

*Wise
en
place*

Ein Wunder aus Randen

Jost Auf der Maur,
Reporter



Vor 150 Jahren sass Fjodor Dostojewski frierend im Genfer Winter und schrieb an seinem grossen Roman «Der Idiot». In einem Brief wundert er sich über die mangelhafte Heizung, die einfach verglasten Fenster, die Verschwendung von Brennholz. «Alle zittern vor Kälte. Bäder gibt es hier keine – Sie können sich denken, wie schmutzig die Leute sind. Aber Winterkleider besorgt sich keiner.» Dostojewski zog dann um in eine Wohnung, wo eines der Zimmer heizbar war. «Schön warm, mit einer ständigen Temperatur von 13 bis 14 Grad. So lässt sich leben.» Und offenbar auch wunderbar schreiben. Dostojewski, kulinarisch anspruchsvoll, liebte die grosse russisch-ukrainische Suppenkönigin Borschtsch. Randen, Weisskohl, Kartoffeln, Rüebli, Zwiebeln und das obligatorische Sauerrahm-Häubchen machen Borschtsch zur vollständigen Mahlzeit. Diese Suppe ist überaus delikate und ein Augenschmaus. Das schönste Borschtsch-Rezept findet sich auf www.russlandjournal.de

SAFTIGES aus den Tropen

Bereits vor 4000 Jahren nutzten die indigenen Völker Südamerikas die Ananas als Nahrungs- und als Heilmittel. Heute ist bekannt, dass die süss-säuerliche Frucht nicht nur viel Vitamin C, sondern auch entzündungshemmende Stoffe enthält. Andere Inhaltsstoffe sorgen bei der Ananas mitunter für unangenehme Überraschungen: Wie bei rohen Kiwis oder Papayas verhindern Enzyme das Erstarren von Gelatine. Für Tortenschichten gekochte oder pasteurisierte Dosenananas verwenden.



Ein Vitaminspender für die kalten Tage.



Süss aufgetischt

Belgische Schokolade mit Milch und gerösteten Haselnüssen, in England zu einer Creme vermengt, ergibt ein feines Dessert, das direkt vom Kühlschrank auf den weiss gedeckten Tisch gestellt werden kann, weil es in ein wieder benutzbares Tontöpfchen verpackt ist. Roasted Hazelnut von Pots & Co., erhältlich bei Globus. Preis (85 g): 5.90 Fr.



HOBELN statt Höbele

PATENTES
GERÄT

Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck oder Käse lassen sich mit diesem Hobel aus einheimischem Holz nach Belieben in hauchdünne oder bis 4,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Hergestellt wird das edle Naturprodukt in Schweizer Werkstätten für Menschen mit Behinderung. Die Klinge vom Messerspezialisten Victorinox lässt sich mit einem Handgriff reinigen oder auswechseln. Zusätzlich zum Hobel



wird ein Servierbrett aus demselben Holz geliefert. Erhältlich in diversen Holzarten wie Esche, Kirsch- oder Nussbaum. Preise je nach Holzart ab 109 Fr. www.puralpina.ch

DIE AMIS KOMMEN!

Aus den USA kommen heuer die Gastköche des Gourmet Festivals von St. Moritz. Star unter den Amerikanern ist freilich ein Schweizer: Daniel Humm, der mit seinem Restaurant Eleven Madison Park in New York fast alle Auszeichnungen gewonnen hat, die es gibt. 30. 1.–3. 2. www.stmoritz-gourmetfestival.ch

