



## Kulinarisches aus dem *Kanton Zürich*

Der Kanton Zürich liegt im Nordosten der Schweiz. Der Kanton wie auch die Stadt Zürich sind weltweit bekannt für ihre Lebensqualität. Dazu gehört auch die gute Küche, die sich dank intensiver Zuwanderung, sehr abwechslungsreich gestaltet. Die Zürcher Küche existiere nicht, heisst es. Wir beweisen das Gegenteil und schauen in Küche und Keller dieses Kantons.

Goldene Rebberge in milder Herbstsonne, ein Mosaik von Wiesen und Äckern, sanfte Hügel, stattliche Riegelhäuser und stolze Schlösser, stille Spazierwege durch Wälder und entlang von Flüssen – das ist das Zürcher Weinland. Weitherum bekannt sind die Lagen Goldenberg, Schiterberg, Worrenberg und Chorb. Renommierete Firmen wie die Volg Weinkellereien, die Staatskellerei des Kantons Zürich oder Landolt Weine Zürich wetteifern um die besten Weine. Der **Himmelsleiterli** ist das Flaggsschiff



unter den Zürcher Weinen. Landolt hat anfangs der 60er Jahre eine grosse Parzelle an dieser steilsten Reblage des Kantons Zürich gekauft und als erste Kellerei in der Deutschschweiz terrassiert, um die Rebpflege zu vereinfachen. Steht man unten an der Treppe, die den Weinberg hinaufführt, hat man den Eindruck, als führe sie direkt in den Himmel. Die Fantasiebezeichnung «Himmelsleiterli» war geboren! Der Wein zeigt sich im Glas intensiv rubinrot. Üppige Beerenaromatik mit schönen Gäraromen machen sich breit. Äusserst elegante und finessenreiche Rotwein schmeckt sehr fruchtig. Mitten in der Stadt Zürich befindet sich der Bughölzlihügel. Winzermeister Nikolas Zeljkovic

bewirtschaftet den 1,6 ha grossen Rebberg nach den Richtlinien der Integrierten Produktion. Die terrassierten Rebzeilen sind begrünt und bieten so die Gewähr für ein natürliches Wachstum der Trauben. Der **Riesbächler Kerner**, eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling, ist hell grünlichgelb in der Farbe, intensiv im Bouquet nach exotischen Früchten, Grapefruit und Pfirsich. Ein komplexer Wein mit kraftvoller Rasse und geschmeidig-fülligem Finale. Der Riesbächler Kerner ist als Apérowein sehr geeignet. Dank seiner grosszügigen Fülle und Kraft passt er auch zu Geflügel, Kalbfleisch, grillierten Fischen, zu Rauchlachs, Terrinen und Apéro-Häppchen. Aus dem Zürcher Unterland, genauer aus Watt bei Regensdorf, stammen die Müller-Thurgau-Trauben für den **Watter Sweet Barrique**. Geschmacklich erinnert dieser Süsswein an getrocknete Aprikosen und Pfirsich. Passen tut er zu Blauschimmelkäse, Foie gras und zu einer Fruchtwähe oder sogar zu dunkler Schokolade mit hohem Kakaoanteil.



### Wintiurst

Aus der Metzgerei Gubler in Winterthur stammt die mittlerweile legendäre Winti-Wurst. Chefmetzger Peter Gubler verrät uns ansatzweise das Geheimnis des Erfolges. Zwei Drittel Rind- und ein Drittel Schweinefleisch, Halsspeck, Schweinefleisch,



Eiswasser, Salz und Gewürze sind deren Zutaten. Diese werden zu einer homogenen Masse verarbeitet. Zu 150 g wird die Rohmasse dann in Därme abgefüllt, geräuchert und während rund 25 Minuten gebrüht. Die Winti-Wurst eignet sich zum kalt essen, sieden oder grillieren. Die Idee dazu hat Peter Gubler aufgrund eines Wettbewerbs einer regionalen Gratiszeitung geboren. Der zuständige Anzeigenleiter suchte einen essbaren Aufhänger für die Eulachstadt. Seither wird die Winti-Wurst jährlich einer Prüfung durch Fachleute und Prominente unterzogen. Das genaue Ursprungsrezept hat Peter Gubler durch das Bundesamt für Geistiges Eigentum schützen lassen. Jährlich werden mehrere Tonnen Winti-Wurst produziert. Zu dieser Wurstspezialität passt ein Wein aus dem Zürcher Weinland besonders gut.

### Zürcher Küche existiert

Die Zürcher Küche ist wohl noch kaum jemandem als besonders authentisch aufgefallen. Robert Haupt ehemaliger Spitzenkoch in der Wirtschaft Flühgass erklärt wieso: «Die Zürcher Küche als solche gibt es gar nicht. Die Prägung durch die Germanen, Kelten und Etrusker in vorchristlicher Zeit, die mittelalterlichen Esstraditionen der Rittergeschlechter und Adelshäuser sowie der Einfluss der Reiserouten der Kaufleute. Gutes Essen bekommt der Gourmand in Zürich alleweil – sei es nun gutbürgerlich wie in den Zunfthäusern oder gehoben wie in den Spitzenlokalen. Zu diesen gehört neben Rico Zandonella von der Kunststube in Küsnacht und Jürgen Eder von der Eder's Eichmühle in Wädenswil auch Heiko Nieder vom The Restaurant im Dolder Grand und Stefan Heilemann vom Ecco im Atlantis by Giardino beide in Zürich.

Rico Zandonella ist Paradiesvogel und Träumer, Schöngeist und Perfektionist, Macher und Realist - ein Mensch mit vielen Facetten. Ein wacher Geist mit eigenen Vorstellungen. Motiviert von der Idee, einen Ort zu schaffen, der von der Präsenz und



Persönlichkeit des Gastgebers lebt. Geprägt von sichtbarer Lebensfreude und besonderen Gesten, getragen und umgesetzt von seinem gesamten Team. Übersetzt in eine exquisite Küche, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten. Die Kompositionen entstehen im Kopf. Der Prozess hat mancherlei Parallelen zur Malerei. Anfangs steht ein Grundthema, welches es im experimentierfreudigen Spiel mit Aromen und Gewürzen pointiert

auf den Punkt zu bringen gilt. Das ist das eine. Die Konzentration auf den Geschmack. Hinzu kommt der optische Anspruch, die eigene Handschrift, die Leidenschaft für das Arrangement. Nichts ist zufällig, alles fügt sich nach einem exakt skizzierten Bild. Es wird mit höchster Präzision und Liebe zum Detail angerichtet. Ein Hochgenuss für den Gaumen und für die Augen, getragen vom eigenen Anspruch, der keine Nachlässigkeit und Kompromisse erträgt.

## Restaurant Rico's

Seestrasse 160

8700 Küsnacht

[www.ricozandonella.ch](http://www.ricozandonella.ch)



Rezepte



**Lasagnetta mit Langustinen**



#### *Zutaten Lasagne Teig:*

420 g Mehl  
120 g Hartweizengriess  
2 Eigelb  
7 Eier  
1 TL Olivenöl  
2-3 Prisen Salz  
Zitronensauce  
1 EL Zucker  
3 Zitronen, nur Saft  
2 Limetten, nur Saft  
2 dl Hühnerbouillon  
5 Stangen Zitronengras, in feinen Würfeln  
5 Kaffirblätter  
25 cl Rahm  
1 Messerspitze Ingwer  
1 Vanilleschote, ausgekratzt  
Salz  
Pfeffer

#### *Zutaten Füllung:*

1 Zucchini, in feinen Würfeln  
1 Granatapfel (Kerne auslösen)  
Olivenöl  
Hühnerbouillon  
8 Scampi (Grösse 6:9)  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer

#### *Zubereitung:*

Für den Teig Mehl, Griess und Salz in einer Schüssel vermengen und eine Mulde in die Mitte drücken. In die Vertiefung Eigelb, Eier und Olivenöl geben. Kneten, bis ein fester, elastischer Teig entsteht. Nudelteig in Frischhaltefolie einschlagen und 12 Stunden kalt stellen.

Den Teig vierteln, flachklopfen, im Mehl wenden und mit der Nudelwalze so dünn wie möglich ausrollen. Rechteckige Lasagneblätter (12x5 cm) ausschneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser erkalten lassen. Die Lasagneblätter herausnehmen und mit etwas Olivenöl bestreichen, damit die Blätter später nicht zusammenkleben.

Für die Zitronensauce den Zucker karamellisieren und mit Zitronen- und Limettensaft ablöschen. Bouillon dazugeben und danach alle restlichen Zutaten daruntermischen. Zu zwei Dritteln einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den heissen Sud im Mixer fein pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Nach Belieben mehr Rahm hinzufügen, um die Säure zu neutralisieren.

Die Zucchiniwürfel mit den Granatapfelkernen in etwas Olivenöl und Geflügelbouillon knackig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Scampi schälen, Darm entfernen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer würzen. Bei Mittelstufe in einer Pfanne glasig garen.

Zum Anrichten die Lasagneblätter in Hühnerbouillon und Olivenöl erhitzen. Das erste Lasagneblatt auf den Teller legen und die Zucchini-Granatapfel-Würfel daraufgeben. Mit den längs halbierten Scampi bedecken und der schaumig geschlagenen Zitronensauce nappieren. Mit dem zweiten Lasagneblatt zudecken. Sofort servieren.

**Carbonnara al Tarfufu nero**



*Zutaten:*

12 Scheiben geräucherter Speck

Taglierini

250 g Mehl

2 Eier

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

Rahmsauce

2 Schalotten, fein geschnitten

1 EL Butter

1 TL Mehl

1 dl trockener Weisswein

3 dl kräftige Hühnerbouillon

2 dl Rahm

Trüffeljus

1 Spritzer roter Portwein

1 dl Kalbsjus

1 eingelegte schwarze Trüffel, geschält, in kleinen Würfeln

1 TL Butter

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Pochierte Eier

4 Eier

Weissweinessig

*Zubereitung:*

Speck in feine Streifen schneiden und in einer Teflonpfanne ohne Fett-zugabe knusprig braten. Auf ein Krepppapier geben.

Für den Pastateig alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Haushaltsfolie wickeln und etwa eine Stunde ruhen lassen. Ausrollen und in gewünschte Form schneiden.

Für die Rahmsauce die fein geschnittenen Schalotten in Butter glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Mit einem Holzlöffel gut rühren, damit die Schalotten keine Farbe annehmen. Mit dem Weisswein ablöschen und mit Hühnerbouillon auffüllen. Zur Hälfte einkochen und den Rahm hinzugeben. 10 Minuten bei Mittelstufe köcheln lassen. Mixen, durch ein Spitzsieb passieren.

Portwein mit dem Kalbsjus zur Hälfte einreduzieren und die Trüffelwürfel dazugeben. Mit einem Flocken Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Pochieren die Eier je in einer Tasse aufschlagen. In einem Topf reichlich Wasser mit einem Schuss Essig zum Kochen bringen. Die Eier vorsichtig hineingleiten lassen und schnell mit zwei Holzlöffeln rund formen. In siedendem Wasser 3-4 Minuten pochieren. Anschließend herausheben, in Eiswasser oder ganz kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Taglierini in Salzwasser al dente kochen. Nudeln absieben und mit der Hälfte der Rahmsauce vermengen und warm halten.

Die pochierten Eier in etwas Bouillon mit Olivenöl erwärmen, sodass der Eidotter noch flüssig bleibt. Den Speck im Ofen nebenbei auf einem Backblech mit Backpapier erwärmen.

Die Taglierini auf einem tiefen Teller anrichten, das Ei darauf-setzen. Die restliche Rahmsauce schaumig schlagen und um das Ei herum nappieren. Trüffeljus und den knusprigen Speck ebenfalls um das Ei herum anrichten. Zum Schluss noch etwas Olivenöl und Meersalz über das Ei geben. Sofort servieren.



**Weisse Schokoladen-Limetten mit Himbeeren und Minz-Vinaigrette**



### **Tarteboden**

#### *Zutaten:*

1 Ei (50 g)  
100 g Zucker  
150 g Butter, weich, in Würfeln  
250 g Mehl

#### *Zubereitung:*

Das Ei mit dem Zucker in der Küchenmaschine verrühren, Mehl und Butter dazugeben und alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

### **Granache aus weisser Schokolade und Limette**

#### *Zutaten:*

150 g Vollrahm  
1 Limette, abgeriebene Schale  
15 g Honig  
½ Stängel Vanille, das Mark ausgekratzt  
350 g weisse Kuvertüre-Drops

#### *Zubereitung:*

Den Rahm mit dem Vanillemark, der Limettenzeste und dem Honig leicht köcheln lassen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad separat schmelzen (oder im Thermomix bei 50 °C). Den Rahm in drei Schritten zur geschmolzenen Kuvertüre giessen, die Masse mit dem Mixer glattrühren.

### **Minz-Vinaigrette**

#### *Zutaten:*

50 g Kokoswasser  
50 g Zucker  
1 Bund Minze, gehackt  
50 g weisse Schokolade-Drops

#### *Zubereitung:*

Kokoswasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Den Sirup etwas abkühlen lassen, dann die Schokolade einrühren und schliesslich die Minze mit dem Stabmixer einarbeiten. Achtung: Minze oxidiert sehr schnell, wenn man sie schneidet, deshalb erst kurz vor dem Untermixen hacken. Im Tiefkühlfach aufbewahren und kurz vor dem Servieren etwas antauen lassen. Die Vinaigrette soll eiskalt sein.

#### *Fertigstellen:*

50 g Himbeeren, halbiert  
Die Arbeitsfläche etwas bemehlen und den Teig etwa 2,5 Millimeter dick rund ausrollen. Eine grosse oder mehrere kleine Tarteformen mit dem Teig auslegen und bei 180° Heissluft etwa 15 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Die halbierten Himbeeren auf dem Tarteboden verteilen, die Ganache drübergiessen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Tarte mit frischen Himbeeren und der Vinaigrette servieren.