

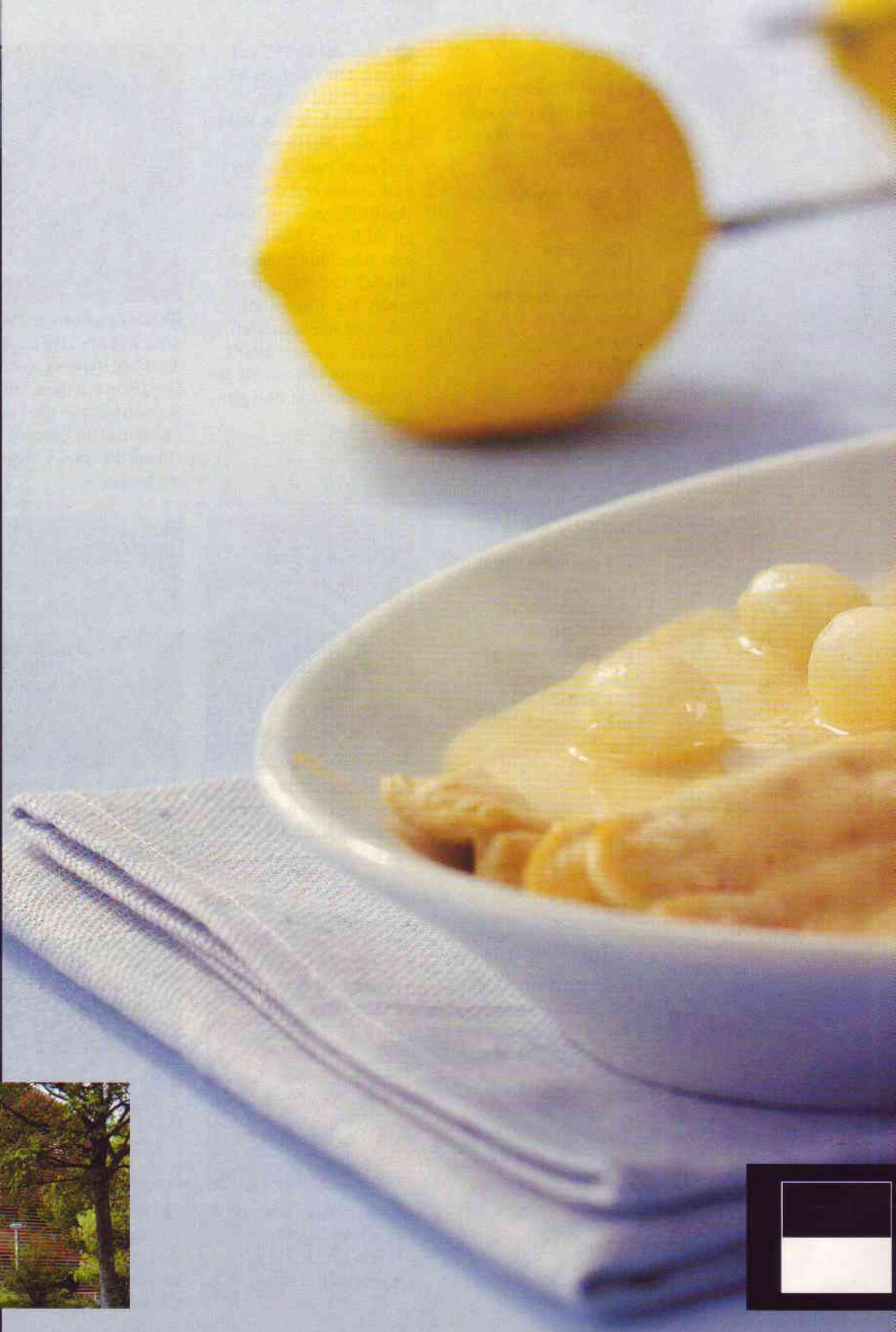
# Neuenburger Spezialitäten Die Neuenbur



## DAS EXPO-MENÜ DES KANTONS NEUENBURG

Daniel Gisler, Projektleiter Mistral-Restaurant auf der Arteplage in Neuenburg, ist ein glücklicher Mann: «Nach den monatelangen, aufregenden Vorbereitungen auf die Expo war die fulminante Eröffnung wie ein erlösender Paukenschlag. Endlich kanns losgehen!» Seine Ungeduld ist verständlich. Er war nämlich aufs Äusserste gespannt, ob die Expo-Gäste seine innovative Küche auch schätzen. Und nun endlich weiss er es: Sie lieben seine kulinarischen Köstlichkeiten! Was Ihnen Daniel Gisler, der sich seine Spuren in den 5-Sterne-Küchen im Eden au Lac in Zürich, in der Auberge d'Auvernier in Auvernier abverdient hat, nebst dem SAISON-KÜCHE Rezept «Filets de palée à la neuchâteloise» an der Expo.02 alles so bietet, das lesen Sie auf Seite 45.

Im zweiten Expo-Monat kommt in der SAISON-KÜCHE Neuenburg zum Zug. Zum nebenstehenden Menu schlägt Daniel Gisler einen feinen Neuenburger Weisswein vor, den Blanc de Neuchâtel, Cuvée Expo.02, La réserve du vigneron, Domaine Grisoni, Cressier. Ein spritziger Wein, der sehr gut zu Fisch passt.



Arteplage Neuenburg



# er laden zu Tisch

Sie erinnern sich sicher: Wir wollen Ihnen anlässlich der Expo jeden Monat einen Westschweizer Kanton kulinarisch etwas näher bringen. Nach Freiburg lädt nun Neuenburg zu Tisch. Und es hat viel zu bieten, das Neuenburger Land: feine Käse, saftige Würste, fangfrische Fische und nicht zuletzt die Rincette, den anishaltigen Aperitif, gefolgt von spritzigen weissen Weinen.



Filets de palée à la neuchâteloise  
(Rezept siehe Seite 44)

JUNI



Neuenburg



Wallis



Genf



Jura



Waadt

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

**Filets de palée  
à la neuchâtoise**

*Felchenfilet nach Neuen-  
burger Art*  
(Foto auf Seite 43)

Für 4 Personen

- 2,5 dl Fischfond aus Konzentrat
- 1 dl Apfelwein
- 1 dl Weisswein
- 40 g Dijon-Senf
- 8 Felchenfilets ohne Haut und entgrätet, ca. 450 g
- 15 g Butter weich
- 15 g Mehl
- 3/4 dl Halbrahm
- 135 g Perlzwiebeln au naturel (aus Glas oder Dose)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft
- Petersilie für die Garnitur

1 Ofen auf 70 °C vorheizen. Ein mit Backpapier belegtes Blech einschieben.

2 Fond, Apfelwein, Wein und Senf in einer weiten Pfanne aufkochen. Die Fischfilets zugelegt kurz vor dem Siedepunkt 10 Minuten darin ziehen lassen. Die Filets sorgfältig aus dem Sud heben und im Ofen warm halten.

3 Die Flüssigkeit in eine weite Pfanne absieben. Aufkochen und zur Hälfte einkochen lassen. Inzwischen Butter und Mehl mit einer Gabel gut verkneten. Unter Rühren zur kochenden Sauce geben, weiterrühren bis sie bindet. Rahm und Zwiebeln zufügen. Aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft pikant abschmecken.

4 Die Fischfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der heissen Sauce überziehen und mit Petersilie garnieren.

**Perlzwiebeln, die in Essiglake eingelegt sind, unbedingt vorher gut wässern. Wenn frische Saucenzwiebeln verwendet werden, diese in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, unten anschneiden und aus der Schale drücken. In die abgeseibte Flüssigkeit geben und weichkochen.**

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Pro Person ca. 23 g Eiweiss,  
13 g Fett, 8 g Kohlenhydrate,  
1050 kJ/250 kcal



**SALAT IN BEGLEITUNG**

**Salade verte avec  
Sèche au lard**

Grüner Salat mit Speckfladen

Für 4 Personen

FLADEN:

- 1 Kuchenteig rund ausgewallt 270 g
- 40 g Rohessspeck
- 50 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Bund Schnittlauch

SALAT:

- 2 EL Weissweinessig
- 1 TL scharfer Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Blanc battu
- 2-3 EL Traubenkernöl

**Kopfsalat oder anderer Saison-salat**

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig mitsamt Backpapier auf ein Blech geben. Dicht mit einer Gabel einstechen. Speck dritteln und locker auf dem Kuchenteig verteilen. Sauer-rahm gleichmässig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Bund Schnittlauch mit der Schere direkt darüber schneiden. In der unteren Ofenhälfte ca. 15 Minuten backen.

2 In der Zwischenzeit für den Salat alle Zutaten zu einer sämigen Sauce verrühren. Restlichen Schnittlauch mit der Schere dazu schneiden.

3 Salatblätter dekorativ in Schalen verteilen. Mit der Sauce beträufeln. Sèche in Kuchenstücke schneiden und separat dazu servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 8 g Eiweiss,  
30 g Fett, 30 g Kohlenhydrate,  
1750 kJ/420 kcal

JUNI



Im Juni werden Ihnen die feinen Felchenfilets nach Neuenburger Art auch an der Expo.02 serviert – in den Mistral-Restaurants der Migros auf den Arteplages Neuenburg und Biel.



LOKALE KÖSTLICHKEIT

**Vacherin aux fraises**

Erdbeer-Windtörtchen

Für 6 Personen

VACHERIN:

- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 1 TL Marc
- 1/2 TL Weissweinessig

- 500 g Erdbeeren
- Zitronensaft
- 2 Päckli Bourbon-Vanillezucker
- 1,5 dl Rahm
- Zitronenmelisse für die Garnitur

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die Vacherins die Eiweiss mit dem Salz schau-

mig schlagen. Zucker nach und nach unter Weiterschlagen dazu rieseln lassen. Zu steifem Schnee schlagen. Marc und Essig zufügen und weiterschlagen, bis die Masse schnittfest und glänzend ist.

2 Ein Blech mit Backpapier belegen. 6 Kreise von 8 cm Ø aufzeichnen. Eischnee darauf verteilen und in der Grösse der Rondellen ausstreichen. Ofen auf 150 °C reduzieren. Vacherins auf der untersten Rille des Ofens 10 Minuten backen. Temperatur auf 120 °C reduzieren und Vacherins 50 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen.

3 Erdbeeren würfeln. Mit Zitronensaft und Vanillezucker mischen.

4 Rahm flaumig aufschlagen. Auf den kalten Vacherins verteilen, mit Erdbeerwürfeln und Zitronenmelisse garnieren. Sofort servieren.

Die Vacherins lassen sich 1 Tag im Voraus backen und mit einem sauberen Küchentuch bedeckt bei Raumtemperatur aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + ca. 60 Minuten backen

Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 9 g Fett, 23 g Kohlenhydrate, 800 kJ/190 kcal

**NEUENBURGER GAUMENFREUDEN**

In Neuenburg ist die Welt noch rund, da passt der spritzige Weisswein zum Käse – zum halbhartem Britchon, zum sämigen Sanglé, zum Houblonnière wie zum berühmten Neuenburger Tomme – aber auch zu den fangfrischen Felchen, Zander, Eglis und Forellen aus dem See, zu den würzigen, geräucherten und getrockneten Wurstwaren und zum heimischen Butterkuchen. Wussten Sie übrigens, dass auch der bekannte Rosé Cœur-de-Perdrix ein Neuenburger ist?



Bunt, frisch und aufregend köstlich ist das grosse Angebot an kulinarischen Überraschungen in den Mistral-Restaurants. Sie finden sie auf den Arteplages in Neuenburg und Biel.

**INNOVATIVE KÜCHE**

In den beiden Mistral-Restaurants findet nun jedes Gourmet-Herz das ihm Passende. Um das Aussergewöhnliche der Expo.02 zu unterstreichen, kreierte Daniel Gisler ebenso ausgefallene Rezepte. So kombiniert er den Süswasserfisch Pangasius mit einer Passionsfruchtsauce, das grillierte Pouletbrüstchen mit einer Vanillebutter. Saftiges Schweizer Roastbeef wird vor den Gäs-

ten aufgeschnitten und mit einer Zitronenmousse serviert, begleitet von einem reichhaltigen Salatbuffet. Hier finden sich nicht nur Salatklassiker, sondern auch Fenchel-Salat mit Rosinen, Champignons mit Waldkräutern, Indische Linsen oder ein Nektarinen-Tomatensalat mit Minze. Auch bei den Wraps blieb seine Fantasie nicht stehen. In die Tortillas wird eine delikate Lachsmousse gefüllt, fein gewürzte Mozzarella,

grillierte Zucchini mit frischem Basilikum oder asiatisches Gemüse. Was aber wäre ein Fest ohne einen Treffpunkt, wo man bei einem Bio Seelandbräu oder einem fruchtigen Saft auf seine Freunde warten kann? Eben, nur ein halbes Fest. Und so hat sich Daniel Gisler auch einiges für die Bar einfallen lassen: eine ganze Kaffee-Palette, die vom Cappuccino bis hin zu Kaffee mit Caramel-, Haselnuss-, Vanille- oder Chocolat-Aroma reicht.

**MADELEINES  
IN DER MIGROS**



Madeleines  
pur beurre  
220 g, Fr. 2.80

Madeleines  
200 g, Fr. 2.60\*



Madeleines mit  
Choc-Splittern  
180 g, Fr. 2.40\*



Schmelzbrötli  
240 g, Fr. 3.10



Choc-Schmelzbrötli  
270 g, Fr. 3.20



Marmor-Schmelz-  
brötli  
240 g, Fr. 3.10\*



\* nur regional erhältlich

**MIGROS**

## Schmelzende Brötchen

# Alle lieben Made



### TRUNKENHEIT, DIE SCHMECKT

#### Madeleines ivres «Betrunkene Madeleines»

Ergibt 8 Stück

**0,5 dl Wasser**  
**25 g Zucker**  
**2-4 EL Grand Marnier oder Amaretto**

**8 Madeleines 220 g**  
**0,5 dl Rahm**  
**80 g Blanc battu**  
**1 Bund Pfefferminze**  
**je 2 gelbe und rote Pflaumen**  
**Zitronensaft**  
**Puderzucker zum Bestäuben**

**1** Wasser und Zucker aufkochen. Auskühlen. Mit Grand Marnier oder Amaretto parfümieren.

**2** Madeleine-Gupf so weg-schneiden, dass eine Vertiefung entsteht. Biskuits mit dem Zuckerwasser tränken. Etwas ziehen lassen.

**3** Rahm steif schlagen. Mit Blanc battu mischen. 8 Minzeblätter fein schneiden und zufügen. Die Masse in die Madeleines verteilen. Pflaumen in Schnitze schneiden

und mit wenig Zitronensaft marinieren, damit sie sich nicht braun verfärben. Dekorativ auf dem Blanc battu anrichten. Gupf aufsetzen. Mit Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.

**Damit der Zuckersirup schnell auskühlt: in ein Chromstahlschüssel geben und in Eiswasser stellen.**

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Stück ca. 3 g Eiweiss,  
8 g Fett, 25 g Kohlenhydrate,  
810 kJ/190 kcal