

Genuss



Uwe Hutter, Chef de Service, mit Wirtin Lilo und Fabian Fuchs.



GASTRO-NEWS

La Clastra: Übernahme

Saemi Honegger übernimmt das «La Clastra» auf dem Gotthard-Pass. Schon 1998 übernahm er das alte Lokal Walliser Kanne und machte daraus das Wirtshaus



Taube in Luzern. So hiess es 1772 schon einmal. Das Küchenteam sucht alte, originelle Gerichte unserer Vorfahren und bringt diese modern zubereitet auf den Tisch. «La Clastra» ist ein Ort – eine Skulptur – jenseits von Raum und Zeit, im Felsinnern, am Ursprung der Wasser. Ein Ort der Berührungen von aussen und innen, geschaffen vom Künstler Jean Odermatt. «La Clastra» ist eine Oase von 4000 Quadratmetern Fläche, losgelöst vom hektischen Wirbel der Tagesaktualität. Das «La Clastra» ist bekannt für seine Weine aus dem Felskeller. Das Mineralwasser stammt aus den eigenen Quellen. Und auf den exklusiven Caffè Ferrari – aus Bohnen, die über dem Holzfeuer geröstet werden – ist man besonders stolz (www.laclastra.ch).



Restaurant der Woche: «Krone» Blatten

Königliche Gourmettour...

Die Philosophie von Fabians Küche ist einfach, aber anspruchsvoll. Denn, wo darf man bei einem Besuch beim Apéro den Köchen in die Pfannen gucken? Durch die Glasscheibe kommt die Wahrheit an den Tag: Hier wird frisch und mit Begeisterung gekocht. Vier Lehrlinge, fünf gelernte Köche und Meister Fabian tüfteln frisch, kreativ und farbig. Je nach Saison und auch mit regionalen Produkten. Zum Aufpeppen und Verfeinern sind für Fabians Köche Fantasie, Liebe und Leidenschaft das Rezept. Auf der Gourmettour begegnet man Verrücktem wie Altbewährtem, Aufwendigem wie Bodenständigem. Wir starteten mit einem knusprigen Trüf-

Seit nunmehr acht Jahren pilgern Gourmets aus nah und fern in die «Krone» nach Blatten. Zu Fabian Fuchs und seinem Team. Zu spannenden und lustvollen Gourmetturen mit Messer und Gabel. Wo der Gast die Krone trägt und König ist.

felschaum-Cornet und erfreuten uns am mit Amaretti parfümierten Süppchen. So leicht, so bekömmlich! Dann folgten knackige Riesenkrevetten mit zartem Coquille St. Jacques auf einem perfekten Risotto mit Curryglace – sehr speziell und verrückt! Auf ein würziges Mini-Ochsenschwanzragout im Hauptgang wurden zarte, rosa gebratene Rindsfilettranchen gelegt und mit luftigem Kartoffelstock im Kartoffelkörbchen und «individuell» abgeschmeck-

tem Gemüse garniert. Elegant bodenständig! Dessert gefällig? Wir sagten Nein – doch die liebenswerte Servicefrau Bettina aus Dänemark fand die Lösung. Zum Kaffee verführte sie uns mit einem mit Bretzel zugedeckten Schälchen mit Inhalt, o Wunder, ein paar Löffelchen herrlichster Passionsfruchtcreme. Aufwendig, aber einfach himmlisch!

Und noch etwas haben wir mitbekommen: Das begeisterte Urteil von

Gästen, die in der gemütlichen Gaststube ihr preiswertes, einfaches Mittagmahl genossen. So macht eine Gourmettour echt Spass!

Herbert Huber

INFO

www.krone-blatten.ch
info@krone-blatten.ch
 Tel. 041 498 07 07
 Ruhetage: Sonntag ab 14.00 Uhr und Montag

WEIN DER WOCHE

Hausgemacht!

Ein temperamentvoller Wein, der schon als Jungwein zum Weinhaus Schuler kommt und in den Barriques vollendet wird. Diese Eichenholzfässer werden in der hauseigenen Kellerei von Grund auf selber hergestellt. Um beste Ergebnisse zu erzielen, arbeitet der Küfermeister Hand in Hand mit der renommierten Tonnellerie «Seguin Moreau». Der Barocco 2003 zeigt im Glas ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Geschmack ist gehaltvoll mit guter Struktur und angenehmer Fruchtsäure. Preis Fr. 17.–

Bezugsadresse:
 Schuler St. Jakobskellerei
 Karin Imhof-Bader
 Kantonsstrasse 88
 6048 Horw
 Tel. 041 342 22 50
wfg.horw@schuler.ch
www.schuler.ch



Exotischer Risotto

Zutaten für 4 Personen

- Risotto**
 100 g Carnaroli-Reis
 ½ Stk. Eschalotte, gehackt
 1 EL Olivenöl
 2,5 dl Geflügelfond
 1 Messerspitze Sambal Olek
 100 g kleine Ananaswürfel
 2 EL Batida de Coco
 10 g Butter
 10 g Mascarpone
 1 EL geschlagener Rahm

- Krevetten**
 12 Riesenkrevetten
 1 EL Tandoori-Paste
 Salz, Pfeffer, Olivenöl

Risotto: Eschalotte und Risottoreis mit Olivenöl glasig dünsten. Mit Geflügelfond auffüllen. 100 g kleine Ananaswürfel und Sambal Olek beifügen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Am Schluss Batida de Coco, Butter, Mascarpone und geschlagenen Rahm unter das Risotto ziehen.

Krevetten: Riesenkrevetten schälen, mit Tandoori marinieren und würzen, dann im Olivenöl anbraten. Auf den Risotto anrichten. Anstelle von Krevetten passen auch Enten- oder Poulardenbrust. Fabian Fuchs serviert dieses Gericht mit einer Kugel Curryglace!



Gebratene Riesenkrevetten auf Ananasrisotto, Koch: Fabian Fuchs.

Bilder Peter Fischli