

►► und Zuhören beinahe den Gâteau de Vully.

**Zeichnen liegt Scapa** im Blut, damit beginnt er nach der Morgentoilette, meist schon um sechs Uhr früh. Um acht tätigt er die Einkäufe, trinkt einen Kaffee und isst ein Croissant dazu. Danach brütet oder realisiert der Unermüdliche seine Ideen, von denen er geradezu überfließt. So verlangt er auch während des Backens einen Stift und

will schnell etwas auf die ausgewählte Teigrondele zaubern. Ein Blick seiner Tochter Tessa holt ihn aber zurück, er nimmt ein Backpapier und wirft mit dem dicken Zeichenstift schnell zwei «Gâteaux de Vully» hin. Dann nimmt er die Teigkugel und kreierte ein Gesicht, schmunzelt, nein strahlt von innen heraus und macht sich wieder an die Küchenarbeit. «Meret, Tessa und auch mein 19-jähriger Enkel Mirko

kochen alle sehr gut, da hat es gar keinen Platz für mich», scherzt er, der vor allem Spiegeleier, Rühreier und Gemüseomeletten zubereitet, wenn er denn mal in der Küche steht. «Scharf muss es aber sein, mein Lieblingsgewürz ist Sambal, das ich für fast alles brauche», betont er, der lange Zeit in Indien und China lebte und arbeitete. Und dorthin ziehts ihn auch im laufenden Jahr wieder hin. Er wird Ausstel-

lungen und Workshops in Neu-Delhi und Shanghai bestreiten. Im Juni und Juli kommen ebenfalls Workshops und eine Ausstellung im Fünfsternehotel Suvretta House in St. Moritz dazu und im November und Dezember gastiert Scapa in Holland.

«**Das Gespräch** rund um den Tisch dreht sich bei meiner Familie oft ums Essen. Und für mich ist eine Küche wie ein Labor, span-

## «Vully-Salzkuchen»

### Zutaten

Für 4 Personen\*  
500 g Weismehl  
25 g Hefe  
3 dl Wasser  
Salz  
Backpapier  
1 dl Sauerrahm  
150 g Specktranchen  
Meersalz  
1-2 TL Kümmel

### Zubereitung

Die Hefe in wenig lauwarmem Wasser und das Salz im restlichen Wasser auflösen. Mehl, Hefe und Salzwasser in einer Schüssel zu einem Teig kneten (von Hand oder mit der Küchenmaschine). Mit einem feuchten Tuch decken und bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig dann 4-5 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Einen nicht zu breiten, leicht erhöhten Rand formen und den Teigboden mit dem Sauerrahm bestreichen. Die in ca. 2 cm breite Streifen geschnittenen Specktranchen darüber verteilen, mit etwas Meersalz und dem Kümmel bestreuen und im vorgewärmten Backofen auf der untersten Rille bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

### Tipps

Der Vully-Salzkuchen ist quasi eine Mischung zwischen Pizza und Flammkuchen. Er sollte aber nicht zu dunkel gebacken sein. Der Kümmel kann auch weggelassen werden. Passt ausgezeichnet als Apérobegleiter zu einem Glas Weisswein (Vully) oder ist zusammen mit einem knackigen Salat ein feines Znacht.

\*Als Nachtessen oder für 6 bis 8 Personen als Apéro.



Diese Zutaten braucht es für den Gâteau de Vully.



Alles lädt zum Zeichnen ein: auch das Backpapier.



Der Teigboden wird mit Sauerrahm bestrichen.



Die Specktranchen auf den Kuchen geben, mit Kümmel bestreuen.



Ted Scapa liebt die einfache Küche.