

Tipps

Zürcher Gin aus dem Fass

ZÜRICH. Der Gin von Turicum erfreut sich bei Kennern höchster Beliebtheit. Nun liefern die Macher einen Wood Barreled Gin nach. Dafür wurde der Turicum-Gin für mehrere Wochen mit einer Auswahl von Zedern-, Sandel- und Eichenholz gelagert. Das Resultat überzeugt mit würzigen Aromen wie Kardamom, Muskat und Pfeffer und einer dezenten Süsse.

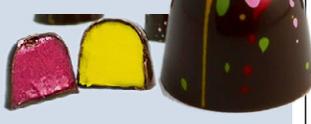
Turicum Wood Barreled Gin, 59 Fr. Turicum-gin.ch



Süsse Löwen zum Küssen

ZÜRICH. Die Schwestern Laura und Fabia Löw führen die wohl kleinste Confiserie der Schweiz in Zürich. Dass die Grösse aber keine Rolle spielt, beweisen die beiden gebürtigen Thurgauerinnen mit ihren unglaublich feinen und liebevoll in Handarbeit hergestellten Schokolade-Kreationen. Für Weihnachten haben sie ihre Löwenküsse mit Lebkuchen und Glühwein ins Festgewand gesteckt.

Loewdelights.com



Die Weihnachtsgans feiert ein

ZÜRICH. Die traditionelle Weihnachtsgans wäre beinahe ausgestorben. Doch Spitzenkoch Sebastian Rösch vom Restaurant Mesa widersetzt sich dem Vergessen.

Zur Vorbereitung auf Weihnachten kannte die lateinische Kirche eine zweite Fastenzeit, in der nur Fisch verspeist werden durfte. Doch der Weihnachtskarpfen war vielen Fein-

schmeckern bald zu simpel, und so suchte man nach Speisen, die (im weitesten Sinn) ebenfalls im Wasser heimisch sind, und fand die Weihnachtsgans. Der Sternekoch Sebastian Rösch (30) vom Restaurant Mesa in Zürich erklärt, wie man sie perfekt zubereitet:

■ Ein anständiges Grundprodukt ist eine wichtige Voraussetzung. Am besten fragt man beim Bauern in der Umgebung oder bei meinem Lieferanten Roman Clavadetscher in Malans nach.

■ Die Gans nur mit Salz würzen. Wer mag, kann die Haut mit einem Lack aus Koriander und Honig einreiben.

■ Zuerst werden die Keulen abgelöst. Diese kurz anbraten und in einem Bratenfond über Nacht bei 70 Grad schmoren

(circa 12 Stunden). Am nächsten Morgen fällt das Fleisch regelrecht vom Knochen.

■ Die Brust bleibt auf dem Tors und wird auf der Haut goldbraun angebraten. Danach stopfen wir die Gans mit einer Füllmasse: Herz und Leber mit

Zwiebeln anbraten und mit Beifuss, Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Danach Weissbrot anrösten und alles mit frischem Ei vermengen.

■ Die Gans in einen Bräter geben und im Ofen bei niedriger Temperatur (80 Grad) für circa



Die Ravioli mit geschmorter Gans sind ein Renner im Mesa.

GÄNSEFLÜSTERER AUF STERNE-NIVEAU

ZÜRICH. Seit bald zwei Jahren wirkt Sebastian Rösch (30) im Restaurant Mesa im Zürcher Kreis 6. Röschs Küche besticht durch beste Produkte, höchste Präzision und zeitgemässe Interpretation von klassischen Gerichten. «Michelin» adelt das Mesa mit einem Stern, «Gault Millau» verleiht 16 Punkte. Tripadvisor listet das Mesa auf Platz neun von total 1733 getesteten Restaurants.

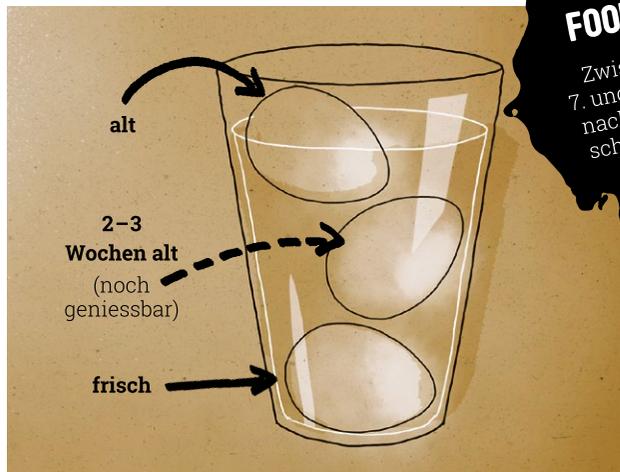


Mesa-restaurant.ch Spitzenkoch Sebastian Rösch (30).



Eine ganze Gans auf der festlich geschmückten Weihnachtstafel sieht

Foodlexikon



FOOBY TIPP
Zwischen dem 7. und dem 14. Tag nach dem Legen schmeckt ein Ei am besten

Kaum ein Lebensmittel ist so vielseitig wie das Ei. Es eignet sich für herzhaft

Speisen ebenso ausgezeichnet wie für süsse. Du kannst es kochen, braten und pochieren, für Saucen oder Gebäck verwenden, als verlorenes Ei in eine Suppe geben oder mit ihm vor dem Backen einen Teig bestreichen. Weil die Schale viele kleine Poren auf-

weist, nimmt ein Ei die Gerüche seiner nächsten Umgebung auf. Liegt es zum Beispiel neben Trüffeln, bekommt es ein delikates Trüffelaroma. Ob ein Ei braun oder weiss ist, hängt von der Rasse des Huhns ab. Rassen mit roten Ohrscheiben legen braune Eier, Rassen mit weissen Ohrscheiben weisse. In kühler Umgebung halten sich Eier bis zu 20 Tage, du solltest sie deshalb immer im Kühlschrank aufbewahren – Speisen, die rohe Eier enthalten, natürlich ebenfalls. Auf Schweizer Eiern kannst du an einem Code ab-

lesen, woher sie stammen. Eine 0 am Anfang des Codes steht für Bio, eine 1 für Freiland, eine 2 für Bodenhaltung und eine 3 für Käfighaltung. Es folgen die Angaben für Herkunft (CH), die Produzentenummer (z.B. 999) und das Legedatum (z.B. 11.11.). Wenn du den Code auf eieg.ch eingibst, bekommst du noch mehr Informationen. Erstaunlich: Das Eigelb enthält mehr Eiweiss als das Eiklar. Und hättest du gewusst, dass ein Huhn gerade einmal 24 Stunden braucht, um ein Ei zu produzieren?