

ZUR «GOURMET-METZGETE» NACH FLÄSCH



↑ Die «Weinstube» der Mühle in Fläsch. (Foto: zVg)

Eine Mühle in Fläsch ist seit 1545 beurkundet und sie lag wohl in etwa an der Stelle, wo heute das Restaurant «Mühle Fläsch» liegt, nämlich etwas ausserhalb des Dorfes. An eine Mühle gemahnt heute nur noch wenig – ausser architektonisch: ein altes Wohnhaus mit Wirtsstube und ein voluminöser Anbau – früher wohl mal Sägerei, heute ein grosszügiger Speiseraum. In den 90er-Jahren war es Beat Blum, der die «Mühle» als Gourmetlokal etabliert hat, seit einigen Jahren sind es nun Bernadette und Martin Herrmann, die das Lokal mit Geschick und Liebe führen

– und gerade im Herbst ihre Gäste zur beliebten «Gourmet-Metzgete» empfangen.

REZEPT

Geschmorte Lammhaxen mit Farina-böna-Gnocchi und herbstlichem Gemüse

(Angaben für vier Personen)

Zutaten Lammhaxen

4	Lammhaxen
200 g	Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
3 EL	Öl zum Anbraten
1 EL	Tomatenmark
2 dl	kräftiger Rotwein
1 Ltr.	braune Kalbsbrühe
2 TL	Stärke
1 Stk.	getrocknete Zitrone

Zutaten Gnocchi

500 g	Kartoffeln (mehlig kochende)
60 g	Farina böna (Farina böna ist ein feines Maismehl aus dem Tessin)
40 g	Weissmehl
1 Stk.	Eigelb
	Salz & Pfeffer

Zubereitung Lammhaxen

Die Lammhaxen mit Salz & Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heissem Öl anbraten. Das Röstgemüse begeben und mitrös-

ten, tomatieren und mit dem Wein ablöschen. Mit der Kalbsbrühe aufgiessen und mit einem Deckel versehen in den vorgeheizten Ofen, bei 170°C ca. 1½ bis 2 Stunden schmoren.

Zubereitung Gnocchi

Die Kartoffeln blanchieren, noch warm schälen und zerdrücken, mit Farina böna, Weissmehl, Salz und Pfeffer vermischen. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, diese in kleine Stücke schneiden und den Gnocchi die charakteristische Form geben. Die Gnocchi portionweise in kochendem Salzwasser kochen, sobald sie an die Oberfläche kommen mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Butter schwenken. Frischer Salbei und Parmesan passen ausgezeichnet dazu.



↑ Martin Herrmanns Lammhaxen als herbstlicher Hauptgang. (Foto: zVg)

AUF DEM WEG ZUR RESTAURANTKETTE?

Viele hochdekorierte Köche haben es vorgemacht: Aus einem Restaurant mache zwei, drei oder noch mehr. Das Restaurantimperium von Alain Ducasse umfasst nun bereits 20 Lokale auf vier Kontinenten, noch erfolgreicher ist der japanische Starkoch Nobuyuki «Nobu» Matsuhisa, der mittlerweile auf allen fünf Kontinenten rund 40 Lokale führt. Graubündens Star am Herd Andreas Caminada startet nun ebenfalls eine Dépendance, er führt ab Dezember die «Äbtestube» in Bad Ragaz. Er übernimmt das Zepter von Roland Schmid, der das Haus zu Gault-Millau-Punkten und Michelin-Stern gekocht hat. Caminada wird das Restaurant mit einer von ihm ausgewählten und geschulten Brigade versehen, seinem Stammlokal, dem «Schloss Schauenstein» bleibt er als Chef erhalten.

www.andreascaminada.com



EIN VORWORT ZUR VORSPEISE

Wenn ein renommierter Hotel- und Restauranttester ein Vorwort zu einem Kochbuch verfasst, dann zeugt das zumindest von guten Kontakten – und beim Autor Karl Wild darf durchaus eine distanzierte Neutralität vorausgesetzt werden. Er hat es für Dario Cadonau getan, dessen Kochbuch soeben erschienen ist und eine Hommage ans Engadin und die lokale Küche ist. Im «In Lain Vivanda», dem Gourmetrestaurant des Hotels «In Lain» in Brail, kocht Dario Cadonau seit rund vier Jahren auf sehr hohem Niveau, die Gourmetführer haben das alle sehr wohl vermerkt. Cadonau, der die Schulen von Philippe Rochat, Daniel Bumann und Harald Wohlfahrt durchlaufen hat, stellt in seinem Buch acht Menüs vor, jeweils zusammengesetzt aus acht bis zehn Gängen. Das ist für jeden Laienkoch wohl zu ambitioniert, und gewöhnungsbedürftig ist auch die Tatsache, dass die Rezepturen auf zehn Personen berechnet sind. Aber es sind zumindest allesamt Ideenimpulse, Inspirationen, was wie kombiniert werden kann. Erfreulich – in jedem Menü gibt es einen vegetarischen Gang. Das «In Lain» ist ein Familienbetrieb, deshalb stammen auch die Fotos von einem Cadonau,

von Marco Cadonau, der die Kreationen seines Bruders stimmungsvoll ins Bild setzt.

Dario Cadonau: Tradition, Passion, Faszination – Feines aus der Vivanda-Küche

Weber Verlag, Thun, 2015, 240 Seiten mit vielen Fotografien in Farbe und Schwarz-Weiss, CHF 69.00, www.inlain.ch

