

*Mise  
en  
place*

## Der Lachs als Fest

Jost Auf der Maur,  
Reporter



150 Kälber, 200 junge Ochsen, 1400 Lämmer und die gesamte Kartoffelernte des Tals mussten einst für den Zermatter Hotelkönig Alexander Seiler pro Jahr bereitgestellt werden. Seiler wusste, wie er seine Gäste aus England im vorletzten Jahrhundert verwöhnen musste. Da war es selbstverständlich, Berggängern auch schon um drei Uhr in der Früh ein Morgenessen aufzutragen.

Auch Sie können Gäste wie im Grandhotel verwöhnen. Dazu braucht es einen ganzen, frischen Lachs oder eine Lachsforelle von etwa 4 Kilo. Sud in grosser Pfanne ansetzen: Wasser (das den Fisch später bedecken muss!), 2 dl Weinessig, 5 dl Weisswein, 3 halbierte Zwiebeln, 3 grob gewürfelte Rüebli, 4 Lorbeerblätter, Schale einer Zitrone, Salz, 10 Pfefferkörner. Aufkochen. Fisch 50 Minuten auf kleinem Feuer ziehen lassen. Feuer aus, Fisch im Sud 6 Stunden abkühlen lassen. Vorsichtig auf Platte heben, Haut entfernen. Portionen mit Löffel auflösen, mit Mayonnaise und Weissbrot servieren.

# FRISCH

## von der Alp

Ziegenfrischkäse ist derzeit in aller Munde. Jeder Spitzenkoch, der etwas auf sich hält, bezieht ihn direkt von der Alp seines Vertrauens. Die Köche mögen den formbaren Ziegenfrischkäse, der zu süss und pikant passt. So ein Käselein ist aber auch nur gewürzt mit Salz und Pfeffer, benetzt mit Balsamico und Olivenöl und garniert mit frischen Kräutern eine Delikatesse. Eines von vielen schönen Gerichten in Erica Bänzigers Buch «Geissechuchi». Fona, 34.90 Fr.



### Metzgete-Zeit: Im «Hirschen» gibts leckeres Wollschwein

Albi von Felten kocht in seinem «Hirschen» in Obererlinsbach AG gerne mit ursprünglichen Pro-Specie-Rara-Produkten. Zur Metzgetezeit kommen etwa Wollschweine aus dem Schenkenbergertal auf den Tisch. Metzgete-Trilogie ab 8. November, Tel. 062 857 33 33.

## AUS LIEBE ZUR NATUR

... bietet Patrick Marxer ausgewählte Delikatessen aus umweltverträglicher Produktion an. «Das Pure» heisst sein Laden an der Zürcherstrasse 47 in Wetzikon ZH, mit köstlich geräuchertem Fisch oder Fleisch. Zu bestellen oder auch zu geniessen im Eventlokal.  
[www.daspure.ch](http://www.daspure.ch)



### Kochen mit dem Überschuss

Sie machen das Beste aus Lebensmitteln, die sonst wegwerfen werden. Rosmarie Schaub und Angela König vom Buffet Dreieck in Zürich kochen täglich frische Mittagsmenüs aus krumm gewachsenem Gemüse oder Produkten nahe am Verfallsdatum. Daraus kreieren sie rasch ihre Rezepte. Zum Mitnehmen nur mit Mehrweggeschirr. Gartenhofstr. 27, 8004 Zürich, Tel. 079 159 88 72 [www.buffetdreieck.ch](http://www.buffetdreieck.ch)