersten Blick klassisch schweizerisch, doch sie werden gekonnt mit Elementen der mediterranen und asiatischen Küche kombiniert. Als Einstieg wählen wir jedoch zuerst einmal ein perfekt angerichtetes

Rindscarpaccio an Zitrusfrüchte-Vinaigrette mit Rucola, Parmesan und schwarzem Wintertrüffel (Fr. 19.50). Die Hallwilersee-Knusperli (Fr. 35.50) von Felchen im Bierteig schmecken wirklich sehr frisch. Die Bouillabaisse «Schiffplände» (Fr. 39.–) mit Fischen aus dem Hallwilersee und Salzwasser-Krustentieren sowie buntem Gemüse mundet dem Gegenüber bestens, wenn sie auch nicht ganz an eine traditionelle Bouillabaisse herankommt. Begeistert hat uns die grosse Auswahl an offenen Weinen, die man übrigens zu guten Preisen auch nach Hause nehmen kann. Nicht umsonst wurde das Restaurant gerade eben mit Best of Swiss Gastro in der Kategorie Classic ausgezeichnet. Wir wissen weshalb.

SILVIA SCHAUB



**Geschäftsführerin Andrea Schlumpf vom Hotel-Restaurant Schiffplände, Seestr. 30, 5708 Birrwil. Tel. 062 772 11 09, www.hotel-restaurant-schiffplaende.ch. Geöffnet: Mo–Sa 8–24 Uhr, So 8–22 Uhr.**

**KÜCHE** Schweizer Gerichte mit mediterranen und asiatischen Elementen  
**SERVICE** Aufmerksam und freundlich  
**AMBIENTE** Modernes Design mit verspielten Details  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 10.50, Hauptgänge ab Fr. 24.50

## ■ AUFGEFALLEN

Auf den ersten Blick sieht er aus wie eine Spielzeugwerkbank. Erst auf den zweiten Blick erkennt man die Qualitäten des **Hobels aus Eschenholz von Puralpina**. Er wird vor allem in der Küche gute Dienste tun – als Käse- wie auch als Wursthobel. Im Handumdrehen lässt sich damit **Trockenfleisch, Käse, Wurst und vieles mehr** schneiden. Noch dazu ganz ohne Strom.

Wurst- und Käsehobel, erhältlich z.B. unter [www.kurts.ch](http://www.kurts.ch) für 169 Fr.

