



Kichererbsen-Lauch-Suppe

340 g getrocknete Kichererbsen (über Nacht einweichen), 1 Kartoffel, geschält, 5 Stangen Lauch, 1 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen fein gehackt, 850 ml Bouillon, Parmesan, Salz und Pfeffer, etwas Butter.

Wasser der Kichererbsen abgiessen. Kichererbsen mit frischem Wasser bedecken und mit Kartoffel kochen. Beim Lauch äusserstes Blatt entfernen, der Länge nach halbieren und fein schneiden. Öl und But-

ter in einem Topf erhitzen, Lauch und Knoblauch anbraten. Eine Prise Salz dazugeben. Kichererbsen und Kartoffel dazugeben und für eine Minute kochen lassen. Etwa $\frac{2}{3}$ der Bouillon dazugeben und 15 Minuten köcheln. Je nach Belieben Suppe so servieren oder Hälfte der Suppe pürieren. Etwas Bouillon dazugeben, bis Suppe eine gute Konsistenz erreicht. Würzen und den geriebenen Parmesan dazugeben.
(REZEPT JAMIE OLIVER)



Süsskartoffel-Apfel-Suppe

2 Schalotten, 600 g Süsskartoffeln (oder festkochende Kartoffeln), 3 säuerliche Äpfel, 2 EL Butter, 800 ml Gemüsebouillon, 2 EL Zitronensaft, 2 dl Rahm, Salz, etwas Tabasco, 8-10 Zweige Thymian.

Schalotten schälen und schneiden. Kartoffeln und 2 Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Butter erhitzen und Schalotten dünsten. Kartoffel- und Apfelstücke dazugeben. Mit Gemüsebouillon aufkochen

und Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Den übrigen Apfel mit Schale vierteln. Viertel in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Suppe fein pürieren. Rahm dazugeben und 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Thymian waschen und Blätter abzupfen. Apfelwürfel unter Suppe rühren und erwärmen. Mit Thymian garnieren.
(REZEPT KÖNIG & BERG)

Entkorkt

Erntedank

Der Weinmonat und mit ihm auch die Weinlese neigen sich allmählich dem Ende zu. Höchste Zeit, innezuhalten und Erntedank zu feiern. Klingt vielleicht etwas altmodisch. Aber eigentlich ist es ja ein schöner Brauch, dankbar zu sein für die Gaben der Natur. Einer, der seit Jahren an der Tradition des Erntedanks festhält, ist Rudi Bindella von der gleichnamigen Zürcher Weinhandlung. Pünktlich trafen auch in diesem Herbst zwei Flaschen Vino Nobile di Montepulciano vom eigenen Weingut in der Toskana bei uns ein. Dazu eine Karte mit der Reproduktion eines Stillebens von Granatäpfeln und Trauben, auf der etwas pathetisch stand: «Wir sind dankbar. Für die Ernte auf unserem Weingut Vallocaia. Teilen gehört zu unseren Grundwerten.» Mancher mag dieses Teilen als pure PR-Massnahme abtun, doch uns freut die kleine, aufmerksame Geste immer wieder.

Und weil wir uns als Beschenkte bei Rudi Bindella gebührend bedanken möchten, soll das für einmal öffentlich geschehen (Sie sehen, die PR-Massnahme greift...): Der markante, kräftige Bindella 2012, die «Annata» des Vino Nobile von Vallocaia, hat uns einen genussvollen Abend beschert, wie es uns Bindellas engste Mitarbeiter Karin Fuhrer und Hans-Jörg Degen wünschten. Gern hätten wir den superben Wein (18 Punkte) auch für unsere Leser entkorkt, doch leider ist der Jahrgang ausverkauft. Wir baten daher um Musterflaschen vom Bindella 2013, der jetzt auf dem Markt ist, und wir waren nochmals begeistert. Zwar besitzt der 2013er nicht die Kraft des 2012ers, weshalb wir ihn fairerweise auch nicht ganz so hoch benoten konnten. Aber persönlich bevorzugen wir eigentlich den eleganten, finessenreichen 2013er, der die ursprüngliche Toskana unverfälscht widerspiegelt.
ANDREAS KELLER



BINDELLA 2013
Produzent: Tenuta Vallocaia, Bindella s.r.l., Montepulciano (I).
Herkunft: Toskana.
Appellation: Vino Nobile di Montepulciano DOCG.
Appellation: Vino Nobile di Montepulciano DOCG.
Rebsorte: Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero, Mammolo
Beste Trinkreife: jetzt bis 2023
Passende Gerichte: Trüffelrisotto, Kalbskoteletts, Rebhuhn.
Bewertung: 17,5 Punkte.
Bezugsquelle: Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Zürich, Tel. 044 276 60 60, www.bindellaweine.ch, Fr. 21.50.

Seelenwärmer

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken. Zeit, den Strickpullover hervorzuholen. Passend zur Herbstzeit stellen wir Ihnen unsere Suppen-Liebliche vor.



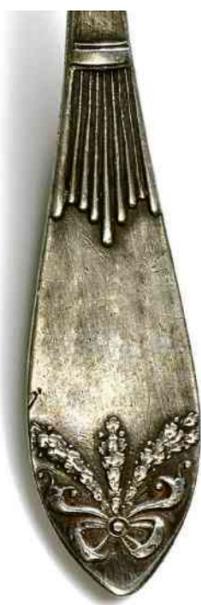
Zucchini-Limetten-Suppe

500 g Zucchini, 150 g Süsskartoffeln oder mehlig kochende Kartoffeln, 2 Schalotten, 2 Limetten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Öl, 20 g Butter, 1 EL Bouillon, $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 Zweige Zitronenthymian, 1 TL brauner Zucker, $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander, 1 TL getrocknete Minze, 100 g Rahm, Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver

Zucchini schneiden. Süsskartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Die Schale der Limetten abspülen, schälen und fein hacken. Limetten auspressen.

Öl und Butter erhitzen. Zwiebeln dünsten. Zwei Drittel der Limettenschale, Knoblauch und Süsskartoffeln dazugeben. 5 Minuten anbraten. Zucchini zugeben und 2-3 Minuten weiterkochen. Bouillon, $\frac{1}{4}$ l Milch und Saft von einer Limette dazugiessen. 6 Minuten garen. Mit dem Stabmixer pürieren. Restliche Milch dazugiessen und aufkochen. Suppe mit Gewürzen und zerriebener Minze abschmecken. Mit geschlagenem Rahm, Zitronenthymian-Blättern und restlichen Limettenschalen garnieren.
(REZEPT BRIGITTE-KOCHBUCH)

Fotos: Getty Images/Stockphoto, Koerfgen, Ho



Tomatensuppe mit Manchego

2 EL Olivenöl, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 Selleriestangen, 1 Rüebli, 1 dl Weisswein, 400 g gehackte Pelatitomaten, 5 dl Gemüsebouillon, Chiliflocken, 70 g Manchego (spanischer Schafskäse. Alternative: Parmesan), Salz, glatte Petersilie.

Schalotte, Knoblauch, Sellerie und Rüebli grob hacken. Olivenöl in einem hohen Kochtopf erhitzen. Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Hitze reduzieren, Sellerie und Rüebli 1 bis 2 Minuten andämpfen. Nach Belieben etwas Chiliflocken dazu. Hitze wieder

aufs Maximum stellen. Mit Weisswein ablöschen. Nach 3 Minuten Pelatitomaten und Bouillon hinzufügen, $\frac{1}{2}$ dl übrig lassen. Gut umrühren, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Suppe 30 Minuten leise köcheln. Danach Topf vom Herd nehmen und die Suppe ein paar Minuten abkühlen lassen. Inzwischen den Manchego grob raffeln. Suppe pürieren, bis cremige Masse entsteht. Falls zu dickflüssig, den Rest der Bouillon dazugeben. Mit Salz abschmecken und mit Manchego, Chiliflocken und wenig Petersilie garnieren.
(HAUSREZEPT RAHEL KOERFGEN)

Aufgetischt Daizy, Zürich

Es gibt in der Limmatstadt derzeit zwei neue Restaurants, die man besuchen sollte. Eines davon ist das «Daizy» im Binz-Quartier (keine Sorge, das andere wird an dieser Stelle auch bald vorgestellt). Zugegeben, in diesem Teil Zürichs gibts bis auf Firmen nicht gerade viel. Doch die ehemaligen «G27»-Betreiber könnten das ändern. Schon die Reservierung klingt vielversprechend, als die nette Dame am anderen Ende sagt: «Wir freuen uns auf euch!» Die hohen Räume, die vielen Glühbirnen an der Decke und die Blumensträuße verleihen dem grossen Raum eine märchenhafte und zugleich urbane Atmosphäre. Bei so viel Geschmack muss man sich wohl fühlen. Gegessen wird nach dem Sharing-Prinzip – kleine Portionen zum Teilen. Wir schwärmen für das frische



Knoblauch-Naan, den Blumenkohl im Sesammantel mit herrlichem Nusspesto. Das Quinoa mit Herbstpilzen ist im Nu vertilgt. Das Bio-Lachsfilet schaffen wir nicht mehr, wir kommen wieder. Gute Restaurants sind eben oft etwas versteckter. ALEXANDRA FITZ

Stilbewusste Leute kommen im «Daizy» auf ihre Kosten.



Küche Viel Vegetarisches. Originelle, orientalische und regionale Speisen.



Service Sehr junges, dynamisches Team. Freundlich und hilfsbereit.



Ambiente Mit den hohen Räumen chic und urban und trotzdem sehr gemütlich.



Preis Vorspeisen ab 8 Franken, Gerichte zum teilen zwischen 14 und 30 Franken.

Adresse

Räffelstrasse 28, 8045 Zürich, 043 333 03 28, www.daizy.ch, Mo bis Fr 8 bis 24 Uhr, mittags 11 bis 14 Uhr

Aufgefallen

Drohnen sind cool. Lego auch. Die Kombination von beidem begeistert gerade das Internet. **Das Start-up Flybrix hat einen Quadrocopter entwickelt**, den man aus Legosteinen zusammenbaut. Gesteuert wird er über eine Smartphone-App. Und da sich Legos nach Belieben kombinieren lassen, kann das Fluggerät auch mit eigenen Steinen ergänzt werden. **Die Drohne gibt es in zwei Ausführungen** für 150 bzw. 170 Franken, sie kann auf der Firmenwebsite bestellt werden. (RAS)

