

# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Rosmarie Brennwalder.



Super, wie das duftet: Rosmarie Brennwalder und «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius freuen sich über die gelungene Orangensauce.

## Kochen mit Gazosa

Rosmarie Brennwalder ist an den Anfang der Welt gezogen, um Hirsch auf dem Holzherd zu kochen.

**Z**isch, Bloop, Glugg! Donald Duck? Nein, nur Geräusche, die entstehen, wenn ein Gazosa ausgeschenkt und getrunken wird. Gazosa? Ist das nicht diese erfrischende Zitronenlimonade aus dem Tessin? Genau. Und was früher nur den Eingeborenen und

den Tessiner Touristen vorbehalten war, wird heute als trendiges Getränk in den angesagten coolen Bars der Deutschschweiz kredenzt.

Zisch macht es auch in Indemini, in einem abgelegenen Tessiner Bergdorf bei Rosmarie Brenn-

walder und «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius. Gemeinsam setzen sie sich mit einem Hirschentrecôte auseinander. Gekocht wird auf und in einem Holzherd. Das verursacht Hitze, Appetit und gibt Durst. Wasser ist gut, Gazosa ist besser. Das sagt sich

auch Beat Wüthrich, Lebenspartner von Rosmarie Brennwalder, der das Kochduett mit zwei Gazosa in den Geschmacksrichtungen Zitrone und Mandarine verwöhnt. «Wunderbar. Das nächste Mal unterlegen wir das Hirschentrecôte mit einer Mandarinsau-

ce», sinniert Andrea Pistorius beim Rühren der Orangensauce.

### Die Schlacht am Herd

Rosmarie Brennwalder und Beat Wüthrich haben ihr Lehrerdasein im Emmental aufgegeben, sich in Frühpension begeben und die Koffer gepackt – und sind über Asien nach Indemini gezogen. «Wir sind am Anfang der Welt angelangt», bemerkt Brennwalder mit einem Schmunzeln. Und hier fröhnen sie nicht etwa dem Müssiggang, sondern bauen in Fronarbeit zwei Ställe zu Ferienstudios um. In bester Arbeitsteilung: Rosmarie entwirft und gestaltet, Beat mauert. Nicht anders spielt es sich in der Küche ab: Während sich die Widderfrau in der überbordenden Materialschlacht um den Herd sauwohl fühlt, strebt der Jungfraumann die absolute Ordnung an, die keinen überflüssigen Wassertropfen auf der Spültheke toleriert.

### Holz aus dem Urwald

Indemini ist von Wald umgeben. Von so viel Wald, dass die Indeminer von ihrem «Urwald» sprechen. Das Holz für den Herd stammt aus der eigenen Holzerei. Beat Wüthrich hat optimal eingefeuert. 150 Grad sind erreicht. Und Pistorius nippt zufrieden am Gazosa, schneidet den Thymian und die Schalotte fein, während Brennwalder den Knoblauch grob zerhackt. «Mit diesem Ding hat schon meine Oma hantiert», sagt sie lachend und vermischt das Paniermehl mit dem Eigelb, gibt etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzu und verrührt das Ganze zu einer Masse.

Beat Wüthrich kennt Indemini seit über 40 Jahren. Er hat vor langer Zeit ein kleines Haus am

Bach gekauft, es umgebaut und als Feriendomizil verwendet. Heute wird das schicke Einod vermietet, da sich die beiden mitten im alten Dorfkern in ein über 250-jähriges Haus verliebt haben: ohne Bad, mit einem Wasserhahn, einem grossen Kamin und funktionierenden Holzherd. Geduscht wird im Ferienhaus, wenn keine Gäste da sind oder im Sommer in der nahen und wildromantischen Giona oder in einem der Dorfbrunnen.

«Mit diesem Ding hat schon meine Oma hantiert.»



Brennwalder holt behände den Bräter aus dem Ofenrohr, in dem das Hirschentrecôte friedlich vor sich hinschmort. Nun wird die Panade auf das Stück Fleisch gelegt und für wenige Minuten unter den Grill geschoben, den Pistorius vorsorglich mitgebracht hat. Das Resultat ist ein knusprig überbackenes und butterzartes Hirschentrecôte. Schlicht delikates. Übrigens: Den Hirsch erlegt Wüthrich selbst, auf der Jagd. Und für alle, die keine Büchse haben, bietet sich ja die Migros mit ihrer Vielfalt an.

### Ab in die Zukunft

Rosmarie Brennwalder und Beat Wüthrich haben viele Ideen, für sich und für Indemini. Sie betreiben das kleine Open-Air-Kino Scalintimo und erzählen den faszinierten Feriengästen vom Alltag in Indemini. Sie setzen sich dafür ein, dass ihr Dorf weiterlebt. Nicht museal, aber als eine lebendige und historische Siedlung. Indemini – ein Ort der Stille am Anfang oder am Ende der Welt.

Text Martin Jenni

Bilder Hans Schürmann

Mehr zu Indemini: [www.lunasole.ch](http://www.lunasole.ch)  
Und auf den Seiten 87 bis 93.

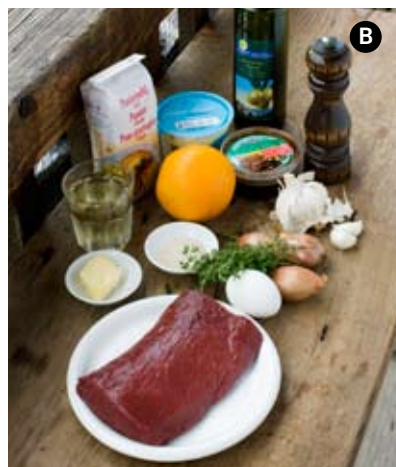
Während der traditionellen Wildsaison – von September bis Januar – finden Sie in der Migros frische Hirschentrecôte aus Neuseeland.



A. Rosmarie Brennwalder lacht verschmitzt zu Beat Wüthrich, der ihr beim Kochen gern auf die Finger schaut.

B. Die Zutaten: Hirschentrecôte, Thymian, Maisstärke, Rohrzucker, Paniermehl, Bio-Orange, Schalotten, Weisswein, Wildfond und mehr.

C. Fleisch nur mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten.



D. Der Orangensaft gibt der Sauce eine wunderbare Frucht-komponente.

E. Thymian, Schalotte, Butter, Paniermehl, Eigelb, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Masse vermischen.

F. Thymiankruste gleichmässig auf dem Hirschentrecôte verteilen.



## Hirschentrecôte mit Thymian und Orange

Für 4 Personen

**1 Hirschentrecôte, ca. 500 g**  
**Salz, Pfeffer aus der Mühle**  
**3 EL Olivenöl**  
**1 Bio-Orange**  
**2 Schalotten**  
**1 Knoblauchzehe**  
**30 g Butter**  
**1 Bund Thymian**  
**1 dl Weisswein**  
**2 dl Wildfond**  
**2 TL Maisstärke**  
**2 TL Rohrzucker**  
**150 g Crème fraîche**  
**60 g helles Paniermehl**  
**1 Eigelb**

**1.** Backofen auf 120 Grad vorheizen. Hirschentrecôte mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl erhitzen, Entrecôte rundum scharf anbraten. In eine ofenfeste Form legen und in der Ofenmitte 1 Stunde garen.

**2.** Von der Orange 1 EL Schale abreiben und Saft auspressen. 1 Schalotte und Knoblauchzehe hacken und in 10g Butter dünsten. 3 Thymianzweige, dazugeben. Mit Weisswein und Fond ablöschen. 15 Minuten einkochen. Sauce durch ein Sieb passieren. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen. In die Sauce rühren und einkochen, bis diese bindet. Zucker, Crème fraîche, Orangensaft und -schale dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce warm stellen.

**3.** Vom Thymian 1 EL Blättchen abziehen und fein hacken. 1 Schalotte fein hacken. 20 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotte und Thymian dünsten. In einer Schüssel auskühlen lassen. Paniermehl, Eigelb und 1 EL Olivenöl unterrühren. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gegartes Hirschentrecôte aus dem Ofen nehmen und mit der Paniermehlmasse belegen. Unter dem Ofengrill 5 Minuten knusprig überbacken. Entrecôte vorsichtig in 4 Stücke schneiden und auf der Orangenrahmsauce servieren.

Dazu passen Butternudeln, Spätzli oder ein Risotto.



Mehr Rezepte:  
**saisonné**  
[www.saison.ch](http://www.saison.ch)

**saisoneküche**



**Jetzt bestellen**  
Telefon 0848 87 77 77  
www.saison.ch

## Tipps der Woche: Rund um Randen

### Rote Knolle

Der in Randen enthaltene, stark färbende Pflanzenfarbstoff Betanin hat keine blutbildenden Eigenschaften, wie lange Zeit angenommen wurde. Er ist nur für schwer zu entfernende Flecken verantwortlich. Lassen Sie sich davon nicht abschrecken: Rot gefärbte Hände können Sie vermeiden, indem Sie diese vor dem Verarbeiten von Randen mit etwas Speiseöl einreiben. Danach die Hände gründlich mit Seife waschen.

### Kochen

Rohe Randen waschen und ungeschält je nach Grösse bis zu einer Stunde in Salzwasser gar kochen. Im Dampfkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf etwa 20 Minuten.

### Besonders aromatisch

Gewaschene, rohe Randen einzeln in Alufolie verpacken. Im Backofen bei 180 Grad je nach Grösse 45–60 Mi-

nuten backen. Für eine Verwendung als Salat in der Folie auskühlen lassen. Das Garen in der Folie bringt das erdig-süssliche Aroma gut zur Geltung.

### Bereits gekocht

Schneller geht es mit gekochten Knollen. Diese sind praktisch das ganze Jahr über pasteurisiert erhältlich und müssen nur noch geschält werden.

### Schälen

Gekochte Randen lassen sich unter fliessendem Wasser schälen. Die Haut kann man in der Regel ganz einfach abziehen.

### Randen einlegen

Die geschälten, rohen Knollen in die gewünschte Form schneiden und in leichtem Salzwasser gar kochen. Einmachgläser im Backofen bei 160 Grad 10 Minuten sterilisieren,

leicht abkühlen lassen. Obst- oder Apfelessig separat aufkochen. Randen abtropfen lassen und noch heiss in die Gläser füllen. Mit dem kochenden Essig auffüllen. Das Gemüse muss vollständig bedeckt sein. Gläser verschliessen. Kühl (im Keller) und dunkel lagern. Die Haltbarkeit beträgt etwa zwei Jahre. Je nach Art des Essigs braucht es später für einen Randensalat keinen oder nur noch wenig Essig.

### MM-Kochinfo

**Montag bis Freitag, 9–12 Uhr,**  
**0901 240 244**  
(erste Minute gratis, dann  
**1 Franken pro Anruf**)

**Freitag und Samstag,**  
**17.30–19.30 Uhr,**  
**0901 125 250**  
(Normaltarif plus 1 Franken pro Minute)