



Der Bote des Genusses

Text: Paolo Perlini | Fotos: Rasmus Frei, deskall.ch

Vorspeise (einfach, 20 Min.)

TOMATEN-BROT-SALAT MIT SUHRER GEISSENKÄSE, SEETALER RAPSÖL UND APFELBALSAM

<p>1 Baguette</p> <p>500 g verschiedenfarbige Tomaten (gelbe, grüne, rote, schwarze, Zebra)</p> <p>40 g Schalotten 1 Knoblauchzehe</p> <p>8 grüne Basilikumblätter</p> <p>5 cl Seetaler Rapsöl 3 cl Apfelbalsam Fleur de Sel Pfeffer</p> <p>240 g Suhrer Geissenfrischkäse</p> <p>100 g verschiedenfarbige kleine Tomätchen</p> <p>Basilikumblättern</p> <p>Rapsöl Apfelbalsam</p>	<p>Von</p> <p>16 Scheiben in 2-3 mm Dicke schneiden und im Ofen bei Oberhitze toasten.</p> <p>in feine Würfelchen hacken und in eine Schüssel geben.</p> <p>ebenfalls fein hacken und dazugeben, zerquetschen und zu den geschnittenen Tomaten geben.</p> <p>in feine Streifen schneiden und zu den Tomaten geben.</p> <p>Mit und begiessen. Mit und würzen.</p> <p>Acht Baguettescheiben zerbrechen und unter die Tomaten mischen. Einen Stahling in die Mitte des Tellers legen, den Tomaten-Brot-Salat einfüllen und etwas andrücken.</p> <p>in 10 g Stücke schneiden und auf dem Teller ringsum anrichten.</p> <p>in Schnitze schneiden und dekorativ verteilen. Mit und den restlichen Brotscheiben ausgarnieren.</p> <p>Mit und beträufeln.</p>
--	---

Das Landhotel Hirschen, das Albi von Felten in fünfter Generation leitet, nennt sich «Ort des kulinarischen Handwerks». Treffender könnte man es kaum nennen.

Kochen ist nicht das einzige Handwerk, das im ehemaligen Landwirtschaftsbetrieb hochgehalten wird. Im Garten wachsen zum Beispiel pro specie rara Gemüse, die von einer Gruppe von Schülern gesetzt, gepflegt und geerntet werden. In der Genusswerkstatt geht es jedoch auch um Essig, um Öl, und, und, und. Wer mit Albi von Felten zu sprechen beginnt, kommt nicht mehr aus Obererlinsbach hinaus. «Genuss», sagt er, «hat keine Grenzen». Und doch spielen Grenzen eine Rolle. Ihn überzeugen Produkte, die aus der Umgebung stammen. Nähe schafft Vertrauen und das schmeckt dem Gast. Aus diesem Grund, so von Felten, «macht Genuss auch glücklich».

Der überzeugte Terroirist hat sich ein Netzwerk von Produzenten aufgebaut, die ihm ein vielseitiges Produkteangebot garantieren. Nussig schmeckt das Rapsöl, das mit Raps aus dem Seetal frisch gepresst wird. Saftig die Koteletts der Wollschweine, die beim Bauer in der Nähe aufgezogen wurden und elegant der Lardo. Selbstverständlich stammt der nicht aus Colonnata, sondern aus Obererlinsbach. Der luftgetrocknete Schinken kommt aus dem Jura, der Safran aus Hendschiken, die Trüffel aus dem Fricktal. Schön, dass der Gast in den Genuss von über hundert pro specie rara Tomaten-Sorten kommt. Noch schöner, dass man, nebst kulinarischen Freuden, von Silvana Lück und ihrem Team auch noch freundlich bedient wird.



ACADEMIE SUISSE
DES
GASTRONOMES

ZAHLEN UND FAKTEN

Der Club Prosper Montagne wurde vor 58 Jahren in Frankreich gegründet und besteht in der Schweiz seit 1965 aus 15 regionalen Ambassaden. Eine Gourmetmitgliedschaft kostet eine einmalige Eintrittsgebühr von CHF 150.00 und einen Jahresbeitrag von CHF 150.00. Für Ehepaare: CHF 200.00. Wer Interesse hat, an einer Veranstaltung teilzunehmen, kann sich auch als Nichtmitglied jederzeit anmelden.

CPM | Postfach 2130 | 2001 Neuchâtel
032 725 10 07 | club-prosper-montagne.ch

MITGLIEDER
DIESER AUSGABE

Silvia Manser | Seite 30