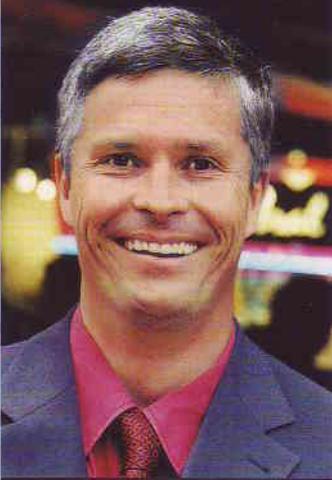


Spezialitäten aus dem Jura Karges Land n



DAS EXPO-MENU DES KANTONS JURA

Das würzige Aroma der jurassischen Spezialität «Salade de tomates avec crottins de chèvre» wird durch ein Gläschen Pinot gris 2000 noch vollmundiger, davon ist Daniel Gisler, Projektleiter Mistral-Restaurant der Migros in Neuenburg, überzeugt. Er freut sich, seinen Gästen diesen feinen Salat im Monat September auf den Arteplages in Neuenburg und Biel anbieten zu können. Leider nicht auf der Arteplage des Juras – denn die ist mobil, immer unterwegs und immer für eine Überraschung gut: ein umgebautes Containerschiff.

Doch die geheimnisvolle Arteplage lässt sich verfolgen, und zwar auf dem Internet unter www.amj.ch. Da werden Geschichten aus dem Schiffsalltag versprochen, feine Denkanstöße und rüde Polemik, Hintergrund und schneller Witz, Ironie und Melancholie. Vollmondfahrten stehen auf dem Programm, Diskussionen und Happenings, Performances und Ausstellungen.

Im September steht die Arteplage Jura unter dem Motto «La Suisse de l'Argent», die Schweiz des Geldes – man darf gespannt sein.



Arteplage Jura

würziger Küche



In der kargen, aber wunderschönen, weiten Jurahöhe – heute teils Kanton Jura, teils Bern – gedeiht nicht viel, die Bewohner mussten sich in früheren Zeiten mit Wenigem zufrieden geben. Dieses Wenige aber hegten und pflegten sie. In enger Zusammenarbeit mit dem Kloster Bellelay brachten es die Bauern in der Pferde- und Rinderzucht, in der Butter- und Käseherstellung schon früh zu wahrer Meisterschaft. Ihr Tête de Moine fehlt auf keinem Käsebuffet, der Jura-käse schart auch ausserhalb des Kantons Fans um sich. Und was passt besser zu Käse als Chnobl-, Pferde- und Räucherwurst, eine milde Terrine und ein knuspriges Brot aus dem Holzofen.

SEPTEMBER

Atriaux sur légumes
(Rezept siehe Seite 64)



Neuenburg



Wallis



Genf



Jura



Waadt

Von Mai bis Oktober stellen wir Ihnen jeden Monat kulinarisch einen der Westschweizer Kantone vor. Im September: Jura.

Atriaux sur légumes

Fleischtütschli auf Gemüse
(Foto siehe Seite 63)

Für 4 Personen

ATRIAUX:

- 1 grosses Schweinsnetz
- 100 g Kalbsleber
- 80 g Lauch
- 150 g Zwiebeln
- 500 g Hackfleisch *gemischt*
- 1 EL Paniermehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer *aus der Mühle*
- 1 Eigelb
- 15 g Bratbutter *zum Braten*

- 1 Fenchel
- 1 Bund Karotten
- 1 Kohlrabi
- 2 kleine Zucchini
- 0,5 dl starke Gemüsebouillon

1 Das Schweinsnetz in reichlich kaltes Wasser einlegen.

2 Leber im Cutter pürieren. Lauch und Zwiebeln fein hacken. Mit dem Hackfleisch, Paniermehl, Gewürzen und Eigelb während 10 Minuten von Hand zu einem gleichmässigen Fleischteig kneten.

3 Das Netz gut abtropfen lassen, in 8 grosse Quadrate schneiden. Fleisch in 8 Portionen teilen, formen, auf die Netze legen und satt darin einpacken. Auf der Verschlussseite liegend 10 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 80 °C vorheizen. Das Gemüse in Stücke schneiden.

4 Atriaux beidseitig 5–7 Minuten in der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Warm stellen. Gemüse im Bratensatz dünsten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt knapp weich garen. Deckel entfernen, salzen und pfeffern. Atriaux auf dem Gemüse heiss werden lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schweinsnetz beim Metzger vorbestellen. Dazu passen Bratkartoffeln.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Person 37 g Eiweiss,
37 g Fett, 17 g Kohlenhydrate,
2300 kJ/550 kcal



AUGEN- UND GAUMENWEIDE

Salade de tomates avec crottins de chèvre

Cherrytomatensalat mit
warmem Ziegenkäse

Für 4 Personen

- 500 g Cherrytomaten
- 1 EL Weissweinessig
- 2 EL Aceto Balsamico bianco
- Salz, Pfeffer *aus der Mühle*
- 5 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund glatte Petersilie

4 Crottins de chèvres *oder*
2 Ziegentomme ca. 400 g

1 Tomaten halbieren und auf Tellern verteilen. Ofen auf 200 °C vorheizen.

2 Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer pikanten Vinaigrette verrühren. Schnittlauch mit der Schere in feinen Röllchen direkt dazu schneiden. Petersilie fein hacken und darunter rühren. Tomaten damit beträufeln.

3 Crottins oder halbierte Tomme auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte backen, bis der Käse «zu laufen» beginnt. Vorgang überwachen, je nach Reifegrad schmilzt der Käse schnell. Käse mit einem nassen Messer halbieren und auf den Tomaten anrichten. Sofort servieren.

Dazu passt ofenfrisches Baguette.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Pro Person 15 g Eiweiss,
32 g Fett, 6 g Kohlenhydrate,
1550 kJ/370 kcal

SEPTEMBER



Im September wird Ihnen der Tomatensalat mit dem feinen, warmen Ziegenkäse auch an der Expo.02 serviert – in den Mistral-Restaurants der Migros auf den Arteplages Neuenburg und Biel.



TÊTE DE MOINE

Der wohl berühmteste Käse der Jurahöhe ist der Tête de Moine (siehe Seite 5), der im Mittelalter bereits im Kloster Bellelay, heute Berner Jura, und in den umliegenden Dörfern hergestellt wurde. Schon damals war er unter dem Namen «Bellelay-Käse» eine gesuchte Spezialität. Seinen heutigen Namen verdankt der aromatische Käse höchst wahrscheinlich den Truppen Napoleons, die 1797 das Kloster zerstörten. Die Soldaten spotteten, dass der helle Käse in der dunklen Rinde wie die Tonsur der Mönche aussähe, also wie eine Glatze mit dunklem Haarkranz.



FÜR SCHLECKMÄULER

Striflates

Frittiertes Spritzgebäck auf Heidelbeeren

Für 4 Personen

TEIG:

2 Eier

1 Prise Salz

1 EL Zucker

2 EL Kirsch oder Apfelsaft

200 g Mehl

ca. 2 dl Milch

Öl zum Frittieren

SAUCE:

250 g Heidelbeeren

Bourbon-Vanillezucker

Puderzucker zum Bestäuben

Pfefferminzblätter oder Zitronenmelisse, zum Garnieren

1 Eier, Salz, Zucker, Kirsch oder Apfelsaft und Mehl in einer Schüssel mischen. So viel Milch dazu geben, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. 2–3 Stunden zugedeckt ruhen lassen.

2 Für die Sauce $\frac{2}{3}$ der Heidelbeeren fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Nach Belieben mit Vanillezucker süssen.

3 Öl auf 180 °C erhitzen. Den Teig in einen Spritzsack oder einen Trichter füllen (Öffnung beim Einfüllen verschliessen). Teig sehr vorsich-

tig von der Pfannenmitte her spiralförmig ins Öl giessen. Beidseitig goldbraun backen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Haushaltpapier abtropfen lassen.

4 Heidelbeersauce auf Tellern verteilen. Warme Striflates darauf anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Heidelbeeren, Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ 2–3 Stunden ruhen lassen

Pro Person 12 g Eiweiss,
29 g Fett, 57 g Kohlenhydrate,
2250 kJ/540 kcal

Expostimmung: beeindruckt, fasziniert, überrascht

Im Mistral-Restaurant der Migros, auf der Arteplage in Neuenburg, durften wir für einmal neugierig sein: Wir wollten von den Gästen wissen, was ihnen an der Expo gefällt.



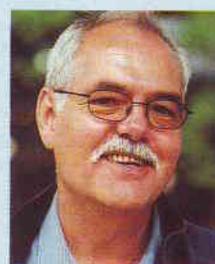
**EVA MERZ,
SURSEE**

Am meisten beeindruckt hat mich die «Blinde Kuh» in Murten. Man fühlt sich total hilflos und verloren in dieser absoluten Dunkelheit, ohne Orientierung. Wieder draussen aber, da nimmt man alle Farben und Formen viel intensiver wahr als vorher. Im Pavillon des Glücks in Biel fanden wir das Glück dank der Kinder. Wir lernten noch, nichts anzufassen. Die Kinder aber, die zogen an den Seilen, und siehe da, plötzlich lebte und tanzte der ganze Raum.



**ZOÉ MCCLUSKEY UND
VALÉRIE DÉBIEUX**

Uns hat vor allem die Wolke in Yverdon gefallen. Es hat uns völlig überrascht, dass es im Innern einer Wolke regnet, wir waren überzeugt, dass es eher neblig sei. Beeindruckt haben uns auch die Kreativität dieser modernen Expo, die Vorstellungskraft und die geistigen Ressourcen der Schweiz. Sichtbar war dies für uns vor allem in der Ausstellung «Robotics» in Neuenburg. Es ist absolut erstaunlich, was die Schweizer Forschung auf diesem Gebiet leistet.



**WERNER KÜBLI,
LAUSEN**

Der Monolith in Murten gefällt mir von Aussen weniger, das grosse Panorama-Rundbild im Innern aber, das hat mich total fasziniert. Diese minutiöse Darstellung der Schlacht bei Murten ist schon überwältigend, die könnte ich stundenlang studieren. Hier in Neuenburg war ich von der sehr theoretischen «Bopolis»-Ausstellung enttäuscht, hier stimmen Aussage und Umsetzung nicht überein. Dafür hat mich «Magie de l'Énergie» wieder total begeistert.