

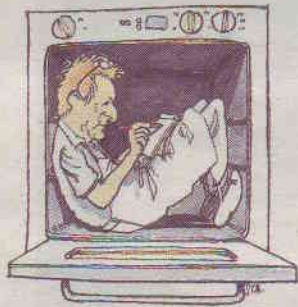
Heute lesen Sie hier noch mehr Tricks und Kniffs über Spätzli:

Von Helen Fieramonti

2 x KOCHEN

Meine Mutter war eine hervorragende Köchin, von ihr habe ich folgenden Trick gelernt. Es hat mich erstaunt, dass Sie bei den Spätzli nicht erwähnt haben, dass man dieselben

2 x in kochendes Wasser geben sollte. Auch eine Haushaltlehrerin hat mir dies bestätigt. Interessant, das ist mir neu, aber ich kann den Vorteil nicht erkennen.



Von Bruno Maggi

EISCHNEE

Meine Tante Anna gab zu ihren Lebzeiten am Anfang nur Flüssigkeit und Eigelb zum Mehl. Das Erweiss schlug sie steif und zog es dann kurz vor der Verarbeitung unter den Teig. Die Spätzli oder auch die Capuns werden so sehr luftig.

Von Angelika Salgo

SPÄTZLIDUNST

Die Kolumne zu den Spätzli hat mich so angeregt, dass ich gestern umgehend Gäste mit diesem Gericht beglückte, und es geriet sogar «vom Brettle», trotz jahrelanger Ungeübtheit. Heute habe ich im Laden auf Anregung einer Nachbarin eine Packung mit Knöpfliidunst gekauft. Was ist Knöpfliidunst genau? Dunst ist ein Mahlrad zwischen dem feinen Mehl und dem groben Griess. Die Spätzli werden damit kerniger. Noch feiner als Mehl ist übrigens die Weizenstärke, welche vor allem in der Feinbäckerei zum Zuge kommt.

Von Patrizia Staub

TEIGWARENMEHL

Eben habe ich Ihre Spätzli-/Knöpfli-Anleitung gelesen. Meiner Ansicht nach ist ein Punkt zu kurz gekommen – das Mehl. Meiner Erfahrung nach werden die Knöpfli um Klassen besser, wenn sie mit Teigwarenmehl (z. B. von Vanadis) zubereitet werden. Sie sind dann weniger klumpig und mehlig, als wenn sie mit Haushaltmehl gemacht sind. Wäre interessant zu wissen, was Sie unter Teigwarenmehl verstehen. Vielleicht Dunst?

Von Claire Dejung

MIT GRIESS

Meine Mutter pflegte in den Knöpflieteig stets ein Quantum Hartweizengriess zu geben. So werden die Knöpfli weniger mehlig. Die genaue Menge kann ich nicht mitteilen, weil mein Teig Handgelenk mal Pi geklopft wird.

Dieser Tipp ist mehrmals geschickt worden. Mir persönlich schmecken die Spätzli aber ohne Griess besser, weil sie «schlonziger» werden, wie meine Sous-Chefin Pippa sagt. Das ist natürlich Geschmackssache

Auf Ihre Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «zuritipp», Postfach, 8021 Zürich
Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch

NEU ERÖFFNET: YAN IN SCHWAMENDINGEN

KNIFFLIGE FRAGE

Das Essen im Restaurant Yan hat den «zuritipp» überzeugt. Weniger klar scheint zu sein, ob es sich dabei um ein chinesisches oder ein japanisches Speiselokal handelt.

Von Daniel Böniger



Kommen sie aus dem Land des Lächelns? Yan-Geschäftsführerin Amy Yan und Küchenchef Yongping

Salzt man Fleisch vor oder nach dem Zubereiten? War das Huhn oder das Ei zuerst da? Liegt der Ursprung der Nudeln in Asien oder Italien? Ähnlich brisanten Diskussionsstoff wie diese Fragen bietet auch das vor einigen Monaten neu eröffnete Yan in Schwamendingen: Handelt es sich um ein japanisches Restaurant, das auch chinesische Gerichte anbietet? Oder ist es ein Chinalokal, das ebenso japanische Gerichte auf der Karte hat?

Die Einrichtung gibt fürs westliche Auge erst mal keine eindeutigen Hinweise: Dass keine roten Lampions und keine Aquarien zu sehen sind, spricht eher gegen einen «Chinesen». Der freundliche Empfang lässt hingegen eher an die Eröffnungszeremonie der diesjährigen Olympischen Sommerspiele in Peking denken. Nicht einzuordnen ist die Tatsache, dass auf dem Tisch nur Messer und Gabeln – keine Stäbchen – zu finden sind.

Der Blick in die Speisekarte bringt ebenso wenig Licht ins Dunkel: Sushi-Varianten und Frühlingsrollen stehen ebenso munter nebeneinander wie süss-saures Poulet und Teppan-Gerichte «von der heissen Gussplatte». Ob vielleicht das Getränkeangebot weiterhilft? Mitnichten. Sowohl chinesischer Reisschnaps als auch Sake sind aufgelistet, vom japanischen Kirin-Bier bis zum chinesischen Tsingtao ist alles vorhanden.

Als die Vorspeisen an den Tisch gebracht werden – ein feuchtes heisses Frotteetuch zur Handreinigung gibts übrigens vorher keines –, kann sich der Gast davon überzeugen, dass weder die chinesischen noch die japanischen Zubereitungen mit

ihrer Qualität zurückstehen: Der Reis in den Rollen «Shitake-Maki» ist angenehm geschön körnig, nicht zu trocken. Die «Wan-Taschen» sind geschmackvoll und kontrastieren angenehm mit der etwas wässrigen Suppenbasis.

SCHARFES LAMM, FRISCHE ANANAS

Bei den Hauptgängen fällt die Wahl auf so sehr zartes Lamm-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Knoblauch und Thai-Chili. Wie häufig in solchen Restaurants zu sehen, wird es zischend auf einer schwarzen Gusseisenplatte angeliefert. In der Küche heisst diese Zubereitung «Teppan». Mit dem Namen Teppanyaki-Grill ist das Ganze jedoch nicht zu verwechseln.

Probiert wird ausserdem die knusprige Lammfleischrolle mit süss-saurer Sauce: Dass Fleisch ist angenehm zart und von einer schönen Kruste umhüllt. Ananasstücke in der Sauce kommen nicht als Beilage, sondern sind frisch. Auch die zweite Vorspeise überzeugt.

Ist das Yan nun ein japanisches oder ein chinesisches Restaurant? Mit der Rechnung wird die entscheidende Hinweis gegeben: Auf dem Kassenzettel liegen zwei chinesische Glücksecke. In einem davon steht: «Sie können sich sicher

Zürich, Winterthurer

Tel. 043 321 66 81, www.yansushi.ch

Mo–So 11.30–14.30 Uhr und 18–23 Uhr; Sa bis 22.00 Uhr
Vorspeisen 6.90–15.90, Hauptgänge 22.90–35.90; Wein ab 4.50, Flasche 7 dl ab 25.80, Bier offen 3 dl ab 2.50, Separater Nichtraucher