

DIE FESTLICHE «CUCHAULE» VON GÉRARD PERRIARD.

VON MICHAEL MERZ.



Im September färben sich die Bergspitzen rund um das Greyerzerland über Nacht weiss. Jetzt fahren die Sennen mit ihren Herden zu Tal. Es wird Zeit für Bénichon, ein Erntedankfest, wie es nur die Greyerzer zu feiern verstehen! Von Freitag bis Sonntag füllen sich jetzt die Kirchen, Stuben und Restaurants zum Dankgottesdienst, zum Tanz und dem mächtigen Festmahl. So hart das Jahr für die Bäuerinnen und Bauern ist, so sehr verwöhnen sie sich in diesen hohen Tagen.

Gérard Perriard vom «Centenario» in Locarno ist zwar seit vielen Jahrzehnten im Tessin ansässig, doch in seinem Herzen ist er ein echter Gruyérien geblieben. Kommt Bénichon, dann backt auch er eine mächtige «Cuchaule», das Safranbrot, ohne das dieser Sonntag bloss die halbe Sache wäre! Das Rezept hat sich seit vielen Generationen in seiner Familie als ein echtes Geheimnis gehalten. Bis heute,

da es uns Gérard verrät. Und: Dass er eine Tranche Safranbrot nicht nur mit feinsten Butter bestreicht, sondern auch mit Honig überträufelt!

★ REZEPT ★

Sieben Sie 1 kg Weissmehl zu einem Berg. Lösen Sie die zerbröselte Hefe (42 g) samt dem Zucker (6 EL), der Butter (130 g) und dem Safranpulver (2 Msp) in 32 Grad warmer Milch (6 dl) auf. Lassen Sie alles für etwa 10 Minuten stehen. Wenn die Milch einige Blasen zeigt, formen wir eine Delle in die Mehlsbergspitze, streuen das Salz (2 TL) rund um diese und giessen die Milch in die Grube. Erst mit einer Gabel, dann mit einer Hand beginnen Sie Mehl und Milch zu einem Teig zu vermischen. Diesen kneten Sie auf einer gut gemehlten Unterlage für 15 Minuten weiter. Der Teig ist dann kompakt und weich zugleich. Mit einem Tuch locker zugedeckt lässt man

ihn danach für 60 Minuten ruhen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Teig kurz kneten und zu einer Kugel formen (ca. 1 Min.). Auf ein Backblech legen. Mit einem Messer carréförmig einritzen und mit etwas Eigelb glacieren. Im unteren Drittel des Backofens einschieben und 1 Stunde backen.

★ ★ ★ ★ ★

Centenario, Gérard Perriard
Lungolago Motta 17
6600 Muralto
Tel. 091 743 82 22



GRAND BEURRE SUISSE.