

HÄPPCHEN

Frischer Wind in Zürcher Institution

Die Helvetia Bar, kurz Helvti, ist eine Zürcher Institution und hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich. Nun wurde das Haus total saniert und ist jetzt auch ein Hotel. Und im Restaurant kocht die 38-jährige Françoise Wicki, 1999 vom Gault Millau zur Entdeckung des Jahres gekürt. Als Küchenchefin in den Hotels Drei Könige in Basel und Palace in Luzern erkochte sie sich 16 Punkte. Nach einer Schaffenspause startet Wicki mit frischer Bistro-Küche nochmals durch. Stauffacherquai 1, Zürich, Tel. 044 297 99 99

www.hotel-helvetia.ch

Dinieren mit Blick auf die Jungfrau

Das Hotel ist von zauberhaftem Charme, der Blick aufs Berner Oberländer Alpenpanorama überwältigend. 2009 wird das Hotel Regina in Wengen 115 Jahre alt. Zum Start ins Jubiläumsjahr kochen fünf französische Gast-Starköche ein Gourmetmenü im Hotel-Restaurant «Chez Meyer's», das selbst mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Reservationen unter Tel. 033 856 58 58

www.hotelregina.ch

Winzers Weinsuppe aus Flasche und Gläschen.

Ein Geschenk für Suppenkaspar

(lg) Hervorragenden Wein zu keltern reicht Maya und Stefan Reichling nicht. Um der Kundschaft seine Erzeugnisse schmackhaft zu machen, lässt sich das Winzer-Ehepaar aus Stäfa am Zürichsee öfter etwas Spezielles einfallen. Zum Beispiel Winzers Weinsuppe. An diesem Rezept hat Maya Reichling lange getüftelt, und ihr Mann musste viel Suppe auslöffeln, bis das Ergebnis überzeugte. Das tut es tatsächlich. Winzers Weinsuppe kommt als Geschenkverpackung daher, bestehend aus einer Flasche Riesling x Sylvaner und einem Gläschen mit Gewürzmischung. Im Nu wird eine cremige Suppe daraus. Nach dem aufgedruckten Rezept kocht man Wein und Gewürze mit Wasser und Rahm auf und schmeckt ab mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch. Fertig. Schön an Familie Reichlings Suppenaktion ist, dass sie Idee und Gewürzmischung auch andern Winzern zur Verfügung stellen, die sie mit ihrem eigenen Wein verkaufen können. Welche das sind, erfährt man auf Reichlings Website, wo man das Mitbringsel für 24.50 Fr. bestellen kann. www.muehlestaefa.ch



Küchentipps – Dukkah, das Haselnussgewürz

Eine orientalische Nuss-Würzmischung geht um die Welt. Dukkah, ursprünglich aus Ägypten, ist auch in schweizerischen Delikatessengeschäften im Angebot. Die Mischung ist beliebt in Südafrika, und in Australien findet sich fast kein Restaurant, in dem Dukkah nicht zum Tunken mit Baguette oder Fladenbrot und Olivenöl auf dem Tisch steht. Dukkah wird nicht mit den Speisen gekocht, sondern als knuspriger Kontrast darübergestreut, etwa über

Knoblibrot, Blatt- oder Gemüsesalat, grilliertes Poulet oder Fisch. Die Zutaten wechseln je nach Gegend, zentral sind Haselnüsse und weisse Sesamsamen. Sie werden einzeln ohne Fett geröstet und ausgekühlt, grob gemörsert oder im Cutter nicht zu fein gemahlen. Trocken aufbewahrt in einem verschliessbaren Glas hält sich selbst gemachtes Dukkah gut drei Monate. Für eine einfache Variante mit Thymian (andere Rezepte enthalten zusätzliche Nuss-



sorten wie Pinienkerne, Mandeln oder Kichererbsen) braucht es 60 g geröstete Sesamsamen, 35 g geröstete, geschälte Haselnüsse, 25 g geröstete Koriandersamen, 1–2 EL geröstete Kreuzkümmelsamen, je 1/2 TL schwarze Pfefferkörner, grobes Meersalz und getrockneten Thymian.

URCHUCHI BAND 3

Wer eine Forellenbeiz am Doubs sucht, wird hier fündig. Im letzten Band von **Urchuchi** überschreitet Autor Martin Weiss die Saane. Nach Deutschschweiz/Graubünden (Band 1) und Tessin/Misox (Band 2) findet er auch im Wallis und in der Romandie zahlreiche Geschichten und Restaurants mit frischer Küche und Gerichten aus regionalen Produkten. Rotpunkt-Verlag, 68 Fr.

