

Auf ein gutes NEUES JAHR!

Schweine bringen Glück. Zumal sie glücklich gelebt haben. Redaktoren der «Schweizer Familie» haben sich mit Freunden und Bekannten zum SILVESTER-MENÜ getroffen. Und ein Freilandsäuli von «Kopf bis Schwanz» genossen.

Text Michael Lütcher Fotos Lukas Lienhard Rezepte Laura Schälchli und Claudia Wanger

SILVESTER-MENÜ



VOM GLÜCKSSÄULI
31. Dezember 2016

Apéro

Kwasrige Schreinädeli
und Pomeranzen-Schneidebrötchen

Nachkessen

Linsensalat mit Fenchel
und grünem Speck
an Biermuckstafette
Pantofle Schweißniedel
auf Bio-Dinkelbrot
Adrio im Leuchtschneidli
Krustenbraten vom Turmpoljatzli
mit Wintergewürz

Dessert

Schokoladen-Makuchen
und Bänderglöze

«Zur Chalte Host, Eisenackerbergs»

Arbeitskollegen,
Freunde und
Bekannte feiern
auf dem Bauern-
hof Zur Chalte
Hose oberhalb von
Küsnacht ZH.



Auf dem Bauernhof Zur Chalte Hose lebt auch der Hofhund Trudi.



Die Gastgeber haben Raum und Tafel mit viel Gespür fürs Detail dekoriert.



Während draussen frostige Temperaturen herrschen, ist es in der Bauernstube wohlrig warm.

Knusprig und zart sind die frittierten Schweinsöhrli, die es zum Apéro gibt. Für viele der zwei Dutzend Gäste – Mitglieder der «Schweizer Familie»-Redaktion und einige Freunde – sind diese Stücke ungewohnt. «Sehr überraschend, aber megafein», sagt eine Redaktionskollegin. «Eine wunderbare Geschmacksexplosion», schwärmt ein Kollege. Strahlende, glückliche Gesichter links und rechts, was gewiss nicht nur mit dem Schaumwein zu tun hat, den es zu trinken gibt.

Das Schwein gilt ja als Glücksbringer, speziell zum neuen Jahr. Schweinchen in

Marzipanform oder aus Zinn zum Gieszen an Silvester haben eine lange Tradition. Schon im Mittelalter stand das Borsstenvieh für Glück. Die Gründe dafür sind widersprüchlich. Eine nachvollziehbare

«Schlachtet man Tiere, sollte man sie auch ganz verspeisen.»

Nils Müller, Bauer

Erklärung lautet: Das Schwein symbolisiert grosse Fruchtbarkeit. Die Sau wirft zweimal im Jahr bis zu je zwölf Ferkel. Beim Eber sind die Hoden unübersehbar gross, fast wie die eines Stiers.

Auch Eberhoden werden im schmuck dekorierten einstigen Kuhstall des Hofes Zur Chalte Hose auf dem Küssnacher Berg ZH, wo dieses festliche Essen stattfindet, zum Apéro gereicht. Allerdings getarnt.

Als «Foie gras» preist Hausherrin Claudia Wanger die gebratene Innerei an. Die Gäste greifen zu, rühmen die zarten, wursträdchenkleinen Stücke. Erst als die Platte leer geputzt ist, lüftet Wanger

das Geheimnis. «Wenn ich das gewusst hätte...», tönt es da und dort.

«Von Kopf bis Schwanz» heisst das kulinarische Motto dieses Festmahls. «Schlachtet man Tiere, soll man sie auch» ➔

KNUSPRIGE SCHWEINSÖHRLI

Für 4 Portionen

ZUTATEN

2 Schweineohren (von allen Borsten befreit), 2 Karotten, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, wenig Knollensellerie, schwarzer Pfeffer, Piment, Sonnenblumenöl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln vierteln, Sellerie grob würfeln.
2. Alle Zutaten in eine grosse Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Auf kleiner Hitze 3 Stunden köcheln lassen, bis der Knorpel der Ohren weich ist (nach 2 Stunden prüfen).

3. Ohren aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. In 1–2 cm breite Streifen schneiden, gut bemehlen und im Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und servieren.
Zubereitung: 30 Minuten
Kochen: 3 Stunden

TIPP

Schweinsöhrli kochen, in Streifen schneiden und kühl stellen.



ROSMARIN-SCHMALZBRÖTCHEN

Für 4 Portionen

TIPP

Rosmarin-schmalz ist drei Wochen im Kühlschrank haltbar.

ZUTATEN

200 g Schweinefett, roh (auch Schmer oder Flom genannt, vom Metzger durch den Fleischwolf gedreht), 1 TL fein gehackter Rosmarin, 1 TL fein gehackter Knoblauch, 1 EL Salz, 200 g gehobelter Alpkäse, 12 Weissmehlbrötchen

ZUBEREITUNG

1. Das Schweinefett in einer Schüssel mit dem Rosmarin, dem Knoblauch und dem Salz gut verrühren. Bis zur Verwendung kühl stellen. Vor dem Servieren warme Brötchen aufschneiden, mit dem Schmalz und dem Käse bestreichen.
Zeitaufwand: 30 Minuten



LINSENSALAT MIT RADICCHIO UND GRÜNEM SPECK AN BIRNENDICKSAFT-VINAIGRETTE

Für 4 Portionen

ZUTATEN LINSENSALAT

200 g «grüner Speck» (Rücken- oder Bauchspeck, roh, nicht gepökelt), 1 TL zerdrückte Wacholderbeeren, 100 g grüne Linsen, 1 Lorbeerblatt, 1 kleiner Radicchio, ¼ Bund Petersilie, Salz

ZUTATEN VINAIGRETTE

2 EL Birnendicksaft, 1 EL Senf, 1 EL Weisswein, 4 EL weisser Balsamico, 6 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Speck mit Salz und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben und 2 Stunden im Salzwasser auf mittlerer Stufe kochen. Gut abkühlen lassen, die Schwarte entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Linsen mit Lorbeer in reichlich Wasser auf mittlerer Stufe ohne Deckel 20 Minuten gar kochen.
3. Für die Vinaigrette alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schwingbesen verrühren.
4. Die gekochten Linsen in ein Sieb abgiessen. Warm mit der Vinaigrette in einer Schüssel vermengen. Etwas Vinaigrette für den Radicchio beiseite stellen. Falls nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen und auskühlen lassen.
5. Vor dem Servieren Radicchio und Petersilie in dünne Streifen schneiden und mit der restlichen Vinaigrette vermengen. Linsen, Radicchio, Petersilie und Speck zusammen servieren.

Zubereitung: 20 Minuten
Kochen: 2 Stunden 20 Minuten

TIPP

Linsen ohne Salz im Wasser kochen, da Salz den Garprozess verlängert.



Alle fühlen sich wohl, wenn im trauten Kreis gefeiert wird.



Köchin Laura Schälchli serviert den nächsten Gang.

Was gibt es Gemütlicheres, als das Jahr bei gutem Essen und Trinken ausklingen zu lassen.



ganz verspeisen», sagt Bauer Nils Müller. Seine Partnerin Claudia Wanger bereitet das Essen zusammen mit der Störköchin Laura Schälchli ausschliesslich aus «Second Cuts» zu, also aus wenig gefragten Teilen (siehe Rezepte). Das ist in der «Chalte Hose», die jeden Monat für zwei Abende zur Besenbeiz wird, so Brauch. Die edlen Stücke verkauft man im Hofladen.

Müller und Wanger halten auf ihrem Biohof hoch über dem Goldküstenort Küsnacht Pferde, Enten, Schweine und eine Herde Rinder. Müller machte letztes Jahr Schlagzeilen, als er damit begann, die Rinder auf der Weide zu erlegen. Der Bauer mit Jagdpatent tut dies, um den Tieren die stressige Fahrt in den Schlachthof zu ersparen. Anders ergeht es den Schweinen, der gesetzlichen Vorschriften wegen.

Das Schlachthaus freilich ist nah und klein. Eine Woche vor dem Mahl mussten zwei sechsmonatige Jungeber und ihr Vater dran glauben.

Die Schweine der Rasse Turopolje mit ihren langen silbrigen und schwarzen Borsten leben von Geburt an in einem Freilaufgehege auf dem Hof. Sie werden nur zurückhaltend gefüttert, weshalb sie nur halb so schnell wachsen wie die üblichen Mastschweine. Und die Eber werden nicht kastriert.

Das verrät auch ihr Fleisch. Zumindest das vom erwachsenen Tier. Der grüne, weder gepökelt noch geräucherte Speck auf dem Linsensalat des ersten Ganges riecht kräftig, fast streng. Fett transportiert

Lesen Sie weiter auf Seite 76

FLAMBIERTE SCHWEINSNIERLI AUF DINKELTOAST

Für 4 Portionen

ZUTATEN

200 g frische Schweinsnierli (vom Fett befreit, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten), 1 Zwiebel, 50 g Butter, 1 Bund Petersilie, 1 EL Schmalz, Salz, Pfeffer, 0,5 dl Whisky, 1 EL Senf, 8 EL Crème fraîche, Cayennepfeffer, 4 Scheiben Dinkeltoast

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Petersilie fein hacken.
2. Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Petersilie kurz mitdünsten. Alles auf die Seite stellen.
3. Eine Gusseisenpfanne stark erhitzen, Schmalz schmelzen und Nierli sehr heiss anbraten. Damit sie schön anbräunen, nicht zu schnell umrühren.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen, Whisky hinzufügen und flambieren. Senf dazurühren, mit der Hälfte der

TIPP

Die Adrios können im Voraus zubereitet werden. Sie dann kurz vor dem Servieren backen.



Crème fraîche ergänzen, alles etwas einkochen. Zum Schluss die Zwiebel-Petersilie-Mischung unterheben.
5. Toastbrot rösten und mit den Schweinsnierli anrichten. Mit Crème fraîche und Petersilie garnieren.
Zeitaufwand: ca. 30 Minuten



ADRIO IM LAUCHCREMESÜPPLI

Für 4 Portionen

ZUTATEN ADRIO

Je 150 g Leber, Leistenfleisch und Herz, 120 g Hackfleisch, 60 g Schweinenackenspeck, ½ kleine Zwiebel, ½ Knoblauchzehe, 0,5 dl Weisswein, 1 TL feines Meersalz, gemahlener Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie, 1 TL gehackter Thymian, 1 Messerspitze Muskatnuss, Schweinsnetz zum Umwickeln, 1 EL Schmalz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein hacken und in Olivenöl andünsten. Petersilie und Thymian hacken, Knoblauch pressen.
2. Fleischstücke mit Zwiebel und Knoblauch durch den Fleischwolf (Scheibe 4,5) drehen. Weisswein, Kräuter und Gewürze zur Masse fügen und gut mischen.
3. Schweinsnetz 30 Minuten in warmes Wasser legen. Gut ausdrücken und flach auslegen. Fleischmasse in kleine Portionen teilen und im Netz einpacken.
4. Schmalz in einer Gusseisenpfanne erhitzen. Die Adrios rundum goldbraun anbraten. Anschliessend im auf 120°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten durchziehen lassen.

Zubereitung: 50 Minuten
Wässern, durchziehen: 45 Min.

ZUTATEN LAUCHCREMESÜPPLI

3 Lauchstangen (nur weisse Teile), 3 mehlig kochende Kartoffeln, 50 g Butter, Salz, 1 dl Weisswein, 3 dl Gemüsebouillon, 0,5 dl Vollmilch, 1 Lorbeerblatt, 2 dl Vollrahm, Muskat, Salz, weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Lauch in Ringe schneiden, Kartoffeln würfeln.
2. Lauch in einer Suppenpfanne mit Butter und etwas Salz andämpfen. Kartoffeln dazugeben, mitdämpfen und mit Weisswein ablöschen. Bouillon, Vollmilch und Lorbeerblatt hinzufügen und bei kleiner Hitze 30 Minuten weich köcheln lassen.
3. Lorbeerblatt entfernen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Muskat, Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Vollrahm unterrühren.
4. Zum Servieren die Suppe in tiefe Teller geben und Adrio in die Mitte legen.

Zubereitung: 30 Minuten
Kochen: 30 Minuten

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSÄULI MIT WINTERGEMÜSE

Für 4 Portionen

ZUTATEN KRUSTENBRATEN

1,5 kg Schweineschulter mit Schwarte (vom Jungsäuli), 4 Zwiebeln, 2 Karotten (feine Würfel), 1 Knollensellerie, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 2 dl Weisswein, 2 dl Gemüsebouillon, 5 dl Bier, 3 grosse Kartoffeln (grobe Würfel), 2 grosse Karotten (grobe Würfel), 3 Rosmarinzwige, 1 EL Senf

ZUTATEN WINTERGEMÜSE

2 Randen (Schnitze), 1 Kohlrabi (Stäbchen), 2 Karotten (grosse Stücke), 1 Lauchstange (nur grüner Teil, 1 cm breite Streifen)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Kartoffeln würfeln. Randen, Kohlrabi und Lauch schneiden.
2. In einer grossen Pfanne 2 cm hoch Wasser zum Kochen bringen. Den Braten mit der Schwarte nach unten ins siedende Wasser legen, um die Schwarte zu blanchieren. Nach 2-3 Minuten aus dem Wasser nehmen und mit einem scharfen Messer (zum Beispiel Teppichmesser) die Schwarte rautenförmig einschneiden. Wichtig: Nur das Fett und nicht das Fleisch durchschneiden, da der Braten sonst austrocknet.
3. Zwiebeln, Karotten und Sellerie im Bräter (oder in der Gusseisenpfanne) mit wenig Olivenöl übergiessen und das mit Salz und Pfeffer gewürzte Schulterfleisch darauflegen. Gemüsebouillon sowie Weisswein angiessen. Bräter in den auf 160°C vorgeheizten Ofen stellen und 1½ Stunden zugedeckt braten. Ab und zu mit etwas Bier übergiessen. Bei Bedarf Bouillon und Weisswein nachfüllen. Das Fleisch darf nicht austrocknen.
4. Kartoffel- und Karottenwürfel nach 1½ Stunden um das Fleisch in den Bräter legen, mit Olivenöl begiessen, Rosmarin dazulegen. Deckel



öffnen. Weiterbraten, bis die Kartoffeln weich sind. Die Kruste vom Braten soll knusprig werden, daher eventuell Ofentemperatur erhöhen. Die Kerntemperatur des Bratens sollte 65°C sein.
5. Braten herausnehmen und warm stellen. Kartoffeln und Karotten aus dem Bratenfond nehmen und separat warm stellen. Für die Sauce

den Bratenfond in eine Pfanne absieben, vom Bratengemüse dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.
6. Backofen auf 220°C erhitzen. Randen, Kohlrabi und Rüeblin nebeneinander auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, salzen. 30-40 Minuten backen. Gemüse nicht vermischen.

Lauchringe in den letzten 10 Minuten mitbraten.
7. Den Braten in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Kartoffeln, Karotten und dem Wintergemüse auf warmen Tellern anrichten. Mit zwei Esslöffeln Sauce übergiessen, mit dem Lauch garnieren und sofort servieren.
Zubereitung: 1 Stunde
Braten: 2 Stunden

SCHOKOLADEN- BLUTKUCHEN

Für eine Kuchenform von
30 cm Durchmesser

ZUTATEN KUCHEN

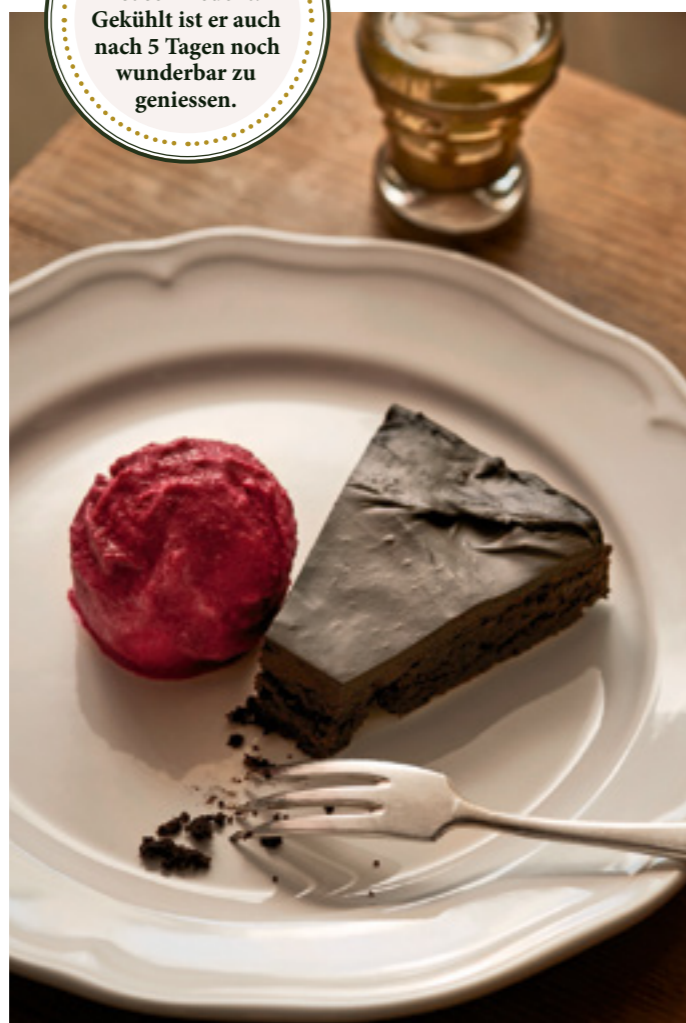
200 g Schweineblut,
200 g Rohrzucker, Salz,
200 g Butter, 200 g dunkle
Schokolade (mind.
75 % Kakaoanteil),
2 EL Weissmehl

ZUTATEN GANACHE

100 g Vollrahm,
200 g dunkle Schokolade
(mind. 75 % Kakaoanteil),
100 g Schweineblut

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 175 °C vorheizen. Kuchenform mit Butter einfetten.
2. Blut mit Küchenmaschine langsam aufschlagen. Nach einer Weile die Geschwindigkeit erhöhen. Das Blut 8 bis 10 Minuten aufschlagen, bis es hellrot ist.
3. Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie sich leicht braun verfärbt (Beurre noisette). Pfanne vom Herd nehmen.
4. Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad zum Schmelzen bringen.
5. Zucker und Salz vorsichtig unter die Blutmasse ziehen. Flüssige Butter, geschmolzene Schokolade und zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig in die Form füllen und 20 Minuten backen.



6. Kuchen auskühlen lassen.
7. Für die Ganache den Vollrahm in einer Saucenpfanne erwärmen. Hitze reduzieren, Schokolade stückweise einrühren. Wenn sich die Schokoladenstücke auf-

gelöst und mit dem Rahm vermischt haben, kann das Blut unter ständigem Rühren untergemischt werden. Masse bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren ein paar Minuten weiter-

RANDEGLACE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

400 g Randen, 200 g Wasser,
150 g Rohrzucker,
10 g Zitronensaft,
400 g Crème fraîche,
1 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Randen in Würfel schneiden.
2. Randenwürfel, Wasser, Rohrzucker und Zitronensaft in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. So lange kochen, bis die Randen weich sind. Masse mit einem Mixer pürieren und danach durch ein Sieb streichen, gut abkühlen lassen.
3. Randenmasse zusammen mit Crème fraîche und Kakaopulver in die Eismaschine geben. 2–3 Stunden gefrieren lassen.

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten
Gefrieren: 2–3 Stunden

köcheln lassen, bis die Masse dick wird. Ganache auf dem abgekühlten Kuchen verteilen, mit einem Spatel verstreichen.
Zubereitung: 40 Minuten
Backen: 20 Minuten



Um eine wärmende Feuerschale vereint, stösst die Festgesellschaft draussen aufs neue Jahr an.



Bauer Nils Müller bringt mit dem Pony den Schnaps zum Kaffee.



Köchin Laura Schälchli mit Nils Müller und Partnerin Claudia Wanger (r.).

Fortsetzung von Seite 73

tiert Geschmack, und Fett haben die Turpolje-Schweine reichlich, was für Nils Müller mit ein Grund ist, sie zu halten.

Längst sitzen die Gäste am langen Tisch in der guten Bauernstube mit Kachelofen. Zu trinken gibt es biologische Weine vom nahen Turmgut in Erlensbach, die bestens zum Essen passen.

Auf den Speck folgen zarte, flambierte Schweinsnieren, auf einen Toast gebettet. Danach servieren die Köchinnen und ihre beiden Helferinnen eine Lauchcremesuppe. In jedem Teller liegt ein kleines Adrio.

Jawohl, dieses altmodische, wurstartige Gebilde, das früher zum Wochenturnus jeder Kantine gehörte. Und die Köchinnen haben es auf die alte Art zubereitet: mit Innereien – Leber, Herz und Leisten-

gut. Es stammt von den Schultern und den Hinterbeinen der Schweine. Eine Kollegin schwärmt von der «Knusperdecke», die dem Namen des Gerichts alle Ehre macht. Und das kräftige, schön durchgezogene Fleisch zeugt von der Haltung der Schweine: Sie konnten sich mehr bewegen als jene, deren Fleisch sich üblicherweise in den Auslagen findet.

Noch fehlt etwas, was bei einer Schlachtung anfällt: das Blut. Für Laura Schälchli, die Köchin und Kursleiterin, ein faszinierender Stoff, den sie in einem Manifest auf ihrer Website (siehe Seite 77) preist. «Es wäre jammerschade, das Blut wegzuschüt-

«Es wäre jammerschade das Blut wegzuschütten, es ist ein faszinierender Stoff.»

Laura Schälchli, Köchin

fleisch gehackt. Das Adrio mundet wie ein feines Hacktätschli.

Ein Krustenbraten wird meist mit Koteletts am Stück zubereitet. Diesmal ist das Fleisch weniger edel, aber nicht weniger