

Walliser Spezialitäten Tafelfreuden an



DAS EXPO-MENU DES KANTONS WALLIS

Im dritten Expo-Monat setzt die SAISON-KÜCHE das Wallis in Szene. Sollten Sie sich bei Ihrem Besuch in einem der beiden Mistral-Restaurants auf den Arteplages in Neuenburg oder Biel für die nebenstehende Walliser-Spezialität «Emincé de porc du Mazot» entscheiden, empfiehlt Ihnen Daniel Gisler, Projektleiter Mistral-Restaurant in Neuenburg, dazu den fruchtigen, raffinierten Oeil de Perdrix, ein Pinot noir, der wie ein Weisswein vinifiziert wird. Dieser Rosé drängt sich als sozusagen grenzübergreifender Wein auf, wird er doch im Wallis wie im Neuenburgischen produziert. Somit ein würdiges Verbindungsglied vom Wallis zur Expo.

Und wie erlebt Daniel Gisler die schon fast alltägliche Expo? «Es läuft viel besser als wir es uns je erträumt haben!» Er ist glücklich: «Eigentlich sind die Besucher von unserem gesamten kulinarischen Angebot begeistert, und doch gibt es zwei klare Favoriten: die gebackenen Eglifilets und mal italienische, mal asiatische Pasta.» Die Kinder haben den Kids-Train entdeckt (Seite 41), während die Grossen mit Blick auf Expo-Gelände und See in Ruhe tafeln.



Arteplage Yverdon



s Berg und Tal



Anlässlich der Expo-Monate wollen wir Ihnen ja die Westschweizer Kantone kulinarisch etwas näher bringen – da drängt sich im Juli das Wallis mit seinen saftigen Aprikosen direkt auf. Das «Kalifornien der Schweiz» hat jetzt Hochsaison, sind doch im Tal nicht nur die Aprikosen, sondern auch die aromatischen Tomaten erntereif. Und auf der Alp verzehren die Kühe würziges Gras, das noch lange im rezenten Bergkäse zu schmecken ist.

JULI

Emincé de porc du Mazot
(Rezept siehe Seite 40)



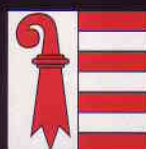
Neuchâtel



Wallis



Genève



Jura



Vaud

Von Mai bis Oktober stellen wir Ihnen jeden Monat kulinarisch einen der Westschweizer Kantone vor. Im Juli: das Wallis.

Emincé de porc du Mazot

*Schweinsgeschnetzeltes
Walliser Art*

(Foto auf Seite 39)

Für 4 Personen

- 500 g Schweinshuft *am Stück*
- 25 g Bratbutter
- Salz, Pfeffer *aus der Mühle*
- 200 g gemischte Zuchtpilze
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Apfelwein
- 2 dl Kalbsfond *aus Konzentrat*
- 15 g Butter *weich*
- 15 g Mehl
- 1 dl Halbrahm
- 1-2 EL Marc *oder Weinbrannt*
- 1 Bund glatte Petersilie

1 Fleisch in ca. 1 cm dicke Schnitzel, diese in gut 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In 10 g heisser Bratbutter ca. 5 Minuten rundum scharf anbraten. Salzen, pfeffern und herausnehmen.

2 Pilze je nach Grösse halbieren oder vierteln. In der selben Bratpfanne in der restlichen Bratbutter unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Fleisch geben.

3 Zwiebel fein hacken und im Bratensatz dünsten. Tomatenpüree zufügen und kurz mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Bei grosser Hitze gut zur Hälfte einkochen lassen. Hitze reduzieren. Butter und Mehl mit einer Gabel verkneten. Unter Rühren zur Sauce geben. Rahm zufügen. Fleisch und Pilze wieder begeben, ca. 5 Minuten leise kochen, bis die Sauce bindet. Mit Marc abschmecken. Petersilie fein schneiden, begeben und sofort servieren.

Dazu passt ein Wildreis-Mix mit Tomatenwürfelchen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

*Pro Person ca. 29 g Eiweiss,
25 g Fett, 18 g Kohlenhydrate,
1850 kJ/440 kcal*



SALAT IN BEGLEITUNG

Salade et salametti aux betteraves

*Blattsalat mit
Randen-Salametti*

Für 4 Personen

SAUCE:

- 1 rote Schalotte
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Senf *grobkörnig*
- Salz, Pfeffer *aus der Mühle*
- 2 EL Essig
- 4 EL Distelöl

- 1 Schale Baby-Leaf-Salatblätter
- 1 Paar Walliser Salametti *mit Randen**

1 Für die Sauce Schalotte und Petersilie sehr fein hacken. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

2 Salatblätter dekorativ auf Tellern verteilen. Salametti in feine Rädchen schneiden und darauf anrichten. Mit Sauce beträufeln und sofort servieren.

Dazu passt Walliser Brot.

*** Nur regional erhältlich. Als Ersatz Salametti nature oder Landjäger einsetzen.**

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

*Pro Person ca. 7 g Eiweiss,
22 g Fett, 3 g Kohlenhydrate,
1000 kJ/240 kcal*

JULI



Im Juli wird Ihnen das aromatische Schweinsgeschnetzelte nach Walliser Art auch an der Expo.02 serviert – in den Mistral-Restaurants der Migros auf den Arteplages Neuenburg und Biel.

SOMMERLICH ERFRISCHEND

Parfait à l'abricot Aprikosen-Parfait

Für 4 Formen à ca. 1,5 dl
Inhalt

150 g Aprikosen
120 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1,5 dl Rahm

ZUM FERTIGSTELLEN:

200 g Aprikosen
2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft
Apricotine oder Orangensaft
125 g Himbeeren
Pfefferminze oder Zitronen-
melisse zum Garnieren

1 Für das Parfait die Apri-
kosen klein schneiden und mit
40 g Zucker zugedeckt weich
kochen. Pürieren und aus-
kühlen lassen.

2 Ei und Eigelb mit restli-
chem Zucker ca. 10 Minuten
zu einer hellen, dicken Cre-
me schlagen. Rahm steif
schlagen und sorgfältig da-
runter ziehen. Die Hälfte da-
von mit dem Aprikosenpüree
mischen, in die Formen fül-
len und 15 Minuten tief-
kühlen. Restliche Creme ein-
füllen und das Parfait mindes-
tens 3 Stunden im Tiefkühler
fest werden lassen.

3 Für das Kompott die Apri-
kosen in Spalten schneiden.
Zucker mit Zitronensaft in
einer Pfanne karamellisieren.
Aprikosen beigegeben. Mit
Apricotine ablöschen. Knapp
weich kochen.

4 Förmchen kurz in heisses
Wasser tauchen und die Par-
faits auf Teller stürzen. Kom-
pott mit den Himbeeren um
die Parfaits legen. Mit Minze
oder Melisse garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten
+ mindestens 3 Stunden tiefkühlen

Pro Person ca. 5 g Eiweiss,
17 g Fett, 48 g Kohlenhydrate,
1550 kJ/370 kcal

ZU GAST IM WALLIS

Alpenrosen- und Heidel-
beerwürstchen zu Glet-
scherwein, Elefantenohren
auf dem Grill – das Wallis ist
kulinarisch sicher nicht hin-
ter dem Berg, sondern voll
dabei, wenn es darum geht,
das Leben zu geniessen. Hier
fließt der cremige, würzige
Raclettekäse, gibts Williams-
birnen-Gratin oder Safran-
glace mit Traubenkompott
zum Dessert lässt das Aroma
des Bergkäses alle Alpblu-
men wieder erblühen. Dazu
perlt ein feiner Dôle, ein kräf-
tiger Fendant, und es duftet
das kräftige Walliserbrot.



Gary liebt den Kids-Train
in den Mistral-Restaurants
auf den Arteplages in
Neuenburg und Biel. Hier
darf er sich nach Lust und
Laune direkt ab dem rol-
lenden Band bedienen,
ganz wie die Grossen in
ihren Sushi-Bars.

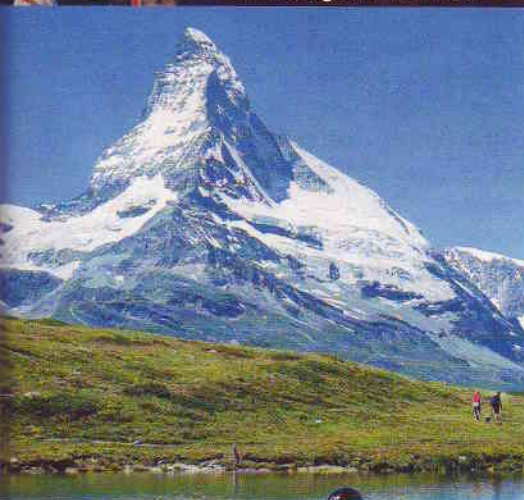
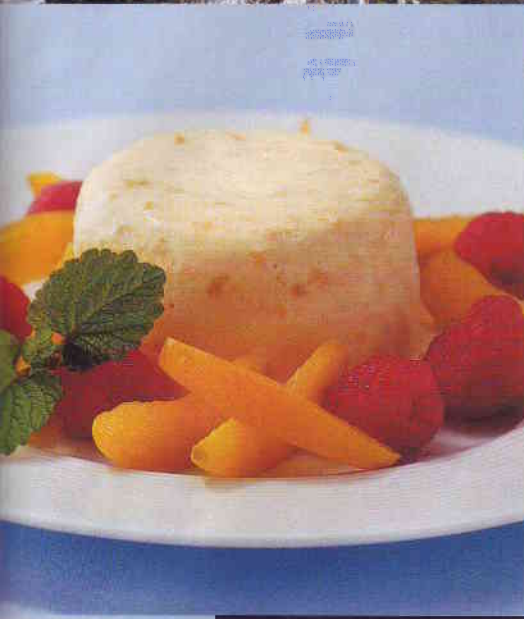
KIDS-TRAIN

Tschü, tschü – auf diesen
Expo-Schienen in der Kinder-
ecke der Mistral-Restaurants
fahren keine Waggons, son-
dern kleine Schalen mit
Schoggi-Flans, mit Pommes
und Zwetschgen-Joghurts.
Da rasen Ketchup und
Mayonnaise um die Kurve,
hartnäckig verfolgt von
Chicken Nuggets und Fisch-
stäbchen. Gläser mit Eistee,
Sirup und Pepsi locken die
Durstigen, Dips mit Sellerie,

Karotten und Gurken die jun-
gen Anhänger des Knacki-
gen. Die kleinen Besucher
freuts, vor allem, weil hier an-
sonsten Verbotenes endlich
erlaubt ist: Gary darf sich alles
nehmen, worauf er Lust hat
und erst noch so oft er will,
ohne dass der Vater aufs Por-
temonnaie schießt. Denn ob
viel oder wenig – es kostet
immer total acht Franken. Vor
allem aber hat es hier keine
Erwachsenen, die gar nicht
wissen können, wie gut Pom-

mes mit Schoggi-Flans schme-
cken, wie lecker das ist, wenn
schon der Hauptgang ein
Dessert ist.

Die Angestellten haben ein
waches Auge darauf, dass die
Pommes immer schön heiss
sind, der Nachschub stimmt.
«Brav» stellen aufgeweckte
Kinder alle benutzten Schal-
en gleichzeitig aufs rollende
Band – das bringt die Ange-
stellten beim Abräumen ins
Schwitzen – und die Kinder
zum Lachen.



Kartoffeln

Amandine, la belle

Sie stammt ganz urwüchsig aus dem Boden und nicht vom Baum, trotzdem haben zartgelbe Farbe und leichter Mandelgeschmack dieser Kartoffel den Namen Amandine – Mandel – eingetragen.

AUS DEM WALLIS

Mischlete

Für 4 Personen

4 dl Milchwasser *halb-halb*

½ TL Salz

100 g Maisgriess *fein*

¼ Bund Thymian

8 Amandine-Kartoffeln

2 kleine, rotbackige Äpfel

Zitronensaft

150 g Walliser Raclettekäse

Pfeffer *aus der Mühle*

1 Milchwasser aufkochen, salzen, Mais einrühren. 2 Minuten kochen. Einige Thymianblätter dazu mischen. Kartoffeln weich kochen. Äpfel in Spalten schneiden. Mit wenig Zitronensaft mischen. Ofen auf 200 °C vorheizen.

2 Kartoffeln samt Schale in dicke Scheiben schneiden. Abwechslungsweise mit Mais, Thymian, Apfelspalten und Raclettescheiben in eine Gratinform schichten. In der unteren Ofenhälfte während ca. 20 Minuten überbacken. Mit Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
+ ca. 20 Minuten überbacken

Pro Person ca. 14 g Eiweiss,
13 g Fett, 39 g Kohlenhydrate,
1400 kJ/330 kcal



Spitzenköche sind begeistert von ihr, denn die Amandine setzt der kulinarischen Fantasie von Küchenmeistern keine Grenzen. Jacky Donatz vom Hotel Sonnenberg in Zürich inspirierte sie zu einer kalten Amandinesuppe mit Stör-Apfeltatar und Caviar Oscietre, während Bernard Ravet von der L'Hermitage in Vufflens-le-Château die Amandine mit Honig und China-Pfeffer zu frischer Entenleber serviert oder exquisite Trüffel über sie streut.

Die Amandine überzeugt durch ihre feste und doch cremige Konsistenz und den leichten Mandelgeschmack. Ihre hauchdünne Haut ist so fein und zart, dass sie nur in Ausnahmefällen, zum Beispiel für Kartoffelstock, geschält werden muss. Gedämpft schmeckt sie hervorragend zu Fisch, als Schalenkartoffel zu Raclette und Grilladen. Ein saftiger Kartoffelsalat mit Amandine überzeugt immer, und in Scheiben gebraten, begleitet sie jedes feine Fleischgericht. Nur bei Gratins, Rösti und Frites streikt die Amandine; für diese Zubereitungsarten sind andere Kartoffelsorten zu wählen. Und noch etwas ist der Amandine

eigen: Sie will frisch genossen werden, denn nur jung entfaltet sie ihre volle, aromatische Pracht.

Wie es der Name – «amande» / Mandel – schon verrät, stammt die Amandine aus Frankreich, wo sie der Landwirt Robert Girardet 1997 entdeckte und in die Schweiz brachte. Versuche im eigenen Garten zeigten schon im ersten Jahr, dass der Amandine das ausgeglichene Klima und der Boden am Genfersee gefällt. Eine Gruppe von 37 Landwirten am Genferseebecken liess die Amandine 1999 patentieren und vertreibt diese erstklassige Kartoffel seither exklusiv über die Migros, die sie in Schalen zu 500 g und in Säcken zu 1 kg anbietet.

Robert Girardet ist glücklich: «Während es 2001 zu viel regnete, ist das Wetter dieses Jahr absolut perfekt für die Amandine.»

