

Häppchenweise Football

Appetitliches für lange TV-Abende: Egal, wie das Spiel ausgeht, mit diesen Häppchen sind Sie immer auf der Seite der Gewinner.

VON GABRIELA BATLOGG

Sind Sie schon im Fussballfieber? Oder kommen Sie erst während der Spiele so richtig auf Touren? Oder geht es Ihnen wie mir? Da müsste es nämlich heissen: Fussball in kleinen Dosen, häppchenweise. Und das im doppelten Sinne: Ich werde zusammen mit Freunden zwei, drei Spiele angucken, bequem daheim vor dem Bildschirm. Und dazu gibt es – feine Häppchen, von denen sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann.

Häppchen, das tönt so einfach, ist es das wirklich? Und machen Häppchen auch satt? Der Name impliziert etwas

Köstlich müssen sie sein, abwechslungsreich in den Zutaten.

anderes. Man erinnert sich an die Zeiten der Nouvelle Cuisine, wo man die Ess-Müsterli mit der Lupe betrachten musste, um davon satt zu werden.

Also, man lerne: oberstes Prinzip: Köstlich müssen sie sein, die Häppchen, abwechslungsreich in den Zutaten, welche leicht erhältlich sein sollen. Und: Die Häppchen sollen in genügender Menge vorhanden sein, sollte man doch damit den ganzen Abend durchstehen können, ohne hinterher noch zum Italiener oder zum Kebap-Stand um die Ecke gehen zu müssen.

Keine Sauerei

Reichlich Häppchen, gut und recht. Nur stellt sich auch das Problem, dass sie häufig nicht ohne Tücker zu essen sind. Das Öl tropft, die Sauce kleckert, und die Olive landet beim Aufspießen statt auf dem Zahnstocher versehentlich



Mit einem grünen Teppich als Unterlage werden die beschriebenen Häppchen perfekt in Szene gesetzt. Man traut sich schon fast nicht mehr zuzugreifen. BILD RUTH TISCHLER

NATIONALGERICHTE

Euro-08-Essen

Deutschland: Wurst und Kraut. **Frankreich:** Boeuf bourguignon, Bouillabaisse. **Griechenland:** Mousaka. **Italien:** Pasta. **Holland:** Stampot (Kartoffel-Gemüse-Gemisch). **Kroatien:** Cevapcici. **Österreich:** Wiener Schnitzel. **Polen:** Bigos (Kraut-Kohl-Fleisch). **Portugal:** Bacalhau (Stockfisch). **Rumänien:** Sarmale (Kohlwickel). **Russland:** Piroggen (Teigtaschen), Borschtsch (Suppe mit Randen). **Schweden:** Smörgasbröd. **Schweiz:** Käsefondue. **Spanien:** Paella. **Tschechien:** Knödel. **Türkei:** Vieles, aber nicht Kebap. **hag**

im Ausschnitt. Das neue Seidenhemd ist bereits vor dem Anpfiff verdorben, und wenn man sich bei der ersten vergeblichen Torchance auf den Oberschenkel haut, hat die Hose mehrere Fettflecken. Man wäre besser im Badeanzug gekommen, aber selbst dann müsste man sich irgendwo die Finger abputzen können. Bitte nicht an Nachbars T-Shirt. Machen wirs wie die Asiaten: feuchte, gerollte Frotteetüchlein, aufgetürmt, in beachtlicher Anzahl. Sieht hübsch aus und ist ganz praktisch.

Und für das Häppchen-Transportproblem auch gleich eine gute Idee: Tellerchen, wo jeder Gast seine Auswahl drauflegen kann (nicht drauftürmen, sonst stehen wir wieder am Anfang des Problems). Findige Geister haben einen Clip entwickelt, der am Teller befestigt werden kann, als «Parkplatz» für das Glas. So hat man immer eine Hand frei, um mitzubeln oder halt unanständige Handzeichen zu machen, je nachdem, wie hoch die Emotionen gehen. Wenns allzu heftig wird, droht allerdings die Flüssigkeit im Glas überzuschwappen.

Aber was immer sich an aufregenden EM-Abenden sonst noch alles zutragen könnte: Sie können praktisch sicher sein, dass Ihre Häppchen über jedes Ungemach – ob beim Fussball oder bei Ihnen zu Hause – hinwegtrösten.

HINWEIS

► Gabriele Batlogg, die kürzlich in einem Wohnporträt unserer Zeitung vorgestellt wurde, unterhält in Schwyz eine Privatkochschule mit Cateringservice (www.privatkochschule.ch). Weil sie Österreicherin mit Schweizer Wurzeln ist, haben wir sie gebeten, für die schweizerisch-österreichische Euro 08 ein paar Rezepte für Häppchen zusammenzustellen. ◀

Die Rezepte

Cevapcici-Spiesschen mit Joghurtsauce

(45 Stück Cevapcici, pro Spiessli 4–5 Cevapcici)

Zutaten: 4 Knoblauchzehen, 1 grosse Zwiebel, 1 1/2 EL Olivenöl, 500 g Rindshackfleisch, 500 g Lammhackfleisch, 1 TL Salz, 10 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Paprika edelsüss, 1 EL Kreuzkümmelpulver, 1 KL Korianderpulver, 1 Prise Muskatnuss.

Zubereitung: Knoblauch und Zwiebel fein hacken, im heissen Olivenöl leicht anziehen lassen, ohne dass sie Farbe bekommen. Hackfleisch und die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben, gedämpfte Zwiebel und Knoblauch unter das Fleisch mischen, gut würzen. Von Hand 3–4 Minuten gut durchkneten. Zu 1 1/2 cm breiten und 5 cm langen Würstchen formen. Vor dem Grillieren oder Braten kühlen lassen.

Braten/Grillieren: 3–4 Minuten. Sie sollen aussen knusprig sein. Abwechslungsweise zusammen mit rohen Zwiebelstücken und Cherrytomaten auf Spiesse stecken.

Joghurtsauce-Zutaten: 300 g griechischer Joghurt, 1 Tomate, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten, 1 milde Peperoni, gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, gepresst, 1/2 Bund glattblättriger Peterli, gehackt, 1/2 Bund Schnittlauch, in Rädli geschnitten, 1/4 TL Kreuzkümmel, Salz, frischer Pfeffer, gemahlen.

Zubereitung: Alle Zutaten mischen

und gut abschmecken. Cevapcici-Spiesschen zusammen mit Gurkenscheiben und der Joghurtsauce servieren.

Focaccia mit Artischocken

Teig: 400 g Weissmehl, 1 KL Salz, 2 EL Olivenöl, 1/2 Würfel Hefe, zirka 2,5 dl Wasser. Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem glatten Teig kneten, mit einem feuchten Tuch zugedeckt zirka 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen (oder 30 Min. im 50 Grad warmen Backofen).



Danach Teig 1 cm dick, rund oder eckig, auf wenig Mehl auswallen und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech geben, mit Fingern Vertiefungen eindrücken. 3–4 Esslöffel Olivenöl darüberträufeln, mit Meersalz und wenig Pfeffer bestreuen. 1/2 Glas Artischocken im Öl abtropfen und vierteln, darüberstreuen. 100 g Fontinakäse in Würfel darübergeben.

Backen: In den kalten Ofen schieben,

auf 200 Grad Umluft zirka 20–25 Minuten backen. In Stangen oder Würfel schneiden.

Varianten: mit halbierten Cherrytomaten belegen, Rosmarinadeln darüberstreuen, statt Fontinakäse Tilsiter nehmen, Peperoniwürfel darüberstreuen.

Mohncake pikant

Zutaten für eine mittlere Cakeform: 100 g Bratspeck, gewürfelt, ohne Fett anbraten, auf Küchenkrepp entfetten, 150 g grüne Oliven, gehackt, 100 g Greyerzer, gerieben, 200 g weiche Butter, 4 Eier, 1 dl Weisswein, 150 g Mohnsamen, gemahlen, 1/4 Teelöffel Salz, 250 g Ruchmehl, 1 Päckli Backpulver.

Zubereitung: Zimmerwarme Butter mit dem Handmixer weich rühren, Eier, Mohnsamen, Salz und den Weisswein zugeben, gut rühren, dann das Mehl mit dem Backpulver vermischt unterrühren. Zuletzt Oliven, Greyerzer und Speck unterheben. In eine gefettete und bemehlte (oder mit Blechreinpapier ausgekleidete) Cakeform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft zirka 60 Minuten backen. Nadelprobe machen, ob der Cake gut durchgebacken ist. Der Cake schmeckt häppchenweise lauwarm oder auch kalt zu einem Glas Wein. Mit Salat serviert, sind ein bis zwei Scheiben davon eine ganze Mahlzeit.

Variante: statt Speck gehackte Dörntomaten zugeben. In Muffinsförmchen

oder kleinen Gugelhopfförmchen backen. Dann reduziert sich die Backzeit auf zirka 20 Minuten.

Kernöltopfen

Zutaten: 250 g Vollmilchquark, 3–4 Esslöffel Kürbiskernöl (beste Qualität), Salz, Pfeffer, wenig Zitronensaft. Alle Zutaten gut vermischen und abschmecken. Weiter braucht es hauchdünn geschnittenen Bauernschinkenrocken und geröstete Kürbiskerne. Getoastetes Brot zuerst mit dem Bauernschinken belegen, dann Kernöltopfen daraufstreichen und mit Kürbiskernen garnieren.

Zitronen-Ricotta-Creme

Zutaten für 4–6 Personen: 100 g Mascarpone, 150 g Ricotta, 90 g Zucker, 1 Vanillestängel, ausgekratzt. Schale von 1 Bio-Orange und Bio-Zitrone (nur das Gelbe/Orange, geraffelt), Saft von 1 Zitrone, 1,5 dl Halbrahm, 250 g Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren).

Zubereitung: Mascarpone vorsichtig mit einem Schwingbesen glatt rühren, den Ricotta mit dem Zucker zugeben und knollenfrei unterrühren. Die Vanillesamen beigeben, ebenso die Orangenschale und Zitronenschale sowie den Saft der Zitrone. Den Halbrahm cremedick schlagen und unter die Creme ziehen. Beeren mit wenig Zucker marinieren. Die Creme mit den Beeren lagenweise in schöne Gläser einfüllen und kühlen lassen oder sofort servieren.

KOSTPROBE

Seehotel Hallwil



Der Baldeggersee hat dem Naturschutz gehörend, kein Restaurant am

Wasser. Am Luzerner Zipfel des Hallwilersees ist kulinarisch auch nicht viel los, an den aargauischen Ufern dafür allerhand. Erste Station nach dem luzernischen Mosen ist Beinwil am See, und dort, direkt am See, in etwas skurriler Umgebung (Bootswerft, Bootsvermietung, Hafen, Anlegestelle) und gleichwohl direkt am Wasser, findet sich das Seehotel Hallwil. Es ist ein Gilde-Restaurant (der Küchenchef ist Eigentümer) und beschert uns an einem trüben Regentag kulinarische Freude, ja Erlebnisse.

Der Frühlingsalat, ein Blattsalat mit fünf gebratenen Riesencrevetten an einer Feigen-Senf-Vinaigrette und einer mit Bärlauch subtil abgeschmeckten Frischkäseterrine, ist seine 18.50 Franken mehr als wert. Die hausgemachten, gebackenen Ravioli mit einer Rauchlachs- und Salmis-Füllung auf einem sämigen Spargelrisotto sind das Erlebnis, das Nachahmungsversuche provoziert (Fr. 19.50/Fr. 32.–). Die Balchenfilet-Saltimbocca-Rouladen mit den feinen Zuchettinudeln und dem mediterranen Reis mit Stückli von Oliven und getrockneten Tomaten erleben wir als gewagt, originell und begeisternd (Fr. 38.50). Ebenso die mit Cantadou-Frischkäse gefüllte Perlhuhnbrust mit Kartoffelgnocchi, die dank farbigem Peperonistückli, Tomaten (getrocknet und frisch) und Oliven auch südliche Fröhlichkeit auf den Tisch zaubern (Fr. 38.–).

An Desserts ist angesichts der vorherigen Portionen nicht zu denken. Die Weinkarte haben wir nicht studiert: Brestenberger muss es sein, zum Auftakt weiss, danach rot. Der Weinberg liegt schräg vis-à-vis in Seengen. Die Tropfen sind so süffig und günstig (Fr. 5.–/Fr. 5.50 pro Dezi) wie der Service fröhlich-kompetent. **ws**

HINWEIS

► Seehotel Hallwil, Seestrasse 79, 5712 Beinwil am See, Telefon 062 765 80 30, im Sommer kein Ruhetag. ◀

WEIN DER WOCHE

Meisterlicher Syrah

Eigentlich mag ich Ranglisten von Weinen nicht sehr: Denn den absolut besten Wein gibt es nicht, und fast jedem Weinliebhaber schmeckt ein anderer Tropfen besser. Trotzdem: Wenn sich Spitzenplätze und Auszeichnungen für einen Winzer häufen, dann muss doch etwas daran sein. Wie im Falle des jungen Walliser Winzers Diego Mathier: Im letzten Herbst wurde er beim Grossen Preis des Schweizer Weins zum «Winzer des Jahres 2007» gekürt. Im Juni des gleichen Jahres



war Mathiers Syrah 2006 an der Prämierung «Syrah du Monde» mit über 320 Weinen aus der ganzen Welt unter den drei besten Tropfen gelandet. Und auch der 2007er erhielt beim diesjährigen Wettbewerb eine der begehrten Goldmedaillen. Syrah, die grosse Traubensorte aus dem französischen Rhonetal, hat ganz offensichtlich auch am Oberlauf des Flusses beste Voraussetzungen und kompetente Winzer gefunden. Der in zum Teil neuen Eichenbarriques ausgebaute Syrah 2007 besticht durch Fülle und Schmelz, unterstützt von gut eingebauten Tanninen. Ein idealer Essensbegleiter, vor allem mit Lammfleisch und mediterranen Gerichten. **heb**

HINWEIS

► Der Syrah Diego Mathier 2007 ist erhältlich für Fr. 28.– bei Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG, Bahnhofstrasse 50, 3970 Salgesch, Tel. 027 455 75 75, www.mathier.ch ◀