

**STILLE NACHT
BEI FÜRBRINGERS IST
SIE VOR ALLEM HELL**

SEITE 94

**WILDE NACHT
MANN SOLLTE KEINE
DESSOUS SCHENKEN**

SEITE 93

GRUND ZUM BAUEN
Die Läden von MPPreis sind mehr als aussergewöhnlich – Seite 91
GRUND ZUM JUBELN
Vitro wird 50 und feiert das mit einem Bildband – Seite 91
GRUND ZUR SKEPSIS
Die Sterne versprechen uns turbulente Zeiten – Seite 95

Tour de Suisse mit vier Gängen

«Entdeckung des Jahres» Fabian Inderbitzin hat ein Schweizer Weihnachtsmenü gekocht

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Ist das Bild echt oder ist es gestellt? Die frisch beschneiten Berge in bläulichem Dämmerlicht, Nebelschwaden über dem winterlich-kalten See – sieht aus, als hätten wir den Mann mit dem Teller vor eine Fototapete gestellt. Haben wir aber nicht. Alles auf dem Bild ist real – Fabian Inderbitzin, Küchenchef im Seehotel Kastanienbaum, ebenso wie die Landschaft im Hintergrund: Rigi links, Bürgenstock rechts und unter allem der Vierwaldstättersee.

Hier, an diesem unwirklich anmutenden Ort, hat sich vor knapp zwei Jahren ein Märchen zugetragen. Es war einmal ein reicher Gast, der kehrte auf seiner Schweizer Reise im Seehotel Kastanienbaum ein, genoss Speis und Trank und nahm, als er abreiste, den Küchenchef als Privatkoch mit nach Hause. Ein Glücksfall für alle, wie sich bald schon herausstellte. Der junge, talentierte Souchef Fabian Inderbitzin sprang nämlich nicht nur in die Fussstapfen seines Vorgängers – er kochte so gut, dass die Tester der Feinschmeckerbibel «Gault Millau» ihn mit 15 statt mit 13 Punkten belohnten und zur «Entdeckung des Jahres» kürten. Und weil der Held dieses Weihnachtsmärchens nicht gestorben, sondern mit 26 einer der jüngsten Küchenchefs des Landes ist, hat er unser Weihnachtsmenü 2007 gekocht.

Die meisten Schweizer tauchen dünnes Fleisch in Bouillon

Fabian Inderbitzin, Kopf einer 15-köpfigen Brigade und zweier Hotel-Restaurants, ist es gewohnt, kulinarische Wünsche zu erfüllen. Wir aber hatten viele zugleich. Nicht nur, dass wir ein Menü wollten, das einfach zuzubereiten und perfekt vorzubereiten ist – wir haben uns obendrein ein typisches Schweizer Weihnachtsessen gewünscht.

Und was aber isst man in der Schweiz? England schlemmt Truthahn, Deutschland Gans, Polen Karpfen. Die meisten Schweizer aber tauchen dünnes Fleisch in heisse Bouillon. Fondue chinoise ist der Weihnachtsrenner Helvetiens, sagt die Statistik. Auf dem zweiten Platz rangiert Fondue bourgignonne, gefolgt von Filet und Entrecôte.

Sich an Weihnachten ein gutes Stück Fleisch zu gönnen, hat auch hier zu Lande Tradition. Schon im Mittelalter wurde oft kurz vor Weihnachten gemetzget, sodass es an den Festtagen einen feinen Braten gab, dazu alles, was man im Laufe des Jahres gehamstert hatte: Butter, Rahm, Mehl, Rosinen und Gewürze wie Zucker, Zimt, Nelken und Anis.



Koch Inderbitzin mit der Bûche de Noël: Früher wurde das Scheit verbrannt, heute wird geschlemmt

Die daraus zubereiteten Gerichte aber waren von Region zu Region verschieden. Im Appenzell gabs salzigen wie süssen «Rohmflade», im Luzernischen Chügelipastete, in der Westschweiz Bûche de Noël, die allerdings nicht immer aus Teig und Schokolade war, sondern aus Holz. Mit Bändern und Grünzeug verziert, kam sie am Heiligen Abend und vor der Mitternachtsmesse in den Ofen. Gelang es, das mit dem Scheit gezündete Feuer bis Neujahr am Lodern zu halten, war dem Haus Glück, den Bewohnern eine gute Ernte beschieden. Erst mit der Erfindung des elektrischen Kochherdes wurde die Bûche de Noël zur Torte und geschlemmt statt verbrannt.

Rahmfladen, Chügelipastete, Braten und Torte: Klingt das nicht nach dem perfekten Weihnachtsmenü? Fabian Inderbitzin und seine Brigade fanden Ja und haben eine Tour de Suisse de Noël gekocht. Unser Weinspezialist Martin Kilchmann hat die festlichen Getränke dazu empfohlen.

REZEPTE AUF SEITE 89

DAS MENU UND DIE WEINE

Appenzeller Rahmfladen
Weintipp von Martin Kilchmann: «Dazu passt ein cremiger, würziger, dennoch zurückhaltender Weisser mit filigraner Säure. Zum Beispiel ein Pinot gris aus der Ostschweiz. Gute Produzenten: Weingut Baumann, Oberhallau; Urs Pircher, Eglisau; Gian Battista von Tschärner, Schloss Reichenau.

Luzerner Chügelipastete
«Sie verlangt nach einem fruchtigen Ostschweizer Blauburgunder. Ganz stielecht wäre ein Luzerner vom Weingut Rosenau in Kastanienbaum, vom Schloss Heidegg in Gelfingen oder vom Weingut Bisang in Dagmersellen.»

Weihnachtsbraten
«Zum Kalb reizt der Sprung über den Gotthard. Ein nicht allzu holzbetonter Merlot macht sicher bella figura. Warum nicht Terreni alla Maggia in Ascona, Chiericati in Bellinzona oder Vini Rovio in Rovio?

Bûche de Noël
«Zur Schoggimousse tut sich ein gewöhnlicher Süsswein schwer. Doch es gibt in der Schweiz auch portweinartige Dessertweine. Heisser Tipp: Der Vintage von Manfred Meier in Zizers oder Pinot Vintage von Donatsch in Malans.»

Das **Kalbscarré** mit Salz, Pfeffer, Rosmarin würzen und mit etwas Öl einreiben. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und das Kalbscarré ohne Anbraten in den Ofen schieben und so lange garen, bis die Kerntemperatur ca. 53 Grad beträgt. Das dauert etwa zwei Stunden. Vorteil: Das Fleisch kann problemlos eine halbe Stunde länger im Ofen sein, da bei der geringen Hitze nicht viel passiert. Das Fleisch vor dem Servieren in Bratbutter goldbraun anbraten, aufschneiden und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Das **Kalbsragout** mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl goldbraun anbraten, Röstgemüse mitbraten, bis es etwas Farbe angenommen hat. Mit dem Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren. Braunen Kalbsfond begeben und das Ragout bei kleiner Hitze langsam garen. Das dauert etwa eine Stunde. Das Fleisch aus der Sauce nehmen, das Gemüse entfernen. Sauce etwas einreduzieren und abschmecken. Fleisch wieder in die Sauce zurückgeben. Beiseite stellen. Zum Braten servieren.

Für den **Kartoffelstock** die geschälten Kartoffeln in Salzwasser oder im Dampfkochtopf sehr weich garen und durch ein Passevite drehen. Die Milch und die Butter zusammen erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Eventuell braucht es – je nach Stärkegehalt der Kartoffeln – noch etwas mehr Milch. Stock mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ganz zum Schluss die braune Butter unterrühren.

Tipp: Wer möchte, kann zusätzlich einen Milchschaum herstellen und den Kartoffelstock damit krönen. Dazu 5 dl Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss auf ca. 60 Grad erwärmen und mit einem Stabmixer zu Schaum schlagen.



Weihnachtsbraten

500 g Kalbscarré ohne Knochen (Kalbssteak am Stück, am besten von Metzger binden lassen)
500 g Kalbsragout (von der Schulter, in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden)
2 dl Rotwein
2 dl brauner Kalbsfond
etwas Röstgemüse wie Zwiebel, Karotte, Sellerie
Salz, Pfeffer und etwas gehackten Rosmarin

Für den Kartoffelstock:

700 g mehliges Kartoffeln, z. B. Agria, geschält
ca. 3 dl Milch
50 g Butter
40 g braune Butter (Butter in einer Pfanne langsam erhitzen und warten bis sie braun wird)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

KARIN OEHMIGEN

1-mal X-mas mit X-tras

Heute lassen wir sogar den Schnee leise rieseln



Nein, wir haben nichts gegen Weihnachten. Wir sind doch keine dieser Heuchler, die sich Jahr für Jahr auf die Malediven verdrücken, in die weihnachtsfreie Zone, wie sie behaupten, um dann im Bikini «Ihr Kinderlein kommet» zu singen, den Indern die Gänse wegzuessen und frisch gebackene Malediverli zu verdrücken.

Wir lieben Weihnachten. Mit Christbaum, Sängerknaben und allem Pipapo. Was nicht zuletzt daran liegt mag, dass wir in der schönen neuen Welt der unbeschränkten Servicemöglichkeiten leben. Entgegen unserer Mütter, die alles selber in die Hand nehmen mussten – falsche Geschenke aussuchen, Kartoffelsalat versalzen, Nachbarn mit dem Schinkli bedrohen, Baum löschen, Polizei rufen – lassen wir alles kommen, was wir brauchen, und alles wieder abräumen, was wir nicht mehr brauchen.

Am heiteren Baumschlagen zum Beispiel nehmen wir heute nicht mehr teil. Für solche Spässe sind wir viel zu ökologisch. Unter www.rent-a-baum.com lassen wir uns eine Topfanne liefern und von www.zurueck-in-den-wald.ch im Frühjahr wieder aussetzen. Den Christbaumschmuck haben wir schon im August unter www.kugellaeger.ch geordert – Modell Calmy-Rey, ganz in Weiss –, aber nachdem uns die Firma dieser Tage ein Mail geschickt und uns den frisch hereingekommenen «Christoph, the X-man» angeboten hat, mit zornroten Schleifen und beleidigten Leberwürsten behängt, sind wir hin- und hergerissen. Dafür haben wir uns via www.rent-a-dinner.ch schon ein schwarzes Schwein gesichert. Schwarze Schafe waren alle schon aus, trotzdem diverse Länder ihre Restbestände in die Schweiz geliefert haben sollen.

Fehlt also nur noch ein Sommelier, und das Fest ist geritzt. Ein www.barteli.ch soll ja der Beste sein und gegen Cash sogar zeigen, wo er den Most jeweils holt. Doch dieser Barteli, so haben wir eben erfahren, ist bis Ende 2008 ausgebucht. Eine grosse Partei soll ihn für den zukünftigen Boss geordert haben.



Appenzeller Rahmfladen

Für die Rahmfladenmasse:

75 g Mehl
380 g Rahm
Salz, Anis, Koriander

Für den Mürbeteig:

225 g Mehl
75 g Butter
1 dl Milch
½ TL Salz

Mehl, Butter und Salz mit den Händen verkneten. Milch begeben und zu einem Teig verarbeiten. Während einer Stunde kühl stellen. Inzwischen die Zutaten für die Rahmfladenmasse verrühren, mit Salz, Anis und Koriander abschmecken.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Förmchen mit dem Teig auslegen und während fünf Minuten blind backen. Mit der Rahmfladenmasse füllen und weitere 10 Minuten backen.

Tipp von Fabian Inderbitzin: Der Kuchen schmeckt warm am besten. Man kann ihn aber am Vortag backen und kurz vor dem Servieren im Ofen erwärmen.



Luzerner Chügelipastetli

50 g Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
½ Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
40 g Butter
20 g Mehl
2 dl Bouillon
0,5 dl Weisswein
1 dl Vollrahm
20 g Schlagrahm
100 g Champignons, geviertelt
100 g Kalbsbrätchügeli
100 g Schweinsrücken, in ca. 1 Zentimeter kleine Würfel geschnitten
1 Apfel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
4 kleine Blätterteigpastetli
etwas abgeriebene Zitronenschale und etwas fein geschnittene Kräuter (z. B. Kerbel und Petersilie)

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter glasig dünsten, das Mehl begeben und mitdünsten (es soll hell bleiben). Mit dem Wein ablöschen und gut rühren. Sobald sich Mehl und Flüssigkeit verbunden haben, die Bouillon unterrühren.

In einer anderen Pfanne etwas Butter erhitzen. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Champignons in der Butter andünsten. Mit den Apfelstücken zur Sauce geben und während zwei Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Schlagrahm und den frischen Kräutern abschmecken.

Pastetli im Ofen bei 180 Grad etwa drei Minuten wärmen und mit der Fleischsauce füllen.

Tipp: Die Pastetli am besten bei einem guten Bäcker vorbestellen.



Bûche de Noël

Für die Schokoladenmousse:

100 g Eier, 10 g Zucker, 125 g dunkle Schokolade, im Wasserbad geschmolzen, 250 g Schlagrahm. Das Ei und den Zucker warm und kalt schlagen. Die geschmolzene Schokolade und anschliessend den Schlagrahm vorsichtig unterheben.

Für das Rouladenbiskuit:

75 g Eigelb, 15 g Zucker, 1 TL Wasser, abgeriebene Schale einer halben Zitrone
Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig rühren.
75 g Eiweiss, 20 g Zucker, 1 Prise Salz zusammen steif schlagen.

Ausserdem: 50 g Mehl, 200 g Schokolade

Für die Rotwein-Zimtsauce:

2 dl Rotwein und 50 g Zucker zu einem Sirup einreduzieren und mit ca. 30 g Doppelrahm verfeinern.

Für das Biskuit Eigelb- und Eiweissmasse mischen und 50 g gesiebtes Mehl unterheben. Teig auf ein Backpapier streichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten backen. Herausnehmen und sofort auf ein Küchentuch stürzen. Zugedeckt auskühlen lassen. Mit der Schokoladenmousse füllen und zu einer Roulade formen. Kühl stellen. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Roulade damit bestreichen. Wenn man einen Backpinsel aus Kunststoff verwendet, gibt es Rillen wie bei einem Baumstamm.

Tipp: Dazu passt Jogurtglace, die man gut zu einem Schneemann formen kann.

ALLE REZEPTE FÜR 4 PERSONEN,
WEINTIPPS AUF SEITE 87

ANZEIGE

Weisse Weihnacht
22.12.-29.12.07 ab CHF 1'200.- bis CHF 1'530.-
inkl. Gourmet-Halbpension, einem ausgezeichnetem Festmenü + stimmungsvollem Heiligabend.

2 Herzen - 3 Tage - 4 Sterne
16.-20.12.07 ab CHF 715.- bis CHF 790.-
23.-27.12.07 ab CHF 840.- bis CHF 995.-
das Angebot für Romantiker und Verliebte, inkl.
3 Wellness-Anwendungen + Gourmet-HP.

Familie Elisabeth + Hans Gugganig-Zegg - CH 7563 Samnaun
Tel. 081-861 95 00 - silvretta@bluewin.ch

Wintermärchen und Wellness in den Samnauner Bergen

WELLNESSHOTEL SILVRETTA
Zeit für das Besondere

TOP-Angebote

Einzigartige Wellnessoase VITALEUM - nach Feng-Shui Richtlinien gestaltet. Ausgezeichnete Gourmet-Vitalküche.

www.hotel-silvretta.ch

Panamá - Puente de la Vida 11. - 26. März 2008

Diese NATURERLEBNISREISE, geleitet vom Landeskenner Rainald Framhein und der Biologin Dr. Manuela Seifert, bietet eindrucksvolle Begegnungen mit Panamas reicher Natur und Kultur.

Costa Ricas Nationalparks 22. Februar - 10. März 2008

Auf dieser NATURERLEBNISREISE führt Sie die in Costa Rica ansässige Schweizerin und Naturführerin Christa Mastai zu persönlich ausgesuchten, abwechslungsreichen Naturrefugien.

Die Detailprogramme oder den Katalog-2008 NATURERLEBNISREISEN erhalten Sie exklusiv bei:

ARCATOUR, Bahnhofstrasse 28, 6300 Zug, Tel. 041 729 14 20, Mail: arcatour@arcatour.ch