



EINGEKEHRT
FUEGO STEAKHOUSE

von Michael Lütscher

Fassaden sind manchmal irreführend. Und Namen auch. Das Fuego Steakhouse ist das Restaurant des Hotels Holiday Inn, eines Baus aus Stahl und Glas an der Strasse von Schindellegi SZ in Richtung Einsiedeln. Kaum jemand würde in diesem Lokal eine naturnahe Küche erwarten, die ihren Gästen mehr vorzusetzen wagt als modische, mehrheitsfähige Gerichte. Ich wurde eines Bessern belehrt. Aufgetischt werden beispielsweise ein grob geschnittenes Tatar aus Kuhfleisch, panierte und gebratene Kalbsmilken oder grillierte Steaks aus der Rindsschulter, Flat Iron geheissen. Das Fleisch stammt mehrheitlich von Rindern aus Weidehaltung und wurde gut gelagert, was sich in zarten, aromatischen Bissen äussert. Auch das Gemüse wird mit «Feuer, Rauch und Kohle» zubereitet, wie es auf der Website heisst – Knoblauch etwa oder Frühlingzwiebeln. Mein Stopp lohnte sich.



CHNOBLI – GANZ GROSS

Mindestens daumengross sind die Zehen des Elefantknoblauchs. Wahrhaft elefantös! Botanisch gehört er wie der gemeine Knoblauch zu den Lauchgewächsen. Weil er viel milder ist als der scharfe Knoblauch, lässt sich der Elefantknoblauch geniessen wie ein Gemüse – gedämpft, geschmort oder grilliert. Die Saison beginnt in diesen Tagen.

HÜPP, HÜPP, HURRA!

Eine Hüppe ist ein hauchdünn ausgewallter Teig, der wie eine Zigarre gerollt wird. Und wenn sie dann mit Haselnuss- oder – wie jetzt im Sommer – mit einer herrlich moussigen Himbeercreme gefüllt ist, dann

handelt es sich um eine Gottlieb-er Hüppe.

Seit 1928 werden die süssen Rollen im idyllisch gelegenen Gottlieben am Bodensee hergestellt. Mit 13 verschiedenen Füllungen.
www.gottlieb.ch



DER MIX MACHTS

Gin, roter Wermut und Campari: Das sind die Zutaten für den klassischen Negroni-Drink. Nun gibt es diesen sommerlichen Aperitif in guter Qualität fertig gemixt. Alles, was es dazu noch braucht, sind Eiswürfel. In grösseren Coop-Filialen sowie bei Coop at home. Preis pro Flasche (7 dl): 23.95 Fr.
www.coopathome.ch



FUEGO STEAKHOUSE
Chaltenbodenstrasse 16, 8834
Schindellegi, 044 788 99 90,
www.fuegosteakhouse.ch

GENIESSEN WIE IM ORIENT

In Irans Hauptstadt Teheran wird der religiösen Diktatur zum Trotz genussvoll gespeist. Diesen Eindruck erhält, wer im reich illustrierten, umfassenden Kochbuch «Teheran – Die Kulturrezepte» blättert. Reisgerichte, Eintöpfe, eingelegte Gemüse, Desserts: welche Verlockungen! Parvin Razavi, Christian Verlag, 42.50 Fr.

