

Mise en place



Leandra Graf,
Redaktorin

Würste verwürsten

Das mit den Grillwürsten im Vorrat habe ich einfach nicht im Griff. Sind keine da, steht prompt eine spontane Braterei ins Haus. Aber kaum hab ich Würste eingekauft, verabschiedet sich die Sonne, oder niemand will mit mir zur Feuerstelle. Dabei hätte ich nun diese wunderbaren, eleganten, dünnen Wiediker Rostbratwürste der Zürcher Metzgerei Keller, die es nur im Viererpack gibt. Was tun damit, möglichst vor dem Verfalldatum? Das Tiefkühlfach ist keine Option, da schon besetzt mit meiner derzeitigen Lieblingsglace. Also, die erste Wurst wird in die Bratpfanne gehauen und mit Kartoffelsalat verputzt. Nach einem Tag Wurstpause habe ich die tolle Idee, das zweite Exemplar in einen Rest Pizzateig gewickelt im Backofen zu einem knusprigen Hotdog zu verbraten. Das hat den Vorteil, dass nichts spritzt oder nach Fett riecht und auch keine Pfanne abgewaschen werden muss. Bleiben noch zwei Würste, und das Verfalldatum rückt näher. Ich ziehe ihnen kurzerhand die Haut ab und schneide das gewürzte Schweinefleisch in kleine Stücke. Diese brate ich mit Zwiebeln in Olivenöl an und gebe eine Dose Pelati dazu. Mit ein paar frischen Kräutern gibt das eine feine Sauce zu Penne.



Die Kürbisausstellung in Seegräben widmet sich dem Thema «Olympia».

Kürbiswelt am Greifensee

Die ersten Kürbisse sind da, der Herbst ist nicht weit. Auf dem Erlebnis-Bauernhof der Familie Jucker in Seegräben ZH türmen sich seit dem 2. September Kürbisse in allen Grössen, Farben und Formen. Wie jedes Jahr findet dort die grösste Schweizer Kürbisausstellung statt. Zum Thema «Olympia» hat der Künstler Pit Ruge diesmal Sportlerfiguren aus Holz und Kürbissen gestaltet. Bis zum 4. November ist einiges los auf dem Hof nahe dem Greifensee, von der Kürbisregatta über die Schweizer Meisterschaft im Kürbiswiegen bis

zum Halloween-Familientag mit Kürbisschnitzen für Kinder.

Mit den jungen Kürbissen bereiten wir aber noch keine Suppe zu. Viel besser schmecken sie als Ofengemüse. Dazu schneiden wir sie in mundgerechte Stücke und legen sie auf Backpapier und Blech. Gemischt mit Peperoni, Patisson, Zucchini oder Kohlrabi, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Thymian, Rosmarin oder Oregano und beträufelt mit reichlich Olivenöl, lassen wir sie bei 200 Grad eine gute halbe Stunde schmoren. www.juckerfarmart.ch



Häppchen

Was ist Yuzu?

In der Spitzengastronomie tauchen regelmässig neue Zutaten auf, die plötzlich von allen Köchen verwendet werden. Derzeit ist das Yuzu, eine japanische Zitrusfrucht. Sie enthält wenig, jedoch äusserst aromaintensiven Saft, der entsprechend teuer ist. 100 ml Yuzu-Saft zu 24 Franken gibts unter www.ueno-gourmet.com

Glarner Schoggifabrik

Zum 50-jährigen Bestehen leistet sich der Glarner Confi-seur Läderach eine nigelnagelneue Schoggi-Fabrik in Bilten. Damit ist die Familienfirma mit 500 Beschäftigten in der Lage, eigene Schokolademasse aus besten Kakaobohnen zu produzieren. Die Spezialitäten sind erhältlich in den Läderach-Boutiquen. www.laederach.ch

Buchtipps

Nun ist die Zeit, den Vorrat mit eigenen Spezialitäten zu füllen. Die Autoren von **Hausgemacht** meinen damit mehr als eingemachte Gurken oder Konfitüren. Ihr hübsches Buch enthält Anleitungen zur Herstellung von allem, was man sonst kauft: Butter, Brot, Joghurt, Käse, Würzessig und -öl, Wurstwaren. AT-Verlag, ca. 32.90 Fr.