Kulinarisches aus dem

Kanton Waadt

Waadt ist ein bergiger Kanton im Westen der Schweiz, der im Süden an den Genfersee und im Westen an Frankreich grenzt. Die Hauptstadt Lausanne ist bekannt für ihre mittelalterliche Kathedrale und das Olympische Museum im Hafen Ouchy. Östlich von Lausanne liegen die Weinterrassen von Lavaux und der Kurort Montreux mit seiner bekannten Uferpromenade, der Wasserburg Château de Chillon und dem Berg Rochers de Naye, auf den eine Zahnradbahn fährt. Im Laufe der Zeit haben viele Einflüsse, unter anderem französische und italienische, die Küche im Kanton Waadt beeinflusst.

Boutefas. Neben der Saucisson ist die Boutefas die bekannteste Wurstspezialität aus der Waadt. Payerne ist die Kapitale des Boutefas. Dessen Name leitet sich von dem Waadtländer Patois «boute la faim» («verjagt den Hunger») her, was angesichts der Dimensionen, die ein Boutefas erreicht, nicht verwundert. Ein Exemplar kann bis zu drei Kilo auf die Waage bringen, und statt einer Wurst gleicht seine Gestalt eher einem selbstgemachten Fussball. So etwa dürfte die Urwurst ausgesehen haben, als vor Jahrtausenden die Menschen erstmals zur Konservierung Fleisch, aber auch anderes in einen Tierdarm stopften.

Für den Boutefas wird ausschliesslich ein Ende eines Schweinedarms verwendet. Ebenso reglementiert ist der Inhalt: grob gehacktes Waadtländer Schweinefleisch, dazu reichlich Speck, Pfeffer, Nitritpökelsalz (für die rötliche Farbe), Gewürze und je nach Gusto des Metzgers auch ein Schuss Wein oder Schnaps. Die Menge wird gehackt und geknetet, in ein gesäubertes Schweinedarmstück gepackt und mit einer Schnur verschlossen. Danach wird sie während 48 Stunden bei 18 – 28 Grad Celsius kalt geräuchert.

An diesem Grundrezept kommt nicht vorbei, wer einen echten Waadtländer Boutefas herstellen möchte. Trotzdem gibt es Qualitätsunterschiede. Sie beginnen beim Schwein, das nicht zu fett sein darf, also Auslauf genossen haben sollte. Beim Zusammenmischen des Fleisches wird darauf geachtet, dass nicht zu viel Fett den Weg in die Wurst findet. Wenn die Mischung stimmt, genügen Salz und Pfeffer vollauf als Gewürz.

Interessante Weinentdeckung

Im Waadtland ist es durchaus üblich, in einem der zahlreichen Weinkeller, einer Weinbar oder in einem Carnotzet den heimischen Wein zu degustieren. Die Vielfalt erlaubt immer wieder interessante Entdeckungen. Eine solche haben wir in der La Côte gemacht. Die La Côte, 1900 Hektaren Reben, befindet sich zwischen Jurafuss und Genfersee, in einem an Bächen und Flüsschen reichen Gebiet. Die zum Genfersee abfallenden Hügel südlicher Ausrichtung ermöglichen einen Qualitätsrebbau, den die Besitzer des Château de Perroy über viele Jahrhunderte zu nutzen wussten.

Kunstgeschichtlich ist das Schloss mit seinen roten Ziegeldächern und der massiv wirkenden Silhouette am Übergang vom Spätmittelalter zur frühen Renaissance einzuordnen. In den Details lassen sich auch romantische Elemente ausmachen, wie zum Beispiel die Orangerie mit ihren prächtigen Säulen und dem Zierbassin aus dem 19. Jahrhundert, das von den ehemaligen irischen Besitzern angelegt wurde. Simone Borel-Saladin geniesst den Wein von Château de Perroy täglich. «Ein Glas zum Mittagessen und ein Glas zum Abendessen muss es schon sein», meint die neunzigjährige Schlossbesitzerin und ergänzt: «Ich habe in meinem Leben schon viele Weine degustiert, aber der eigene bekommt mir am besten». Die rüstige Rentnerin bewohnt noch heute das Schloss und Ihre Enkelin Najani heiratete Didier Haldimann, einen Winzer mit Leib und Seele aus Perroy. Gemeinsam bewirtschaften sie die 6,5 ha des Château de Perroy sowie weitere 2 ha Rebberge des Clos du Couvent in Mont-sur-Rolle, die zum Besitz des Schlosses gehören. «Die gesamte Ernte des Château de Perroy wird auf dem Schloss gekeltert. Dafür steht eine moderne Traubenpresse zur Verfügung, die das Traubengut in kurzer Zeit schonend verarbeitet», erklärt der Winzer. Für die anschliessende Vinifikation des Traubenmostes und den Ausbau der auf dem Château abgefüllten Weine ist Didier Haldimann verantwortlich. Der Château de Perroy AOC Grand Cru blanc überzeugt in der Nase durch seine vielfältige Palette von intensiven Frucht- und Blütenaromen, die durch eine Honignote akzentuiert wird. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck im Gaumen wie auch im konsistenten Abgang. Dieser Chasselas hat Profil und Charakter!

Der Perroy AOC Grand Cru Pinot Noir erfüllt die Nase mit intensiven, reintönigen, reifen Fruchtaromen (Himbeeren, Erdbeeren) und dezenten Gewürznoten. Aber auch im Gaumen und im Finale weiss dieser Pinot durch seine zugängliche Textur und durch seine fruchtige Struktur zu überzeugen. Beide Weine werden im Edelstahltank ausgebaut und sind zwischen dem zweiten und dritten Jahr genussreif.

Aussergewöhnliche Gourmetküche

Das Restaurant de l'Hôtel de Ville, eines der berühmtesten Restaurants der Welt, serviert klassische französische Küche und geniesst seit 1998 den Ruf einer hervorragenden Küche. Das unermüdliche Bestreben des Küchenchefs Franck Giovannini ist eine kreative, saisonale sowie gesunde Küche. Gleichzeitig ist es die ständige Entwicklung der Küche, welche einerseits herausfordert, aber auch ganz und gar die

Philosophie des Spitzenrestaurants widerspiegelt. Seit Jahren ist das l'Hôtel de Ville mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten bewertet. 2018 wurde Franck Giovannini zum Koch des Jahres Gault-Millau erkoren. Seine Küche basiert auf Respekt und höchster Qualität. Jedes verwendete Produkt soll möglichst natürlich und in seinem Eigengeschmack erhalten bleiben. Die Zutaten sind so zu verarbeiten, dass die verschiedenen Geschmacksnuancen nicht übermässig vermischt werden. Die einzelnen Gerichte, welche die Menüstruktur bilden, sind so zu kreieren, dass Wiederholungen der vorherrschenden Aromen vermieden werden. Jedes im Restaurant verarbeite Produkt wird auf Qualität, Textur, Aussehen und Geschmack geprüft; nur die Besten gelangen in die Küche. Zur Gewährleistung einer optimalen Qualität werden nur im ganzen erhaltene Lebensmittel, ohne Eingriffe, wie vorgängiges Rüsten o.ä. verwendet. Die Versorgung mit Lebensmitteln wird so organisiert, dass die Produkte in maximal möglicher Frische verarbeitet werden können. Die Zusammenstellung der verschiedenen Gänge ist so gestaltet, dass ein Gleichgewicht zwischen den jeweiligen Texturen herrscht.

Restaurant
de l’Hôtel de Ville

rue d’Yverdon 1
1023 Crissier
www.restaurantcrissier.com

Rezepte

Steinbuttrücken auf der Gräte gegart

Zutaten:
1 Steinbuttrücken, 600 g, mit Gräten, ohne schwarze Haut
5 cl Erdnussöl
80 g Butter
1 Limette
1 Zitrone
1 Blutorange
2 Schalotten, halbiert
4 Knoblauchzehen mit Schale
3 Thymianzweige
Mehl
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung Steinbutt:
Den Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen. Die Seite mit der weissen Haut mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne das Erdnussöl erhitzen. Den Steinbuttrücken mit der Seite mit der weissen Haut nach unten in die Pfanne geben. Butter, Knoblauch, Schalotten und Thymian hinzugeben. Im vorgeheizten Garraum mit Heissluft 200 °C während 15 Minuten garen. Dabei regelmässig beträufeln und darauf achten, dass die Butter nicht anbrennt. Die Kerntemperatur direkt über der Gräte bei 35 °C halten. Aus dem Backofen nehmen und auf einen Gitterrost geben. Mit etwas Olivenöl, den Zitrusschalen, Mignonnette und Fleur de Sel würzen. Mit ein paar Orangenchips dekorieren. Im Ganzen servieren und am Tisch zerteilen. Mit der heissen Zitrussauce anrichten.

Zutaten Orangensauce:
1 Schalotte, fein geschnitten
50 g Pariser Champignons
½ Bund Liebstöckel
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
1 dl Fischfond
Ein Stückchen Butter
1 Blutorange
Fleur de Sel
Mignonette vier Beeren

Zubereitung Orangensauce:
Schalotten und Pariser Champignons mit Butter anschwitzen. Die Hälfte des Liebstöckels und eine Prise Mignonnette hinzugeben. Mit dem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Fischfond und Rahm hinzugeben und ungefähr 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Den übrigen Liebstöckel hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb seihen, abschmecken und mit dem Blutorangensaft abrunden. Ganz zum Schluss die Orangenschalen in die Sauce reiben.

Zutaten Orangenchips:
1 dl Blutorangensaft
20 g Tapioka
Schale einer Orange

Zubereitung Orangenchips:
Den Orangensaft zum Kochen bringen, Tapioka hinzufügen und 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Zubereitung auf ein Silikontuch geben und trocknen lassen. Wenn der Teig vollständig getrocknet ist, zerkleinern und bei 180 °C frittieren. Mit der geriebenen Orangenschale und etwas Salz abschmecken.

Anrichten:
Als Tellergericht den Steinbutt in Portionen von ungefähr 150 g zerteilen, ebenso garen und auf dem Teller servieren.

Edelstück vom Reh an Waldbeeren

Zutaten
4 Karreestücke zu je 180 g,
gründlich pariert
5 cl Erdnussöl
40 g Butter in kleinen Würfeln

Zutaten aromatische Beilage:
4 Knoblauchzehen mit Schale
ein paar Thymianzweige
ein paar Bohnenkrautzweige
100 g Schalotten, halbiert
10 Wacholderbeeren, gemahlen
Salz
Wildgewürzmischung

Zubereitung Rehkarreestücke:
Die Karreestücke mit Salz und den Gewürzen würzen. Den Garraum mit Unter-/Oberhitze auf 200 °C vorheizen. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Karreestücke hineingeben und von allen Seiten anbraten. Die aromatische Beilage hinzufügen, dann die Butter, anschliessend für ungefähr 5 Minuten einschieben. Dabei regelmässig beträufeln und darauf achten, dass die Butter nicht anbrennt. Für rosafarbenes Fleisch die Kerntemperatur bei 35 °C halten. Die Karreestücke herausnehmen, auf ein Gitterrost geben und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Auf keinen Fall in der Wärme, sondern bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zutaten Waldbeerensauce :
2 dl Crème de Framboise
2 dl Crème de Cassis
5 cl Himbeeressig
5 cl Sherry-Essig
100 g Beerenmischung der Saison
60 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung Sauce:
Crème de Framboise, Crème de Cassis, Himbeeressig und die Früchte zum Kochen bringen. Auf ¾ reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, dann die Butter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einem Schuss Sherry-Essig abschmecken, so dass die Sauce abgerundet und nicht zu süss ist.

Zutaten für das Finish:
10 Trübeli
10 Heidelbeeren

Zubereitung Finish:
Den Garraum mit Unter-/Oberhitze auf 180 °C vorheizen. Die Karreestücke mit etwas Sauce übergiessen, dann 4 Minuten in den Backofen geben, in 3 Stücke schneiden, einige rohe Beeren als Dekoration darauflegen und auf den Tellern anrichten.

Steak vom Simmentaler Kalb mit Morcheln aus den Bergen der Auvergne

Zutaten Kalbsfilet:
1 Mittelstück vom Kalbsfilet, 480 g
200 g Bauchspeck vom Schwein, gepökelt
50 g Morcheln, halbiert und gewaschen
1 Stückchen Butter
Ein paar Thymiannadeln
Salz, Pfeffer
2 cl Erdnussöl

Zubereitung Kalbsfilet:
Den Bauchspeckin dünne Scheiben schneiden, dann auf ein Stück Frischhaltefolie geben und dabei die Scheiben leicht überlappen, damit ein Rechteck mit der Länge des Kalbsfilets entsteht. Die 50 g Morcheln fein mahlen, dann in einer beschichteten Pfanne mit dem Stückchen Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Morcheln auf das Bauch-Rechteck geben, ein paar Thymiannadeln hinzufügen. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in die Mitte des Rechtecks geben und mithilfe der Frischhaltefolie eng einrollen.

Zutaten Morchelsauce:
200 g Morcheln, halbiert und gewaschen
½ Schalotte, klein geschnitten
½ Knoblauchzehe, zerdrückt, in 5 cl Erdnussöl 5 cl weisser Portwein
5 cl Madeira
4 dl Rahm
Ein Stückchen Butter
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung Morchelsauce:
Die Morcheln mit etwas Butter in einem Sautoir scharf anbraten. Würzen, die Schalotten und einen Löffel Knoblauchöl dazugeben.
Dünsten. Mit dem Portwein und dem Madeira ablöschen und auf ¾ reduzieren. Den Rahm dazugeben und 5 Minuten kochen.
Abschmecken und mit einem Stückchen Butter und einem Spritzer Zitronensaft abrunden.

Zutaten Finish:
1 Spritzer Erdnussöl
Saisongemüse
Fleur de Sel
Mignonette vier Beeren

Zubereitung Finish:
Im vorgeheizten Garraum mit Dämpfen 90℃ während ca. 12 Minuten garen. Kerntemperatur bei 45 ℃ halten. Aus dem Backofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Frischhaltefolie abziehen, mit 8 Bindfadenstücken befestigen und in einer beschichteten Pfanne mit einem Spritzer Erdnussöl braten, um eine schöne Färbung zu erhalten. Auf einen Gitterrost geben.

Den Garraum auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vor dem Servieren für 4 Minuten einschieben. In 4 schöne Medaillons schneiden, die Scheibe mit Fleur de Sel und Mignonnette vier Beeren würzen und sofort anrichten. Das Gemüse der Saison mit einigen Morcheln elegant garnieren. Mit der heissen Sauce servieren.

Exotische Ile Flottante

Zutaten Mango:
1 Mango
1 Passionsfrucht
50 g Ananaswürfelchen (Brunoise)

Zubereitung Mango:
Die Mango schälen, die beiden Hälften in dünne Streifen schneiden und auf einer Platte anrichten. Dann in Scheiben von 1 cm kleinschneiden und kühl stellen. Den Rest in kleine Würfelchen (Brunoise) zerteilen. Die geschnittene Ananas mit der Mango vermischen. Die Kerne einer Passionsfrucht hinzufügen und kühl stellen.

Zutaten Mangocoulis:
120 g Mangofruchtfleisch
15 g Zucker
20 g Passionsfruchtsaft

Zubereitung Mangocoulis:
Alle Zutaten erhitzen. Vermischen, dann absieben. In einem Tropfer kühl stellen.

Zutaten Meringues Soufflé:
90 g Eiweiss
45 g Zucker
1 Limette
50 g Kokosraspeln

Zubereitung Meringue:
Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Die Schale einer Limette hinzugeben, dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen. 4 Ringe mit 4 cm Durchmesser und 4 cm Höhe abstechen und sie auf ein Backblech mit Backpapier geben. Den Garraum mit Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen. Die Ringe mit der Meringue bis zu ¾ der Höhe bedecken und sofort für 3 Minuten einschieben. Nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Kreise entfernen und die Meringues in den Kokosraspeln wälzen. Mit einem Kugelausstecher das Innere herausheben, dann mit den Ananaswürfelchen bedecken und die Mangoscheiben obenauf legen. Die Meringues kühl stellen.

Zutaten Kokossorbet:
2 dl Kokosfruchtfleisch
40 g Sirup mit 30 °C
(20 g Wasser und 20 g Zucker)
10 g Kokosnusscreme
40 g Wasser
10 g Malibu

Zubereitung Kokossorbet:
Alle Zutaten bei 70 °C erhitzen, dann in der Eismaschine aufdrehen. Im Tiefkühler bei –10 °C aufbewahren.

Anrichten:
Die Meringue in die Mitte des Tellers geben und mit Mangocoulis Tupfen um sie herum setzen. Ganz zuletzt eine Nocke Kokosglace obenauf geben.