



# Ihr Festtage kommen ...

**Heiligabend, Weihnachten, Silvester:  
Was kochen? Kein Problem. Irma Dütsch  
hat für jedes Fest ein Menü kreiert.**



**CHARMANT**  
Festtags-  
rezepte von  
Les festins de  
Irma Dütsch

Weber AG  
Verlag  
CHF 89.-

**DIE GROSSE DAME** der Schweizer Küche liebt Feste. «Es wurde mir bereits in die Wiege gelegt, sie so zu feiern, wie sie fallen.» Das sinnliche Vergnügen und fröhliche Beisammen mit der Familie ist Irma Dütsch wichtig. «Besondere Momente verlangen nach besonderen Speisen», schreibt sie in ihrem neuesten Werk. Mit ihren Rezepten zu 18 grossen Festen in der Schweiz kommt sie genau zur richtigen Zeit. Denn vielen liegt die Frage nach dem Weihnachtsmenü bereits schwer auf dem Magen.

Vorschlag von Irma Dütsch für Heiligabend: ein Lachstatar mit Avocado und exotischen Früchten zur

Vorspeise. Gefolgt von Saltimbocca aus Bärenkrebse in der Schale. Und zum Hauptgang ein Eringer Rindsfilet in Cornalin mit Kartoffelpüree, getrockneten Steinpilzen und gefüllten Wirzblättern. Als schnelles Dessert bietet sich ein Orangensalat mit Datteln und gerösteten Walnüssen an. Erfrischend nach dem Festmahl. Wie auch die Cappuccinoglace mit Kaffeelikör und Kumquats (Bild oben). Die Gourmetmenüs von Irma Dütsch sind glanzvoll und dekorativ in Szene gesetzt. Gekonnt verbindet sie Traditionelles mit Modernem. Die Rezepte reichen vom Vier- bis zum Sechsganggericht und sind jeweils für vier Personen berechnet. Hobbyköche sollten sie locker nachkochen können. Denn: Ob Valentinstag, Muttertag, Ostern, Pfingsten oder 1. August – feiern Sie die Feste im Laufe des Jahres mit der Familie oder Freunden. Mit einem unvergesslichen Essen!

*Isolde Schaffter-Wieland*