

Von H. Lorenz

JOHANNISBEER-KUCHEN

Meine Mutter machte einen Johannisbeer-Kuchen mit exzellentem, luftigem Belag. Unsere «Versuche» gelingen nie zu 100%: Steifes Eiweiss, Zucker und die Beeren ergeben keine feste Masse. Sie wird immer zähflüssig und auf keinen Fall luftig. Vielleicht können Sie uns weiterhelfen?

Ja, mit diesem Rezept:

Soufflierte Johannisbeer-Tarte

Das Rezept besteht aus drei Teilen:

1. Einen ausgewählten, süssen **Mürbeteig** im Backblech mit einer Gabel fein einstechen und bei 180 Grad «blind» (ohne Belag) backen.
2. Für das **Meringue à l'italienne**: 4 Eiweiss und ein paar Tropfen Zitronensaft mit dem elektrischen Schwingbesen zu Schnee schlagen. 160 g Zucker mit 0,5 dl Wasser aufkochen und zu einem zähen Sirup reduzieren. Kurz bevor er zu caramolisieren beginnt, kochend heiss in den Eischnee giessen und dabei langsam mit dem Schwingbesen weiterrühren. Die Masse bekommt einen perlmuttartigen Glanz und kühlt sich auf Zimmertemperatur ab.
3. Für die **Tarte**: Den Teigboden dick mit Johannisbeeren belegen und die Beeren dabei leicht zerdrücken. Die Meringue-Masse in einen Dressiersack mit gezackter Spitze füllen. Kleine Sterne auf die Johannisbeeren spritzen und vollständig bedecken. Bei 180 Grad Oberhitze in die Mitte des Backofens schieben, und den Eischnee leicht caramolisieren lassen. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

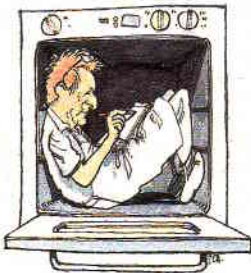
Von Magdalena Guggenheim

QUITTENPÄSTLI

Mein Mann und ich sind gerade daran, Quittenpästli zu kochen. Die blubbernde Masse spritzt ungemein, wir haben uns beide mehrmals verbrannt. Nun haben wir überlegt, dass das Einkochen ja wahrscheinlich zur Reduktion der Flüssigkeit dient. Könnte man die Masse nicht kurz aufkochen, bis der Zucker gelöst ist, und dann alles auf ein Backblech geben und im Backofen bei 100–150 Grad über einige Stunden trocknen lassen?

So, wie Sie sich das vorstellen, klappt das sicher – allerdings denke ich eher bei einer Temperatur von 100–120 Grad. Es gibt noch eine zweite, kraftsparende und hautschonende Möglichkeit, die sich auch für Polenta oder Griessschnitten

gut eignet: Sie kochen die Masse in einer breiten, nicht zu hohen Pfanne auf dem Herd unter Rühren einmal auf. Dann stellen Sie die Pfanne zugedeckt bei etwa 150 Grad in den Ofen. Rühren ist ebenfalls überflüssig.

**Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:**

Peter Brunner, Redaktion «Züritipp»,
Postfach, 8021 Zürich

Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch



Im Roten Kamm wird die ganze Gans am Tisch präsentiert, ehe sie in der Küche tranchiert wird.

JETZT AKTUELL: MARTINSGÄNSE**GEFLÜGELTE WERTE**

Vor lauter Halloween-Kürbissen und Truthähnen könnte man fast vergessen, dass am 11. November bei uns traditionell Gänse gebraten und Räbeliechtl geschmitten werden.

Von Daniel Böniger

Ein Teller Spaghetti ist schnell gekocht. In Studenten-WGs und Singlehaushalten sind wegen der Zeitersparnis auch Fertiggizzas beliebt. Eine ganze Gans aber, die braucht drei, vier Stunden – und ist wegen des Aufwands und ihrer Grösse ein Festessen, das vor allem für eine mehrköpfige Familie zuzubereiten sich lohnt. Ein Anachronismus, der noch immer seine Anhänger hat.

Traditionell kommt Gans im deutschen Sprachraum am Martinstag, dem 11. November, auf den Tisch. Dafür sind gleich mehrere Gründe überliefert: Einerseits beginnt dann die vorweihnächtliche 40-tägige Fastenzeit. Zudem war an diesem Datum jeweils die Ernte eingebracht, und die Gutsherren organisierten ein grosses Festessen mit dem Gesinde. Auch Zinsen und Löhne hat man an diesem Termin beglichen, teilweise in Form von Gänsen, die man nicht durch den Winter durchfüttern wollte. Auch die im Grossraum Zürich beliebten Räbeliechtl-Umzüge beziehen sich übrigens auf das Ende der Ernte.

VERRÄTERISCHES SCHNATTERN

Diesen Faden nimmt Martin Slier im Hirschen Eglisau auf: Am 11. November werden rund 30 Räbeliechtl an die Fassade gehängt, während der Koch drinnen einen Mehrgänger rund um die Gans anbietet. «Das entspricht unserer Kultur mehr als Truthahn und Halloween-Kürbisse», sagt der Küchenchef.

Gleich mehrere Legenden über die Martinigans beziehen sich auf den heiligen Martin von Tours: Der Geistliche habe sich, weil er der Weihung zum Bischof entgehen wollte, in einem Gänsestall versteckt – allerdings hat ihn das

Geschnatter verraten, und er konnte dann doch befördert werden. Martinigans, die allerdings nicht mehr schnattern, hat Stefan Schneider vom Roten Kamm gleich mehrere Wochen auf der Karte. Der Vogel wird mit Pilzen, Marroni, Rotkraut und Spätzli angerichtet: «Das ist kein Geschäftsessen für über Mittag», sagt er, «sondern man kommt mit der Familie, Grosseltern inklusive, bei uns vorbei.»

So wird es wohl auch bei Jürgen Eder in der Eichmühle in Wädenswil sein. Seit einigen Jahren setzt er im November Gänse auf die Karte; er bezieht die Vögel vom Züchter Schönholzer, an dessen Farm Eder an warmen Tagen oft mit dem Mountainbike vorbeikommt: «Ich weiss ja dann jeweils schon, was mit den Gänsen passiert – sie aber noch nicht.»

ADRESSEN

EDER'S EICHMÜHLE, Eichmühle 2, 8820 Wädenswil, Tel. 044 780 34 44, www.eichmuehle.ch, Di–Sa 11.30–14 und 18.30–24 Uhr, So 11.30–16 Uhr. Portion 58 Fr., als viergängiges Menü 125 Fr.; vom 6. bis 26. Nov.
GASTHOF HIRSCHEN, Untergass 28, 8193 Eglisau, Tel. 043 411 11 22, www.hirschen-eglisau.ch. Di–Sa 11.30–14.30 und 18.30–23.30 Uhr. Dreigängiges Menü, 69 Fr.; nur am 11.11. erhältlich.
ROTHER KAMM, Tobelhofstrasse 240, 8044 Zürich, Tel. 044 251 44 52, www.roterkamm.ch, täglich 10–23.30 Uhr Martinigans inkl. Suppe und Dessert, ab 65 Fr. pro Kopf – je nach Personenzahl; bis Ende Nov., auf Vorbestellung. Alle Restaurants teilweise rauchfrei.