

Mise
en
place

Rüebli auf den Punkt gebracht

Leandra Graf,
Redaktorin



Das kommune Rüebli ist sehr beliebt bei Spitzenköchen. Vor allem seiner orangen Farbe wegen. Um ein hochkonzentriertes, samtiges Püree zu gewinnen, betreiben sie einen ordentlichen Aufwand, der sich dann in ein, zwei Punkten auf dem Teller manifestiert. Die hingetupften Kunstwerke machen Spass, jedoch trotz 100 Gramm verwendeter Butter auf 500 Gramm Rüebli nicht satt. Wenn ich mehr davon möchte, muss ich es selber machen. Ohne Sous-vide-Gerät gibt es drei Möglichkeiten: Rüebli dämpfen oder in Salzwasser kochen, am besten aber in Alufolie verpackt bei hoher Temperatur im Ofen weich garen. Danach pürieren. Und Butter zufügen, soviel man mag. Ich finde, 50 Gramm reichen auch. Für cremige Konsistenz gebe ich lieber noch etwas Rahm dazu. Als Würze genügen Salz, weisser Pfeffer und ein Hauch Muskat. Dieses knallige Püree passt wunderbar zu gebratenem Fisch. Damit ich auch etwas zum Kauen habe, gibts knusprig gebackene Kartoffeln dazu.

Auf eine TASSE TEE

Wer Tee verschenkt, schenkt das Versprechen auf einen Moment des Innehaltens. Um eine individuelle Mischung zusammenzustellen, braucht man die Kräuter nicht selbst gesammelt und getrocknet zu haben. Man findet sie in Apotheken und Bio-Läden. Hübsch verpacken lassen sich zum Beispiel die Zutaten für den indischen Gewürztee Chai, der mit Milch getrunken wird. Das sind Schwarztee, Nelken, Kardamom, Zimt, Anis, Fenchelsamen und Ingwer.



Gewürztee zum Verschenken.

Wie zu Hause

Das Publikum hat entschieden: Das Berner Restaurant toi et moi ist der diesjährige Gewinner des Wettbewerbs «Best of Swiss Gastro 2017». Nicht nur weil es so gemütlich eingerichtet ist wie das eigene Wohnzimmer (siehe Bild). Es hat in allen Belangen überzeugt und erreichte nicht nur den ersten Platz in der Kategorie «Classic», sondern die beste Wertung überhaupt. Eine



Best of
Swiss
Gastro

Fachjury hatte im Vorfeld 168 Lokale in acht Kategorien aus 20 Kantonen vorgeschlagen. Von den Gästen wurden 50 000 Voten abgegeben.
www.gastroawards.ch

MORGENSTUND – HÜPPE IM MUND

Ein süsser Brotaufstrich mit Biss. Das ist die Praliné-Creme «Morgensünde». Denn sie stammt aus Gottlieben TG, wo auch die bekannten Hüppen herkommen. Im Grunde ist es die Füllung der Hüppen, die unter anderem Haselnüsse und Kakao enthält, angereichert mit knusprigen Hüppenstückchen und Schweizer Sel des Alpes. Glas zu 15.70 Fr. unter www.gottlieb.ch



ES DARF GEFEIERT WERDEN

Wer zur Adventszeit in Champagnerlaune ist, muss sich dieses prickelnde Gefühl nicht durch hohe Preise verderben lassen. Champagne Charles Bertin ist ein verlässlicher Wert und bei Coop ein Verkaufsschlager. Neu gibt es die Qualität brut auch aus Bio-Anbau. Eine 75-cl-Flasche kostet 29.95 Franken. www.coopathome.ch