

→ bei! Die Mühen haben sich gelohnt. Seine Frau Barbara, seine Kinder und die Copains seiner Zürcher Stammbeizen Bodega Española und Weisse Rose sind froh, dass sein «Schnee im August?!» Schnee von gestern ist – und haben ihm zu Ehren die Korken knallen lassen.

Kubliaka – eine edle russische Fischpastete

«Als Vorspeise würde es einen Apfel-Sellerie-Salat geben, als Hauptgericht Kubliaka, eine russische Fischpastete, und als Dessert ist eine Saint-Honoré-Torte vorgesehen», zitiert Simmen aus seinem Buch und beginnt zu erklären. Das dauert ...

Heute fallen in der Küche in Stäfa Vorspeise und Dessert weg – die Pastete steht im Mittelpunkt. Auch ist der Lachs nicht vom Washington Market in New York, sondern aus der Migros in Stäfa. Und am Herd steht nicht einer der Meisterköche aus Simmens Roman, sondern die unbeschwert kreative Andrea Pistorius, die rüstet, schneidet, abschmeckt und dem Autor die Füllung zum Probieren gibt. Der schnalzt mit der Zunge und scheint zufrieden. «Etwas weniger Bulgur und mehr Spinat», hört man ihn murmeln.

Nochmals zum Buch: Henry Simens, ein Urgrossonkel von René Simmen, lässt sich in New York durch die Wahrheiten und Legenden von Manhattan treiben. In dem Gaunerroman ist Flunkern so normal wie das Amen in der Kirche, wobei das Buch auf der wahren Geschichte der aus dem Tessin in die USA eingewanderten Familie Delmonico basiert, die es zu gastronomischem Ruhm bringt. Das Werk ist mit vielen Kommentaren, Fussnoten, Ergänzungen, Illustrationen und Zeichnungen angereichert.

«Es gibt keinen angenehmeren Anblick als den einer wahren Feinschmeckerin», hört man René Simmen zu Andrea Pistorius hauchen. Aha! Auch noch ein Charmeur. Kein Wunder, bei der Fischpastete. Text Martin Jenni Bilder Lucas Peters

«Aber Simens, Schnee im August?!», 290 Seiten, Fr. 58.– www.salisverlag.com

Kubliaka – russische Fischpastete



Hauptgericht für 6 Personen
Für 1 Springform à 26 cm ø
Zubereitung ca. 35 Minuten
+ ca. 1 Stunde backen
Pro Person ca. 27 g Eiweiss,
35 g Fett, 53 g Kohlenhydrate,
2700 kJ/640 kcal

ZUTATEN FÜR SECHS PERSONEN

3 dl Wasser, Salz,
 150 g Bulgur
 250 g Blattspinat
 1 Zwiebel, 2 EL Butter
 4 EL Sauer-Halbrahm,
 Pfeffer
 100 g Champignons
 3 EL Zitronensaft
 1 Knoblauchzehe,
 1 Bund Dill
 500 g Lachsfilet ohne Haut
 Muskatnuss
 2 achteckig ausgewalzte
 Blätterteige à 270 g, 1 Ei

ZUBEREITUNG

1 Wasser aufkochen, salzen. Bulgur einstreuen. Bei kleiner Hitze 8 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen, beiseitestellen. Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel fein hacken. In der Hälfte der Butter andünsten. Spinat dazugeben und mitdünsten, bis der Spinat zusammenfällt. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Hälfte des Sauer-Halbrahms begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 2 Champignons in Scheiben schneiden, mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Knoblauch und Dill fein hacken. Restliche Butter erhitzen. Knoblauch und Champignons andünsten. Dill und restlichen Sauer-Halbrahm begeben. Mit dem Bulgur mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Mit restlichem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
 3 Backofen auf 220 Grad vorheizen. 1 Blätterteig mitsamt Backpapier in die Springform legen. Überschüssigen Teig den Rand entlang hochziehen. Boden dicht mit einer Gabel einstechen. Ei trennen. Eiweiss verquirlen und den Teigboden damit bestreichen. Bulgur darauf verteilen, mit Lachswürfeln belegen, Spinat darüber verteilen. Zweiten Teig darauflegen, überstehenden Teig abschneiden. Teigränder verschliessen. In der Mitte des Teigdeckels ein Loch als Kamin einstechen. Deckel mit Teigresten dekorieren. Mit Eigelb bestreichen. In der unteren Ofenhälfte 10 Minuten backen, Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 50 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch als Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–