

Eine Ouvertüre zur Fasnacht

Schenkeli besser heute als morgen naschen

VON MONIKA NEIDHART

Hat die Bezeichnung «Schenkeli» für ein Fasnachtsgebäck etwas Anzügliches? Man kann darüber denken, was man will. Sicher ist, dass dieses frittierte, daumengrosse Gebäck mit Längsris neben den Fasnachtschüechli in der Schweiz sehr beliebt ist und genau so zur Fasnacht gehört wie Guggenmusik und Masken. Warum es aber ausgerechnet einen Körperteil bezeichnet, ist historisch nicht belegt. In der Romandie wird man noch eindeutiger. Im Französischen wird es zum weiblichen Schenkeli mit dem Namen «Cuisse-dame».

VON IHREM GRUNDGEDANKEN ist die Fasnacht etwas Lustvolles. Es war die Fas(t)nacht, die Nacht vor Aschermittwoch und vor dem Beginn der 40-tägigen Fastenzeit. Es durfte noch einmal richtig ausgelassen gefeiert und gegessen werden, bevor die Enthaltensamkeit begann. In katholischen Gebieten verarbeiteten die Frauen ihre Vorräte an Schmalz, Milch, Butter, Rahm und Eiern; Nahrungsmittel, die danach untersagt waren. So kam der Schmutzige Donnerstag zu seinem Namen: Schmutz meint in diesem Kontext Fett. Und auch der Güdelmontag, wie er in der Zentralschweiz genannt wird, weist auf die alte Tradition hin, in den Tagen vor der Fastenzeit nochmals richtig zu völligern. «Güdel» steht für einen fetten, mit Speisen vollgestopften Bauch.

So ist das Schenkeli ein Fasnachtsgebäck durch und durch. Entsprechend

wird es schon jahrhundertlang zubereitet. Erstmals erwähnt wurde es 1629 in Basel. Das Rezept ist dem heutigen sehr ähnlich. Die Zutaten für den Schenkeli sind einfach und überall erhältlich. Einfach ist auch die Zubereitung; ein klassischer gerührter Teig, den man auch für Cake und Kuchen anwendet. Hat man eine Fritteuse, ist auch das Frittieren keine Hexerei. Anspruchsvoller ist es mit einem hohen Bratpfopf und einem Thermostat. Da ist es zwingend notwendig, die Temperatur laufend zu kontrollieren. Fällt sie unter 160 °C, werden die Schenkeli eher pampig und fettig, über 180 °C ist die Überhitzungsgefahr des Öls gross. Es könnte sich selber entflammen. Deshalb beim Frittieren immer einen Deckel in Griffnähe bereithalten. Für die Backprobe schneidet man ein Schenkeli entzwei. Sind sie durchgebacken, lässt man sie am besten auf Haushaltspapier auskühlen. So bleibt kein überschüssiges Fett an der Kruste. Das Rezept kann einfach abgeändert werden. Bereits Orangen- statt Zitronenschalen, wenig Kirsch oder Grand Marnier geben ein neues Aroma. Wer will, kann auch eine Rille in die geformte Schenkeli drücken, Konfitüre hineinfüllen und vor dem Frittieren von Hand gut verschliessen.

Tages, lieber stundenfrisch mit einem feinen Tee, Kaffee, Chai Latte oder Glas Wein mit Restsüsse, wie ein Riesling, einem Gewürztraminer oder Süsswein, lässt sich der Moment wunderbar geniessen. Das goldigbraune, fingerdicke Schenkeli passt so herrlich mit seinen zugespitzten Enden zwischen zwei Finger. Nimmt man einen Biss davon, beisst man zuerst auf die knackige äusserste Schicht

und endet im weichen Innern. Die goldbraune Kruste und der hellgelbe Kern sind eine angenehme Mischung von bissfest und weich. Im Mund zurückbleibt schliesslich leichter Zitronenduft und die Lust nach dem nächsten Stück. Zumindest dann, wenn das Schenkeli tagesfrisch und mit Liebe zubereitet wurde.

DIE GEKAUFTEN SCHENKELI sind leider meist trocken. Warum das? «Wenn der Teig durch zu viel Mehlszugabe zu fest wurde oder wenn sie bei zu niedriger Temperatur und dadurch zu lange gebacken wurden, sind die Schenkeli trocken», meint Zeno Felchlin, Bäckermeister und Mitinhaber der Bäckerei Chilestägli in der Schwyzer Gemeinde Arth. Auch dann, wenn sie nicht frisch seien. Schenkeli seien klare Tagesprodukte. Der Fachmann, der mit seinen Produkten immer wieder ausgezeichnet wird, lässt sich bei der Herstellung über die Schultern schauen: «Ich rühre die Eier mit dem Zucker zuerst schaumig.» Dadurch werden die Schenkeli lockerer. Anschliessend mische er die Masse mit den restlichen Zutaten. Zäh werde der Teig, wenn das Mehl stark bearbeitet und damit der Kleber zu stark angeregt wird. Wenn der Teig von Hand gemischt wird, sei diese Gefahr sehr klein. Der Kunde erkenne einen zähen Teig daran, wenn das Schenkeli keine Risse hat. Diese entstehen durch den Druck des Backpulvers bei der Hitzeeinwirkung. Risse gebe es auch nicht, wenn der Teig zu fest oder das Fett zu heiss war. Übrigens bake sein Team nie mit Öl, sondern mit Fett. So wirken ihre Produkte nicht fettig, aber leicht und knusprig.

REZEPT SCHENKELI (AUS DEM TIPTOPF, AUSGABE 1999)

60g weiche Butter
2 Eier
100g Zucker
1 Prise Salz
½ Zitrone, Schale
250g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
¾–1 kg Kokosfett oder Frittieröl

Zubereitung:

Butter rühren, bis sich Spitz-

chen bilden. Danach Eier, Zucker und Salz dazugeben und rühren, bis die Masse hell wird. Zitrone gut waschen, Schale dazureiben. Mehl und Backpulver dazugeben, verrühren und zusammenfügen. Teig zugedeckt an der Kälte etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden. An den Enden et-

was dünner rollen. Frittierfett in einem Bratpfopf oder einer Fritteuse auf 160 °C erhitzen. Schenkeli portionenweise rundherum goldbraun backen. Auf einem Haushaltspapier auskühlen lassen. Tagesfrisch geniessen.

Hinweise:

> Die geformten Schenkeli eignen sich ausgezeichnet

zum Tiefgefrieren. Vor dem Frittieren lässt man sie etwa eine Stunde auf-tauen.

> Frittieröl nie unbeaufsichtigt lassen. Im Brandfall die Flamme mit dem bereitgelegten Deckel oder einer (Feuerlöscher-)Decke erstick-

ALEX SPICHALE

ENTKORKT

EIN ALLTAGSWEIN – ALLES ANDERE ALS BESCHIEDEN

Der heutige Weintipp stammt von einem befreundeten Gärtner, der sich ab und zu um meine Pflanzen auf dem Dach und im Garten kümmert. Er wollte von mir wissen, wo es jetzt den Terra Luna zu kaufen gebe, nachdem der Zürcher Feinkostladen Marinello, der ihn immer geführt habe, inzwischen von der Bildfläche verschwunden sei. Da mir der Weinname spontan gar nichts sagte, begann ich zu googeln und wurde schnell bei Terra Verde, einem Bio-Gourmetgeschäft in Zürich, fündig. Mitinhaberin Verena Weber besuchte im Rahmen ihrer Weinfach- und Sensorikausbildung an der ZHAW Wädenswil einst einen Kurs bei mir. Offensichtlich muss ich damals bei ihr einen etwas versnobten Eindruck hinterlassen haben, meint sie doch mir gegenüber zu ihrem Hauswein Terra Luna: «Eventuell ist er Ihnen zu bescheiden, wenn ich so vergleiche mit den Weinen, die Sie jeweils in der «Schweiz am Sonntag» entkorken.» Höchste Zeit, dass ich mein schlechtes Image korrigiere: Ich trinke bei weitem nicht nur teure, komplexe Grands Crus, sondern schätze auch einfache, günstige Alltagsweine.

Und genau so ein Alltagswein will der Terra Luna sein. «Wir hatten vor zwölf Jahren die Idee», sagt Verena Weber, «keinen eigenen Wein zu kreieren, zusammen mit dem Produzenten Paladin aus dem Veneto. Es sollte ein Alltagswein sein, leicht und bekömmlich, und Name und Etikette sollten an Terra Verde erinnern.» Vom Mond kommt der Terra Luna nicht, wie sein Name vermuten lassen könnte, sondern vom Hinterland Venedigs. Der Namensteil «Luna» ist wohl eher als Hommage an den Erdtrabant zu verstehen, der im Bioweinbau ja eine grosse Rolle spielt. Schmecken tun sowohl der süffige, geschmeidige **Terra Luna bianco 2014** aus Pinot Grigio sowie etwas Pinot Bianco und Chardonnay (16 Punkte, Fr. 9.90) als auch der ehrliche, vielleicht etwas rustikale **Terra Luna rosso 2014** ganz irdisch gut. Und zum Glück ist auch der Preis bei der Weine auf dem Boden geblieben.

ANDREAS KELLER



TERRA LUNA ROSSO 2014

Produzent: Borghi – Paladin SPA, Annone Veneto (I)
Herkunft: Veneto
Appellation: Rosso delle Venezie IGT
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Beste Trinkreife: jetzt bis 2018
Passende Gerichte: Pasta, Polenta, Risotto
Bewertung: 16 Punkte
Bezugsquelle: Terra Verde, Bio-Gourmet AG, Zürich, Tel. 044 342 10 00, www.terra-verde.ch, Fr. 9.90

AUFGETISCHT

Präzision und eine Hommage

Eine wirkliche Entdeckung mag die «Sonne» nicht sein, sie ist in den führenden Gastro-Guides mit ansehnlichen Ratings gelistet. Für uns war sie das aber schon, denn dass Philippe Bamas mit der Reflexion eines Gastrosophen und der Präzision eines Uhrmachers kocht, wussten wir nicht. Seine Küche verblüffte bei unserem Besuch gleich mehrere Male. Zunächst mit dem Oeuf parfait, nach dem Vorbild des japanischen Onsen-Eis eine Stunde lang bei 64 Grad gegart und mit Topinambur und Alba-Trüffel standesgemäss eingekleidet. Mehr noch mit dem gebratenen Rotbarbenfilet samt wildem Fenchel und einer mit Tandoori gewürzten Salsa von Tintenfisch und Muscheln, begleitet von knusprigem Fenchel und Salicornes. Die hohe Quali-

tät der verarbeiteten Zutaten und ihre perfekte Garung waren hier nur die Basis. Der darauf aufbauende Akkord der Aromen und Texturen zeigte Harmonie in der Vielfalt; bewusst und behutsam gesetzte Temperaturkontraste machten den Gang zusätzlich spannend und facettenreich. Eine 2010er-Flasche Mâcon-Uchizy der Erben des Comte Lafon vermählte sich dank seiner üppig südburgundischen, leicht exotischen Aromatik perfekt mit diesem Gang, der für uns der beste des Abends war. Nicht nur wegen des Lokalkolorits konnten wir uns zum Abschluss die Hommage an das Basler Lackerli nicht verkneifen. Das Gebäck erschien als Mousse von Bitterorangenkompott, Chocolat Dulcey und Haselnusskrokant.

STEPHAN THOMAS



Chef de Cuisine Philippe Bamas vom Restaurant Sonne, Baslerstrasse 4, 4103 Bottmingen. Tel. 061 422 20 80, www.sonne-bottmingen.ch. Geöffnet: Di–Fr 11.30–14.30 Uhr und 18–23.30 Uhr, Sa 18–23.30 Uhr.

KÜCHE Gehobene Gourmetküche
SERVICE Professionell und aufmerksam
AMBIENTE Dezent erneuerter Altbau
PREISE À la carte: Menü 140 Fr., Weinsatz dazu 35 Fr.

AUFGEFALLEN

«Beim Anblick der Sterne verfall ich immer ins Träumen», soll schon der Maler Vincent Van Gogh gesagt haben. Also gibt es für Schlaflose nur eine Lösung: **den Sternenhimmel ins Schlafzimmer zu holen.** Genau das bietet der Schweizer Bettwäsche-Hersteller **Schlossberg mit einer leuchtenden Bettwäsche.** Celeste heisst sie und ist eine Decke mit integrierten winzigen LED-Lämpchen, die in Form eines Sternenhimmels eingestickt sind. Gute Nacht!

Erhältlich im Fachhandel für Fr. 3000.–

