

Mise
en place

Lasagne mit Trevisano

Jost Auf der Maur,
Reporter



Kulinarische Namensgebungen sind rätselhaft. Das beginnt beim Hundekuchen; selten ist da Hund drin. Die Baumstammtorte heisst nur so, weil ihre Gestalt entfernt daran erinnert. Falscher Hase ist kein verschlagenes Langohr, sondern ein Hackbraten. Maggikraut ist in der Maggi-Würze keines enthalten, es riecht nur so und heisst korrekt Liebstöckel. Nonnenfüzchen – es ist zum Verzweifeln – enthalten weder das eine noch das andere, es sind schmackhafte kleine Gebäcke, erfunden in Klosterbäckereien. Ähnlich verhält es sich mit dem Tête de Moine (Mönchskopf), dem halbhartem Käse aus dem Kloster Bellelay. Nun, eine Freundin aus Apulien hat mir kürzlich ein sehr einfaches Lasagne-Rezept geschenkt, das ganz ohne Pferd auskommt: Lasagneblätter sechs Minuten blanchieren. Form mit Olivenöl auspinseln, Lasagneblätter drauf, mit grob geschnittenem und gepfeffertem Trevisano, Gorgonzola und Mascarpone belegen. Zweimal wiederholen. Dann für 40 Minuten – zugedeckt – in den Ofen.

ZITRUS mit Schuss



Er ist besser als das original italienische Kultgetränk: Andreas Graus Limoncello ist erfrischend, leicht und ausschliesslich aus Bio-Zutaten hergestellt. Es begann als kleine Tüftlei, inzwischen verarbeitet Grau in St. Ursen FR pro Jahr

300 Kilo Bio-Zitronen aus Sizilien. Sein leichter Chiaro di limone ist angesetzt mit dem Gelben der Zitronenschalen, Bio-Zucker und Bio-Alkohol. Seine Crema di limone ist eine Art fruchtiger Zitronen-Eierlikör. www.andys-limoncello.ch



MAIKÄFER, FLIEG

Vor dieser Käferinvasion muss sich nur die Hüfte fürchten. Confiseur Vollenweider lässt seine süssen Käfer fliegen. Aus allerfeinster Grand-Cru-Schokolade, von Hand «geschminkt» und gegossen. Ab 5.50 Fr. für kleine, bis zu 59 Fr. für 21 cm grosse Exemplare. In Winterthur und Zürich. www.vollenweider-chocolatier.ch

PRÄMIERTES OLIVENÖL



116 Extra-Vergine-Olivenöle stellten sich der Jury der Fachhochschule Wädenswil ZHAW am diesjährigen International Olive Oil Award. Die Gewinner unter: www.oliveoilaward.ch

RHABARBER- CHUTNEY

Süsssaures Chutney aus Rhabarber passt gut zu Käse, Fleisch oder Geschwellten: Feine Würfelchen von 500 g Rhabarber, 1 roten Zwiebel, 1 kleinen Chilischote, 1 Knoblauchzehe, 1 Stücklein Ingwer und 2 Gewürznelken aufkochen in 1 dl Weissweinessig. 5 Minuten ziehen lassen, passieren. Mit 150 g Zucker und ½ TL Salz zu Konfitüre kochen. Heiss in Gläser füllen. Kühl aufbewahren.

