

USTRIA STEILA:

Eine kulinarische Perle

Seit 2010 steht im kleinen surselvischen Dorf Siat die «Ustria Steila» als ebenso architektonische wie kulinarische Perle. Gebaut von Gion A. Caminada, ist das Haus aussen wie innen geprägt durch helles Holz und grosse Fenster, die einen Blick aufs Tal ermöglichen. Und am Herd sorgt Hugo Hess für eine saisonale Küche und frische Produkte, Fleisch und Käse von Bauern aus der Surselva, Wild vom Jäger, die Kräuter aus dem eigenen Garten, alles sorgfältig ausgesuchte Zutaten also.



(Foto: Nicoline Schaub)

REZEPT

Gebratenes Zanderfilet auf Kraut-Apfel-Salat mit «Schwinigem Stöckli» und Senf-Sauerrahm

Als Vorspeise für 4 Personen.

Zutaten:

4x 60–80 g	Zanderfilet, vorzugsweise mit Haut, ohne Gräte
1	weisser Kabis
2	Gala-Äpfel
12	dünne Scheiben Speck, gekocht und geräucht (in der Ustria Steila servieren wir das «Schwiniga Stöckli» von der Metzgerei Fässler aus Appenzel dazu)
1 Handvoll	Sprossen (nach Belieben)
	Rapsöl von guter Qualität
	weisser Balsamico oder Apfel-Balsamessig
	Salz und Pfeffer
	Fleur de sel für den Fisch
	Olivensöl zum Braten
	Butter
1 Becher	Sauerrahm
	grobkörniger Senf

Zubereitung:

Den fein gehobelten Kabis, ca. 300 g, und den geraffelten Apfel gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Rapsöl in einer Pfanne leicht erhitzen und über den Kabis-Apfel-Salat geben, den Essig zufügen. Warten, bis der Kabis zusammenfällt, nochmals abschmecken, warm stellen.

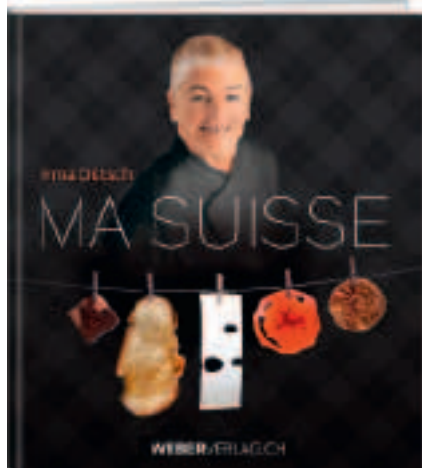
Sauerrahm mit dem grobkörnigen Senf vermischen – die Menge richtet sich ganz nach Ihrem Geschmack –, eventuell noch etwas abschmecken. Verwendet wird unser hausgemachter Senf. Bei einem ungeschälten Apfel das Kerngehäuse ausstechen und in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Bei einem grossen Apfel die Ringe mit einem Ausstecher etwas verkleinern. Die Apfelscheiben in Butter goldgelb braten, beiseite stellen.

Den Zander mit Fleur de sel und Pfeffer würzen, in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite in Olivenöl knusprig braten. Bei dicken Filets den Fisch noch im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad glasig garen.

Den lauwarmen Kabis-Apfel-Salat gut abtropfen und auf den Teller anrichten, mit dem Fisch und der Apfelscheibe belegen, nach Belieben mit den marinierten Sprossen dekorieren. Den Speck dazulegen und den Sauerrahm dazu servieren.

www.ustriasteila.ch

AUS DER WELT ZURÜCK IN DIE SCHWEIZ



Irma Dütsch – die Grande Dame der Schweizer Küche neben so herausragenden Köchinnen wie Ines Ambühl, Marianne Kaltenbach, Hilda Veraguth oder Tanja Grandits – ist eine weitgereiste Frau. Sie hat als Köchin in New York, St. Louis (Missouri), in Kalifornien und Mexiko gearbeitet. Nach einigen Stationen in der Schweiz landete Dütsch letztlich am Ort ihrer Berufung, dem «Fletschhorn» in Saas-Fee, wo sie die Aromen und Essenzen aus den Produkten herauszuholen verstand, Geschmacksverbindungen herstellen konnte und eine Technik und eine Meisterschaft in der Veredlung der Produkte entwickelt hat. Dazwischen zog es sie zu Gastspielen immer wieder ins Ausland, nach Asien, aber auch nach London, Sylt oder in die Toskana.

Nun hat sie der Küche ihres Heimatlandes ein Kochbuch gewidmet und dem simplen Titel «Ma Suisse – Die Schweiz durch meine

Augen sehen». Jedem Kanton der Schweiz hat sie ein Kapitel und jeweils drei Rezepte gewidmet – die Halbkantone hat sie wohl der Einfachheit halber zusammengefasst. Und bei den einzelnen Kantonalgerichten hat sie – ihrem Credo folgend – logischerweise ortstypische Produkte verwendet: Aprikosen aus dem Wallis, «Küttiger Rübli» aus dem Aargau oder «Schabziger», den Urkäse, aus Glarus. Entstanden ist ein reich illustriertes, schön fotografiertes Panoptikum der Schweizer Küche. Ob nun eine Leserin oder ein Leser dahingehen wird und Irma Dütschs Rezept für Appenzeller Biberfladen nachkochen wird, sei dahingestellt.

Irma Dütsch, Ma Suisse – Die Schweiz durch meine Augen sehen

Wird & Weber Verlag, Thun 2015, 240 Seiten, CHF 59.–
www.weberverlag.ch

WASCHHAUS, MILITÄRKÜCHE UND JETZT BACKHAUS

Ein altes Waschhaus in Fürstenaubruck, das zwischenzeitlich auch als Militärküche diente, wird nun neu als «Holzofen-Hüsli» genutzt. Die Entstehungsgeschichte dieser neuen Einrichtung ist indes eine lange – die Initianten, das Ehepaar Lotti und Marcel Caviezel, hatten so manche Hürde zu über-

springen. Zunächst zeigte der Landfrauenverband wenig Interesse, Anfragen beim Denkmalschutz oder bei der Pro Patria zeigten wenig Erfolg, die privat zugesagten Mittel reichten lange nicht. Erst die Zusammenarbeit mit dem nahe gelegenen Alters- und Pflegeheim Domleschg zeigte Früchte – die Idee einer eigenen Bäckerei überzeugte auch den Leiter des Heimes, welcher die organisatorische und administrative Geldsuche übernahm.

www.domleschg.ch



↑ Das alte Waschhaus dient nun als Holzofen-Backstube. (Foto: Olivia Item)