

→ diesem Alter bereits Arrangements für Dixieland-Bands. Eine komplexe Angelegenheit! Er verrät uns das Geheimnis: «Bei meinem ehemaligen Musiklehrer an der Kantonsschule, Fritz Guggisberg, wäre ich für den Klavierunterricht eingeschrieben gewesen. Stattdessen brachte er mir auf meinen Wunsch die klassische Harmonielehre bei.» So begann die Karriere des Bandleaders Pepe Lienhard, die schon mehr als 40 Jahren dauert. Er spielt mit seinem Orchester auf internationalen Bühnen und begleitet schon unvergessliche Stars wie Frank Sinatra und Sammy Davis Jr., deren Professionalität ihn sehr beeindruckte. Und der Song «Swiss Lady», mit dem der Bandleader 1977 die Schweiz am Concours Eurovision de la Chanson vertrat, wird heute noch gespielt.

Landung auf weisser Hose

Auch das Kirschenentsteinen hat er im Griff. Aber Weiss sollte man dabei nicht tragen. Die erste von Andreas entsteineten Kirschen landet direkt auf seinen weissen Hosen. Er nimmts gelassen.

Es gibt Gerüche und Mahlzeiten, die Erinnerungen wecken und Pepe Lienhard viel bedeuten. Wie zum Beispiel das Filet im Teig, das seine verstorbene Mutter immer zu Weihnachten servierte. Ein Lieblingsrezept hat er nicht. «Leider habe ich alles gern und kämpfe deshalb immer mit dem Gewicht», sagt er lachend. «Wenn ich zu Hause bin, gehe ich deshalb jeden Morgen zwischen 500 und 1000 Meter schwimmen. Immer vor dem Frühstück, und das wars dann mit Sport für den Rest des Tages.» Nach dem Frühstück und Zeitunglesen gibts kein Schema mehr. Mal arrangiert er, mal probt er oder sitzt am PC.

Zurzeit ist er oft unterwegs: Mit seinem Orchester präsentiert er die neue CD «Let's Swing», und vom 22. Oktober bis zum 5. Dezember ist er wieder mit Udo Jürgens auf Tournee. Aber jetzt: Chriesibrägel und Soufflés sind fertig und munden ausgezeichnet. Na Pepe, dieser Tag mit uns macht doch richtig Lust auf mehr, oder?

Text Ursula Bickel

Bilder Charles Seiler

Griess-Soufflé mit Chriesibrägel

Für 4 Souffléförmchen

à ca. 2,5 dl

Zubereitung

ca. 40 Minuten

Pro Person ca. 11 g

Eiweiss, 17 g Fett,

87 g Kohlenhydrate,

2300 kJ/550 kcal

ZUTATEN

GRIESS-SOUFFLÉ

1 Vanilleschote

½ Biozitron

7 dl Milch

1 Prise Salz

100 g Hartweizengriess

90 g Zucker

30 g Butter

1 Ei

Butter für die Förmchen

CHRIESIBRÄGEL

1 kg Kirschen

½ Vanilleschote

1 dl Apfelsaft

1 Zimtstange

1 Sternanis

4 EL Zucker

1 EL Maisstärke

Puderzucker

zum Bestäuben

Pfefferminze

zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Für das Soufflé Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Zitronenschale fein abreiben. Zur Milch geben, aufkochen. Salz und Griess unter Rühren dazugeben. Bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Pfanne mit dem Griess vom Herd ziehen, Vanilleschote entfernen. Zucker und Butter unterrühren. Ei trennen. Eigelb mit dem Griess verrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Souffléförmchen mit Butter ausstreichen. Griessmasse in die Förmchen verteilen. In der Ofenmitte 20–25 Minuten backen.

3 In der Zwischenzeit für den Chriesibrägel Kirschen entsteinen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und zusammen mit den Kirschen, der Hälfte des Apfelsafts, dem Zimt, dem Sternanis und dem Zucker aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Maisstärke mit dem restlichen Apfelsaft vermischen und unter die Kirschen rühren, bis die Masse bindet.

4 Soufflé sofort zusammen mit dem warmen Chriesibrägel servieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Pfefferminze garnieren.

Tip

Griessbrei ungebacken zum Chriesibrägel servieren.



Mehr Rezepte auf www.saison.ch
Jetzt bestellen: Telefon 0848 87 77 77
Abo nur Fr. 39.- (12 Ausgaben)