

Zürcher Triätschnitten

Zutaten: Für 4 Personen

Schnitten: 8 fingerdicke Scheiben
Einback oder Züpf (am besten 1-2 Tage alt)
150 g Kristallzucker
1,5 dl Wasser

100 g Puderzucker
2 TL Triätpulver (siehe unten)

Triätpulver: (auf 100 g Puderzucker rechnet man ca. 2 TL dieser Mischung)
7 g Gewürznelkenpulver
7 g gemahlener Anis*
5 g Macispulver (getrocknete Muskatblüte)*
5 g frisch geriebene Muskatnuss
15 g Zimtpulver
10 g Sandelholzpulver*

Variante: Anstelle von Anispulver gemahlene Ingwer und anstelle von Macispulver ca. 20 g Vanillezucker verwenden. Sandelholz braucht in jedem Fall.

Sauce:

5 dl Rotwein
Zesten einer halben Zitrone
1 Zimtstengel
1 Gewürznelke
etwas Chili



Zubereitung: Kristallzucker mit dem Wasser zu einem dicken Sirup kochen. Einback- oder Züpfenscheiben mit einer Seite in den noch heissen Sirup tauchen, herausheben, abtropfen lassen und auf ein Backblech legen. Die durchtränkte Seite mit Triät-Zuckermischung bestreuen, gut abtrocknen lassen. Anschliessend mit der anderen Seite genauso verfahren. Solange die Schnitten noch warm sind, nochmals beide Seiten mit der Zucker-Triätmischung bestäuben. Dann im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 5-10 Minuten trocknen. Die abgekalteten Schnitten können jetzt in einer gut verschliessbaren Blechbüchse einige Tage aufbewahrt werden. Für die Sauce Wein, Zitronenzesten, Zimtstengel, Gewürznelke und etwas Chili in einer Pfanne erhitzen, kurz vor dem Kochen vom Feuer nehmen, absieben und erkalten lassen. Dann in eine verschliessbare Flasche abfüllen.

Anrichten: Pro Person zwei Einback- oder Züpfenschnitten aus der Büchse nehmen und in einen tiefen Teller geben. Mit Rotweinsauce übergiessen und ca. eine Stunde aufweichen lassen, evtl. zwischendurch wenden.

* Zutaten für Triätpulver, auch Magenträs oder Glarnerzucker genannt, gibts in Apotheken und Drogerien. Unter dem Namen Trietolt ist Magenträs erhältlich, unter www.gewuerzladen.ch oder www.trietolt.ch.

►► Küche sein. Alles aufgeräumt, sauber und bereit für einen Neustart», erklärt Noëmi Nadelmann. Nur so könne sie die Übersicht behalten und die einzelnen Zubereitungsschritte tun. Sie wasche auch laufend alles ab und versorge nicht mehr Gebrautes sofort, denn nach dem Essen räume sie nicht mehr gerne auf. «Abwaschen und Aufräumen sind überhaupt nicht meine Lieblingsbeschäftigungen, ich will aber nach dem Kochen auch kein Trümmer-

feld in der Küche», begründet sie ihr System.

Dafür macht die Zürcherin gerne Experimente, auch bei der Zubereitung ihrer Lieblingspeise, Blattsalat. Da nimmt sie am liebsten alle zur Verfügung stehenden Blattsalate, viel frische Kräuter und mischt das Ganze mit Zitronensaft, einigen Spritzern Sojasauce statt Salz und tröpfchenweise fünf bis sechs verschiedenen Ölsorten. Im Regal stehen unter anderem Leinöl, Olivenöl, Kürbiskernöl,

Sonnenblumenöl und Haselnussöl. Gerade erst hat sie ihrer Tochter Jamileh, die seit Kurzem das London College of Fashion an der University of the Arts in London besucht, geholfen, die kleine Küche der «Studentenbude» einzurichten. «Auch dort stehen jetzt die verschiedensten Ölfaschen», strahlt die stolze Mutter.

Als Kind hat Noëmi Nadelmann mit ihrer Mutter öfters gekocht und vor allem auch Grittibänzen gebacken. «Als ich fünf-



Noëmi Nadelmann liebt in der Küche Ordnung. Das sieht man schon beim mise en place. Die Sängerin will nicht, dass die Küche nach dem Kochen ein «Trümmerfeld» ist.