

GIFTIG?

Kürzlich habe ich einen Rüebl-Curry-Pesto zubereitet. Die Gläser im Kühlschrank sind immer noch tiptopp, bei denjenigen im Keller (ca. 13 Grad) und im Wohnbereich (20 Grad) fand jedoch ein chemischer Prozess (?) statt, und das Öl drückte durch den Deckel. Haben Sie einen Tipp für mich, wie ich diesen Pesto haltbar machen kann, damit er einen Aufenthalt auch bei wärmeren Temperaturen gut übersteht?

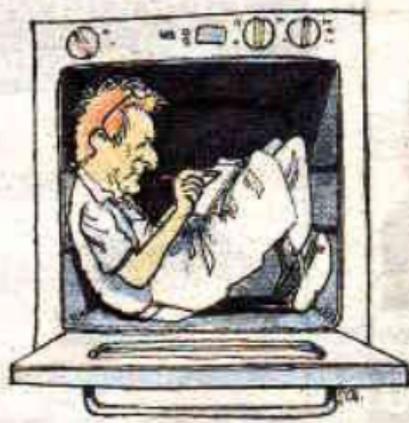
Ich bin kein Lebensmittelchemiker und weiss deshalb nicht genau, was da für Prozesse abgelaufen sind. Grundsätzlich möchte ich aber doch meine ernstesten Bedenken anmelden, was die Lagerung von Lebensmitteln über der Kühlschranktemperatur von 0 bis 4 Grad betrifft, die nicht vorher konserviert wurden. Da können hochgiftige Prozesse ablaufen, ohne dass man danach etwas riecht oder schmeckt. Ich denke, mit solchen Experimenten sollte man äusserst vorsichtig sein und sich sicherheitshalber an die bewährten alten Hausfrauenmethoden halten.

Von Elisabeth Brändli-Dietwyler

L'ALIGOT

Eines Sommers in Montpellier haben wir in einem Punkte-Lokal eine Art Kartoffelstock genossen. Der Stock war dickflüssig und wurde aus relativ grosser Höhe in unsere Teller gedreht, als eine Art Zopf. Das sah spektakulär aus und schmeckte köstlich. Auf unsere Frage erhielten wir «mit Käse» zur Antwort – nachkochen war aber bis jetzt unmöglich, alle Versuche schlugen fehl. Wenn Sie wissen, wie das Rezept aussehen könnte, sind wir Ihnen sehr dankbar.

Ja, ich kenne, was Sie da so wunderbar beschrieben haben: L'Aligot heisst dieses traditionell bäuerliche Gericht aus dem Aubrac. Es wurde durch Michel Bras weltberühmt, und in seiner Küche habe ich erlebt, wie die alte Mère Bras es täglich noch selber zubereitet, genau so wie Sie es beschreiben. Es ist irgendetwas zwischen unserem Fondue und Kartoffelstock, ist sehr schwer zu beschreiben und geht so:



Zutaten: 1 kg mehligere Kartoffeln, geschält gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, 2 dl saurer Vollrahm (ersatzweise Mascarpone), 400g frischer Tomme von allerbesten Qualität in kleinen Würfeln, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffeln mit dem Knoblauch in kochendem Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen, den Knoblauch entfernen. Die Kartoffeln durch das Passe-vite drücken und heiss mit dem Sauerrahm verrühren. Dann die Käsewürfel mit einem hölzernen Rührlöffel unter die immer noch sehr heisse Masse schlagen und dabei den Löffel mit der Kartoffel-Käse-Masse immer wieder in die Höhe ziehen. Denken Sie an «Globi in Italien» und seinen Kampf mit den Spaghetti, und dann wissen Sie in etwa, wie das geht!