

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Wencke Schmid.

Wencke Schmid liebt es süss – und scharf. Je nach Lust, Laune und Idee.



Chili mit Zucker

Ihre Marzipanreliefs faszinieren. Ihre Rosentorten verführen. Und Fisch liebt Wencke Schmid an einer süss-scharfen Vanille-Chili-Sabayon. Zubereitet von «Saisonküche»-Köchin Margaretha Junker.

Wencke Schmid formt und backt süsse Kunstwerke die sinnlich, ja verführerisch auf der Zunge zergehen und eigentlich fast zu schön sind, um vernascht zu werden. Kurz, mit ihren Köstlichkeiten überzeugt sie

eine stetig wachsende Kundschaft. Ob mit Marzipanreliefs, Petit Fours oder Rosentorten, die oft mit Feuerwerk und anderem Tamtam nach Hause geliefert werden, ist ganz egal. Es schmeckt einfach himmlisch. Und muss die Hoch-

zeitstorte für 600 Gäste reichen, fährt sie mit dem Lastwagen vor. Kein Problem für Wencke Schmid. Pragmatismus hat man im Blut, wenn man auf einer kleinen Nordseeinsel wie Langeoog aufgewachsen ist. Dort lernte sie ihren Eltern

zuliebe Konditorin. Die Berufung zum Süssen entdeckt sie erst Jahre später. «Gottlob», entfährt es «Saisonküche»-Köchin Margaretha Junker, die gerade lustvoll in ein nach Ingwer duftendes Kleingebäck beisst. Doch bevor Wencke

Schmid als Konditorin Karriere machte, erfüllte sie sich ihren Berufstraum und lernte auf dem zweiten Bildungsweg Grafikerin. Das kommt ihr heute zugute. Denn wohl kaum ein Konditor kann gestalterische Fähigkeit und Backkunst gleichzeitig in seine Arbeit einfließen lassen. Aus diesem speziellen Mix entstehen Schmid's unwiderstehliche Kreationen. «Die süssen Winzlinge nähren aber ganz schön», bemerkt Junker. «Natürlich. Meine Petit Fours genießt man in homöopathischen Portionen», sagt Schmid lachend. «Na ja, gottlob halten sich nicht alle daran», ergänzt sie. «Und Fischspiesschen an einer süss-scharfen Vanille-Chili-Sabayon sind ja auch leichte Kost», vervollständigt Margaretha Junker den Dialog.

Und los geht es mit dem Kochen in der geräumigen Küche von Wencke Schmid. Das Kochduo schneidet Lachs und Seeteufel in Würfel und steckt die geschnittenen Stücke abwechselungsweise mit den Jakobsmuscheln auf die Holzspiesschen. Nun werden die Schalotten fein gehackt, in der Pfanne angedünstet, mit Wein und Fond abgelöscht und aufgekocht.

Konditorin oder Spion?

Beim Kochen erzählt Wencke Schmid von ihren zum Teil verrückten Aufträgen. Wie die Geschichte mit der Hochzeitstorte, die sie mit dem Boot zu einem Schleppkahn rudern musste, wo das zerbrechliche Meisterwerk per Kran an Bord gehievt wurde. Oder als sie für ein Museum einen zuckersüßen Drachen fabrizieren durfte, der dann an der Museumsnacht «Feuer spie» und in der Aus-

stellung bisher von 40 000 Besuchern bestaunt wurde. Ihre grösste Herausforderung meisterte sie an der Schmuckmesse in Basel. Obwohl sie beinahe als Werkspionin verhaftet wurde, als sie den Stand des Ausstellers fotografierte. Dies, um den Stand als Torte detailgetreu nachbilden zu können. Gut, es gab ein glückliches Ende: Das Missverständnis klärte sich auf, die Torte fand Anklang und war unter tosendem Applaus schnell verputzt.

Heikle Operation Sabayon

Neben Bier, Wein und Tee trinkt Schmid auch sehr gerne Ginger. Nicht mit Max, der hat den «Blöterli-Ginger» auf Alkoholbasis erfunden, aber zu Fisch mit einer Sabayon findet sie ihn einen «spicy» Begleiter. Doch bevor es so weit ist, setzt das Kochduo zum Schlusspurt an. Die Fischspiesschen sind mit Salz gewürzt und garen im Fond zu Ende.

Nun pressiert: Die Chili werden ohne Samen gehackt und die Vanillesamen aus der Schote gestreift. Das Finale – der sensible Punkt der Kochgeschichte – beginnt. Doch bevor man weiss, wie einem geschieht, ist die Vanille-Chili-Sabayon von Junker zu einer schaumigen Creme geschlagen. Perfekt! Der Korke von «Ginger Max» knallt, es wird angerichtet, aufgetischt und zugestrotet. Die Fischspiesschen sind auf den Punkt gegart, die Sabayon hat Pfiff, und «Ginger Max» rundet das Ganze ab. Zum Dessert gibt es ein Schmid-Unikat, eine mit Blattgold verzierte Torte. Wer kann da widerstehen? Eben. Text Martin Jenni

Bilder Lucas Peters

www.dolce-farniente.ch

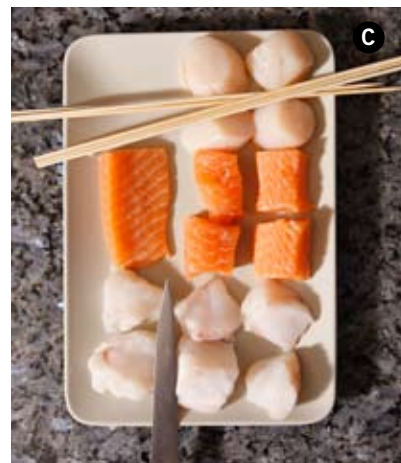
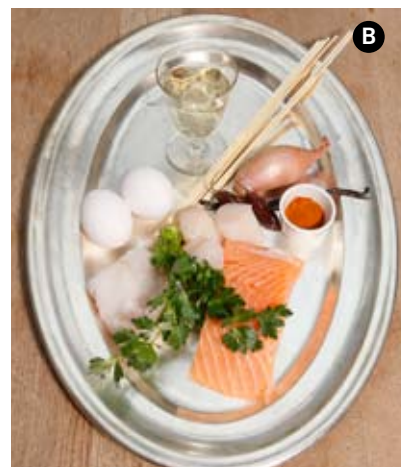
«Meine Petit Fours genießt man in homöopathischen Portionen.»



A. Entspannt: Wencke Schmid und «Saisonküche»-Köchin Margaretha Junker präparieren Fischspiesschen.

B. Die Zutaten: Lachs, Seeteufel, Jakobsmuscheln, Schalotte, Wein, Chili getrocknet und als Pulver, Vanilleschote und Eier.

C. Mundgerecht: Fisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden.



D. Vanille längs aufschneiden. Samen mit einem Messerrücken aus der Schote streifen.

E. Die Fischspiesschen bei kleiner Hitze gar ziehen lassen, damit sie nicht austrocknen.

F. Sabayon über einem heissen Wasserbad aufrühren. Dabei darf es nicht zu heiss werden, sonst kann es gerinnen.



Fischspiesschen mit Vanille-Chili-Sabayon

Vorspeise für 4 Personen

200 g Lachsfilet
 200 g Seeteufel
 8 Jakobsmuscheln ohne Coraille
 4 Holzspiesschen
 1 kleine Schalotte
 1 TL Butter
 1 dl Weisswein
 2 dl Fischfond
 Meersalz
 ½ Chili getrocknet
 ½ Vanilleschote
 2 Eigelb
 1 Prise Chilipulver

1. Lachs und Seeteufel in 2 cm grosse Stücke schneiden. Mit den Jakobsmuscheln abwechselungsweise auf Spiesse stecken.

2. Schalotte sehr fein hacken. In einer weiten Pfanne in Butter andünsten. Mit Wein und Fond ablöschen und aufkochen. Spiesschen mit Salz leicht würzen. In den Fond legen. Zugedeckt kurz vor dem Siedepunkt 6–8 Minuten garen ziehen lassen. Spiesschen herausheben und warm halten. Fond auf ca. 2 dl einköcheln lassen.

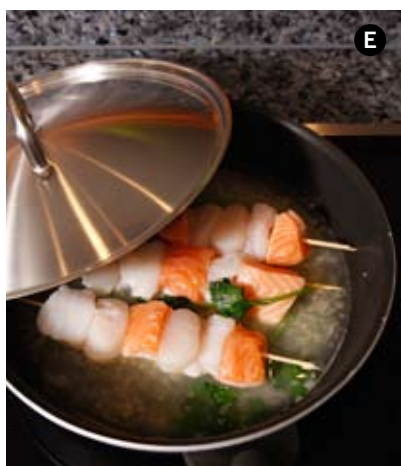
3. Chili ohne Samen sehr fein hacken. Vanillesamen aus der Schote streifen. Mit der gehackten Chili zum Fischfond geben. Eigelb unter Rühren begeben. Fond über dem heissen Wasserbad mit einem Rührbesen oder einem elektrischen Rührgerät zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Mit Salz und Chili abschmecken. Fischspiesschen auf Tellern anrichten und mit Sabayon übergiessen.

Tipp

Dazu passen feine Nudeln, die mit Gemüsestreifen angereichert werden.



D



E



F

Mehr Rezepte:
saisonné
www.saison.ch

saisonné



Jetzt
bestellen!

Telefon 0848 87 77 77
www.saisonné.ch

Tipps der Woche: Rund um Kokosnussmilch

Kokospalmen zählen zu den vielseitigsten Nutzpflanzen der Erde. Neben dem Fett der Kokosnuss wird vor allem deren Milch in der Küche verwendet.

Was ist Kokosmilch?

Es handelt sich nicht etwa um die in der Nuss enthaltene, klare Flüssigkeit. Diese könnte man als Kokoswasser bezeichnen, sie ist sehr nahrhaft, aber eher neutral im Geschmack. Für die Kokosmilch wird das ausgelöste, weisse Fruchtfleisch gerieben, mit Wasser vermenget und ausgepresst. So erhält man eine reichhaltige, weisse, dickliche Milch. Wird der Vorgang wiederholt, entsteht eine dünnere Kokosmilch.

Handelsprodukte

Im Angebot sind sowohl fertig zubereitete Kokosmilch im Tetrapak oder in der Dose, aber auch gefriergetrocknetes Pulver, das in heissem

Wasser aufgelöst wird. Beide Formen haben ihre Vorzüge. Beim Pulver kann man mit kochendem Wasser genau die benötigte Menge zubereiten, sodass keine Resten übrig bleiben. Bei der bereits fertigen Milch erübrigt sich das Erhitzen von Wasser.

Verhalten beim Kochen

Kokosmilch reagiert beim Kochen wie Kuhmilch oder Rahm: zusammen mit säurehaltigen Zutaten (z. B. Tomaten, Limetten) erhitzt, kann sie ausflocken. Dies lässt sich mit einer Prise Mehl und fleissigem Umrühren weitgehend vermeiden.

Linsensalat mit Kokos

Für 4 Portionen: Schale von 1 Limette abreiben, Saft dazupressen. Mit 1 EL Zucker, 2 EL thailändischer Fischsauce und 1 entkernten, gehackten Chilischote zu einer Sauce rühren. 1 kleine, gehackte Frühlings-

zwiebel begeben. 300 g rote Linsen waschen, mit 1 TL Salz in eine Pfanne geben. Mit Wasser knapp bedecken, aufkochen. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. 2 dl Kokosmilch dazugeben, sanft köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit aufgenommen worden ist. Noch heiss mit der Sauce mischen. Auskühlen lassen. Einige Zweige Koriander hacken, unter den Salat mischen.

MM-Kochinfoline

Montag bis Freitag, 9–12 Uhr,
0901 240 244

(erste Minute gratis, dann
1 Franken pro Anruf)

Freitag und Samstag,
17.30–19.30 Uhr,
0901 125 250

Fr. 1.– pro Anruf plus Normaltarif
(Fr. 0.08) pro Minute.

Anzeige

Offener EU-Markt: Profitieren die Konsumentinnen und Konsumenten?

Freitag, 4. April 2008, ab 13.45 Uhr • Park Hyatt, Zürich



Bundesrätin
Doris Leuthard



Ständerätin
Simonetta Sommaruga



Herbert Bolliger
Präsident GD Migros-Genossenschafts-Bund

Parallelimporte, Cassis-de-Dijon-Prinzip, Agrarabkommen mit der EU: Konsumentenpolitische Themen haben derzeit politisch Konjunktur. Wie profitieren die Konsumentinnen und Konsumenten von offenen Märkten? Wenn die Importbarrieren fallen: Braucht es als Ausgleich einen Ausbau der Konsumentenrechte?

Referenten:

Bundesrätin Doris Leuthard, Vorsteherin EVD

Herbert Bolliger, Präsident Generaldirektion Migros-Genossenschafts-Bund

PD Dr. Alexander Brunner, Privatdozent für Handels-, Konsum- und Verfahrensrecht

Prof. Dr. Rudolf Minsch, Chefökonom economiesuisse

Ständerätin Simonetta Sommaruga, Präsidentin Stiftung für Konsumentenschutz

Die Teilnahme ist kostenlos. Begrenzte Platzzahl.

Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigt.

Anmeldungen schriftlich an:

Institut für Rechtswissenschaft und Rechtspraxis, Bodanstrasse 4, 9000 St. Gallen

irp@unisg.ch · www.irp.unisg.ch · Fax +41 (0) 71 224 28 83

Ich melde mich gerne an. Name: _____

Vorname: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Mit freundlicher Unterstützung der

MIGROS