

## Zwitserland – Die Schweiz – La Suisse – Svizzera

Na lang wikken en wikken is er een selectie gemaakt van authentieke gerechten uit enkele van de 26 kantons, die in zelfstandigheid samen de Schweizerische Eidgenossenschaft of Confœderatio Helvetica (de CH van het landenbordje op auto's) vormen.

De meeste van deze gerechten zijn echter bedoeld als maaltijd of onderdeel van een kleinere maaltijd dan onze gebruikelijke zes gangen. Enkele aanpassingen leken derhalve gepast. Het totaal van de gangen is teruggebracht naar vijf. Alles moet ten slotte behapbaar en “verduwbaar” blijven, zonder te moeten vervallen in miniaturisering van de verschillende onderdelen. Enkele gangen bestaan uit gerechten uit verschillende kantons.

Het voorgerecht stamt uit het zuidwestelijke kanton Wallis/Valais, dat o.m. bekend is om zijn groene asperges en de fameuze raclettekaas, de smeltkaas par excellence. Bij skiliefhebbers o.m. bekend van Zermatt, Crans-Montana en Saas-Fee.

De soep is een bijdrage uit het meest noordoostelijke kanton Appenzell. De bij velen geliefde Appenzeller kaas mocht niet ontbreken. Soep zonder brood is echter als een ei zonder zout. Gekozen is voor een lichte broodsoort uit Ticino of Tessin, het zuidelijke, Italiaans sprekende kanton.

Het visgerecht, forel opgevist uit het aan Frankrijk grenzende kanton Jura, leek me intrigerend en lekker genoeg om te proberen. Vooral het flamberen heeft altijd iets spectaculairs.

Voor het hoofdgerecht is gekozen voor een soort confederatiegerecht, een combinatie van drie typische gerechten uit drie kantons: uit het noordelijke Duitstalige kanton Zürich een vlees-, uit het westelijke Franstalige Neuchatel een groente- en uit het grootste Duitstalige kanton Bern een aardappelgerecht. Bij het laatste gaat het in feite om de Berner variant van een algemeen Zwitsers gerecht: Rösti, waarvan er waarschijnlijk net zoveel varianten zijn als Zwitsers.

Een fameus gebak is de Zuger Kirschtorte, uit een van de kleinere kantons uit het hart van Zwitserland, boven Luzern en onder Zürich.

---

### *Wijnkeuze juni*

Hoewel het budget voor onze wijnen met bijna een hele euro is verhoogd (met dank aan de ledenvergadering) was dit toch niet toereikend om bij ons Zwitserse menu ook Zwitserse wijnen te schenken. Bovendien is een Dôle kwalitatief meestal niet veel beter dan een Franse wijn voor de helft van de prijs.

Bij de asperges voor ons Zwitserse menu viel de keuze op een Pinot Blanc 2004 uit de Elzas. Omdat deze wijn van Celier du Muhlbach uit Ribeauville vooral naar Duitsland wordt geëxporteerd is de naam aangepast: Eva Liebe.

Gelukkig is de smaak niet zozoetig. De wijn past met een lage zuurgraad en een goede viscositeit goed bij de asperges en daarna bij de forel.

Voor de Zürcher Geschnetzeltes kozen we een lichte rode wijn waarvan het confituurfruit goed past bij de wat zoete smaak van het kalfsvlees. Het is een Côtes du Ventoux van het huis Le Vieux Lazaret uit 2003. De eigenaar, Jérôme Quiot, heeft grote wijngaarden in de Châteauneuf-du-Pape en de naam van zijn Côtes du Ventoux is ontleend aan een oud bejaardentehuis dat hij aldaar bezit. Het is maar dat U het weet.

De wijncommissie

# Spargeln Walliser Art

## Groene asperges op Walliser wijze

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

45 groene asperges

100 g boter

1 tl suiker

15 dunne plakken rauwe ham

15 plakken Raclettekaas van 3 mm dik

6 kleine tomaten

zout, peper

½ bosje bladpeterselie

BEREIDING:

Schil de asperges op de gebruikelijke wijze, snij de uiteinden af.

Kook de asperges in lichtgezouten water met 50 gram boter en een theelepel suiker beetgaar. Laat goed uitlekken.

Beboter twee bakplaten en leg hierin rijtjes van 3 asperges naast elkaar.

Smelt de boter in een of twee tefalpannen, laat niet teveel kleuren en bak hierin kort de plakken rauwe ham.

Haal de ham uit de pan en giet de boter in een steelpan tot later verder gebruik.

Ontdoe de tomaten van het velletje en snij in dunne plakjes.

Leg op elk rijtje asperges in de lengte een plakje gebakken rauwe ham, daarop twee tomatenplakjes en daarop een plak Raclettekaas.

Zet de bakplaten in de hete oven en gratineer tot de kaas goudbruin gesmolten is.

Zet 15 toefjes peterselie apart voor garnering en hak de rest van de blaadjes fijn.

UITSERVEREN: Verhit de boter in de steelpan en laat nootbruin kleuren (*beurre noisette*). Leg de gratins op warme borden, beprenkel met de *beurre noisette*, bestrooi met versgemalen peper uit de molen, garneer met een toefje peterselie en bestrooi licht met de gehakte peterselie.

*Eet smakelijk (HL, Hv'tS, PGW, KvH)*

*Am2005-06-01*

# Appenzeller Kräuterkäsesuppe mit Tessiner Brot

## Appenzeller soep met brood uit Tessin (Ticino)

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 190°C

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

BENODIGDEHEDEN:

50 g boter

1 bosje verse kervel

½ bosje bladpeterselie

½ bosjes selderij

1 volle tl gedroogde tijmblaadjes

1 volle tl gedroogde marjolein

1 volle tl gedroogd bonenkruid

100 g ui

25 g bloem

500 g bladspinazie

3 l runderbouillon

300 g mager buikspek aan een stuk

300 g Appenzeller

VOOR HET BROOD:

600 g bloem

1 tl zout

2 zakjes gist

ca. 3,5 dl lauwwarm water

30 g kleinbroodpoeder

BEREIDING:

**Het brood.** Doe bloem en gist in de kom van de KitchenAid. Plaats kom en deeghaak correct in de machine en laat op lage snelheid draaien. Giet er langzaam het lauwe water bij en voeg op het laatst het zout toe. Laat op halve snelheid ca. 10 minuten tot een glad een soepel deeg draaien.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met huishoudfolie, op een warme plaats (op een ovenrooster op de warmhoudkast bijv.) ongeveer 45 minuten rijzen.

Werk het deeg op een bebloemd werkvlak door en vorm er een lange pil van. Verdeel de deegpil in 6 gelijke stukken. Snij de stukken overlans voor driekwart in. Plaats de deegstukken naast en tegen elkaar aan op een beboterde en bebloemde bakplaat.

Zet op de ovenvloer een bak met kokend water. Bak het brood in ca. 30 minuten af.

**De soep.** Hak de kervel- en peterselieblaadjes zeer fijn. Pel en snipper de uien klein.

Fruit de gesnipperde uien in de boter.

Voeg gehakte kervel en peterselie toe en laat even meefruiten. Bestrooi met bloem en laat kort meefruiten.

Voeg 3 liter runderbouillon toe. Doe het stuk buikspek in de soep. Breng aan de kook en laat op klein vuur een uurtje zachtjes pruttelen.

KORT VOOR HET UITSERVEREN: Was de spinazie en kook met aanhangend water gaar.

Laat de spinazie uitlekken en pureer met een staafmixer. Hou warm.

Rasp de Appenzeller kaas en zet apart.

Haal het spek uit de soep en snij *en julienne*.

UITSERVEREN: Verhit de soep. Breng op smaak met zout, peper. Verdeel de spekjulienne over warme soepkommen en verdeel hier de spinaziepuree over. Schep de hete soep in de kommen en bestrooi met geraspte kaas.

# Truite jurassienne

## Forel op de wijze van de Jura

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

8 kleine forellen

BEREIDING:

**De forellen.** Laat de boter op keukentemperatuur komen.

Maak de forellen van binnen en van buiten goed schoon.

Hak 4 eetlepels peterselie.

Pel en snipper of hak de uien fijn.

Warm de grote sauteuse voor en bestrooi de bodem met de uisnippers.

Bestrooi intussen de forellen van binnen licht met zout en peper en met 2 eetlepels gehakte peterselie.

Leg de forellen op het uienbed. Giet de wijn over de forellen en breng op een hoog vuur aan de kook.

Verwarm een halve soeplepel wodka boven een gasvlam, laat de vlam erin slaan en giet brandend over de forellen, laat branden tot het vuur vanzelf uitgaat.

Dek de pan af en laat op klein vuur garen.

Neem de vissen voorzichtig uit de pan en zet warm weg.

**De uiencompote.** Kook braadvocht met uien in en passeer door een fijne zeef. Doe de uiencompote in een schaal en hou warm. Roer de zachte boter door de fond en breng op smaak met honing, zout en peper.

UITSERVEREN: Fileer de forellen, maar laat de huid zoveel mogelijk in tact. Leg op warme borden een of twee el uiencompote en leg daarop een filet met de huid naar boven en bedruip met wat saus. Bestrooi licht met de resterende 2 el gehakte peterselie.

*Eet smakelijk (HL, Hv'tS, PGW, KvH)*

4 uien

½ bosje platte peterselie

200 gr zachte boter

5 dl rode wijn

zout, peper

VOOR DE UIENCOMPOTE:

braadvocht met uien van de forellen

peper, zout

50 g zachte boter

honing

Am2005-06-03

# Züri Gschnätzlets mit Berner Rösti und Spinatfladen aus Neuenburg/Neuchâtel

*Kalfsragout uit Zürich met Berner Rösti  
en spinazie flan uit Neuenburg/Neuchâtel*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

1° Oven een half uur voor gebruik  
voorverwarmen op: 150°C

2° Oven een half uur voor gebruik  
voorverwarmen op: 90°C

Tijd uitserveren: 21.30 UUR

BENODIGDHEDEN VOOR DE RAGOUT:

1200 g kalfsfilet

400 g kalfsnieren

400 g champignons

120 g boter

2 uien

3 dl kalfsfond

3 dl room

4 dl witte wijn

1 bosje bladpeterselie

zout, peper

BEREIDING:

**De spinazieflan 1.** Snij de boter in blokjes en doe bij de bloem. Wrijf tussen de handen bloem en boter tot rulle korreltjes. Leg het bloem/botermengsel in een krans op een bebloemd werkblad. Los het zout in het water op en giet dit in het midden van de krans. Werk alles nu van binnenuit naar buiten kneden door elkaar. Vorm tot een bal, verpak in plastic folie en laat een half uur in de koelkast rusten.

Pel en snipper de uien. Snij het spek *en julienne*.

Was de spinazie en laat uitlekken.

Rasp de Schabziger kaas.

**De rösti 1.** Kook de aardappelen in ruim water in de schil gaar. Laat afkoelen.

**De ragout.** Leg de niertjes een uur in koud water. Ververs het water elk kwartier.

Maak de niertjes schoon en snij in dunne reepjes. Snij ook de kalfsfilet in reepjes en doe hetzelfde met de champignons. Pel en snipper de uien fijn. Hou alles wel apart.

Verhit 60 gram boter in een pan en braad de niertjes kort aan. Neem ze uit de pan en zet warm weg. Zet de pan met braadvet apart.

Braad nu de reepjes kalfsfilet aan, neem uit de pan en zet ook warm weg.

Zweet nu kort de champignon reepjes in het braadvet aan.

Voeg de rest van de boter toe en fruit de uisnippers aan en laat zacht worden.

Verwarm de 3 dl kalfsfond en sla de room lobbige. Hak 4 eetlepels peterselie.

**De spinazieflan 2.** Beboter en bebloem een springvorm van 24 cm Ø. Rol het deeg uit en bekleed hiermee de vorm. Prik de bodem met een vork op diverse plaatsen in.

Fruit de spekjulienne in wat boter. Fruit vervolgens de uisnippers mee. Voeg als laatste de spinazie toe en meng alles goed door elkaar. Doe de massa in de met deeg beklede vorm en strijk glad. Bestrooi naar smaak met de Zwitserse strooikaas.

Klop eidooier, bloem, melk en room door elkaar. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Klop het eiwit stijf in een schone kom van de KitchenAid met de bolgarde. Spatel het stijfgeslagen eiwit door de dooier-

VOOR DE SPINAZIEFLAN:

deeg van:

300 g patentbloem

ca. 1,5 dl water

100 g koude boter

1 tl zout

2 uien

120 g Schwarzwälder Schinken

40 g boter

800 g bladspinazie

100 g bloem

2 dl melk

2 dl room

70 g eiwit

40 g eigeel

1 busje (60 g) Zwitserse strooikaas

(uit het kanton Glarus)

VOOR DE BERNER RÖSTI:

1 kg redstar

100 g Schwarzwälder Schinken

1 speer prei

75 r boter

100 g Greyerzer/Gruyère kaas

bloemmassa en spatel alles over de inhoud van de vorm. Zet in de oven van 150° C en bak in ongeveer 25 minuten gaar.

Laat enigszins afkoelen en verwijder dan pas de ring van de springvorm.

**De rösti 2.** Pel de gekookte aardappelen en rasp met een grove rasp in een schaal.

Was de prei en snij het wit en het lichte groen *en julienne*.

Snij het spek *en julienne* en fruit in een klontje boter. Voeg de preijulienne toe en fruit kort mee. Vermeng met de aardappelrasp in de kom. Kruid met peper en zout.

Verhit 50 gram boter in een pan. Doe het aardappelmengsel in de pan en druk gelijkmatig plat tot een dikke pannenkoek. Bak aan beide zijden goudgeel.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Verhit de pan met braadvet van de ragout en blus af met de witte wijn. Voeg de warmgehouden filet, niertjes en champignons toe. Giet er de warme kalfsfond bij en de geslagen room. Breng op smaak met peper en zout. Warm kort door.

UITSERVEREN: Schep een lepel ragout op warme borden, bestrooi licht met gehakte peterselie. Snij punten van spinazieflan en rösti en plaats van beide een punt op de borden.

*Eet smakelijk (HL, Hv'tS, PGW, KvH)*

*Am2005-06-04*

# Zuger Kirschtorte

## Zuger Kirschaart

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

1° oven een half uur voor gebruik  
voorverwarmen op: 190°C

2° oven een half uur voor gebruik  
voorverwarmen op 150°C

Tijd uitserveren: 22.00 UUR

BENODIGDHEDEN VOOR HET BISCUITDEEG:

180 g *eigeel*

190 g *suiker*

270 g *eiwit*

95 g *suiker*

270 g *patentbloem*

BEREIDING:

**Voorbereidingen.** Beboter en bebloem twee springvormen van 20 cm Ø. Laat het eiwit voor biscuit, japonais en de boter voor de crème op keukentemperatuur komen.

**Het biscuitgebak.** Klop eidooier met 190 gram suiker op tot een witte crème.

Sla het eiwit met een snufje zout schuimig in een schone kom. Voeg 95 gram suiker toe en klop op de hoogste stand stijf.

Zeef de patentbloem en spatel door de dooiercrème.

Spatel vervolgens voorzichtig het stijfgeslagen eiwit erdoor en vul hiermee de beide springvormen. Bak de biscuittaartjes af in de oven op 190° in 25 tot 30 minuten. Controleer op het laatst op gaarheid.

Stort de taartjes op een rooster en laat afkoelen.

**Het japonaisgebak.** Beboter en bebloem twee springvormen van 20 cm Ø.

Sla het eiwit met een snufje zout stijf en voeg op het laatst de helft van de suiker geleidelijk aan toe. Meng de rest van de suiker met het amandelpoeder en voeg dit ook langzaam toe.

Verdeel de massa over de twee vormen en bak in ca. 15 minuten in de oven op 150°.

Stort de japonaises op een rooster en laat afkoelen.

**De botercrème.** Zeef de poedersuiker. Verwarm het bietensap. Klop boter en poedersuiker met de mixer luchtig en wit. Voeg het verwarmde bietensap en het Kirschwasser toe. Blijf nog enkele minuten doorkloppen.

**De siroop.** Breng suiker en water aan de kook in een steelpan en laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Laat afkoelen. Roer het Kirschwasser door de siroop.

**De taart.** Leg de japonaisbodems op een taartkarton en bestrijk met botercrème.

Snij de biscuit overlans door en zet de onderste helft voorzichtig op de met crème besmeerde japonaisbodem.

Trempeer de bovenkant van het biscuit rijkelijk met siroop en bestrijk met botercrème. Plaats hierop de bovenkant van het biscuit en bestrijk met botercrème. Plaats de taart op een platte hand en strijk met een paletmes in de andere hand gelijkmatig crème langs de rand.

**De garnering.** Smelt wat boter in een koekepan en rooster hierin het amandelschaafsel goudgeel. Laat enigszins afkoelen.

Bestrooi de bovenzijde van de taartjes met amandelschaafsel. Plaats de taart op een vlakke hand. Neem met de andere hand een hoeveelheid amandelschaafsel en druk dit voorzichtig tegen de taartrand. Ga op deze wijze de hele taartrand langs.

Laat opstijven in de koeling.

Haal de taartjes tijdig uit de koeling om op keukentemperatuur te komen. Bestrooi de bovenkant van de taartjes met poedersuiker.

UITSERVEREN: Snij punten van de taart en serveer op een dessertbordje met een kopje espresso.

VOOR DE JAPONAISBODEM:

225 g *eiwit*

180 g *suiker*

150 g *amandelpoeder*

VOOR DE BOTERCRÈME:

300 g *boter*

225 g *poedersuiker*

80 g *Kirschwasser*

80 g *bietensap*

VOOR DE SIROOP:

1 dl *Kirsch*

0,50 dl *water*

50 g *suiker*

VOOR GARNERING:

250 g *amandelschaafsel*

*poedersuiker*