

DAS KOCH- UND GESCHICHTENBUCH

20 REZEPTE UND VIELE GESCHICHTEN ZUM GENIESSEN





MIT MUT, INNOVATION UND ACHTSAMKEIT IN DIE ZUKUNFT

100 Jahre Klinik St. Anna

Die römisch-katholische Ordensgemeinschaft der St. Anna-Schwwestern wurde 1909 gegründet, um die Not in der Bevölkerung zu lindern. In jenen Jahren führte mangelnde Hygiene zu zahlreichen Infektionskrankheiten, und die Säuglingssterblichkeit betrug mehr als zehn Prozent. Die St. Anna-Schwwestern mit ihren Häubchen und ihrer grauen Bekleidung gehörten schon bald zum Luzerner Stadtbild. 1911 eröffneten sie das Sanatorium St. Anna, das sich dank dem Engagement und der Weitsicht der Schwestern rasch zu einer der führenden Institutionen im Gesundheitswesen der Zentralschweiz entwickelte. 2005 wurde die Klinik St. Anna an die Hirslanden Gruppe übergeben.



1911
Die St. Anna-Schwwestern eröffnen das umgebaute und modern eingerichtete Schloss Bramberg auf Musegg als Sanatorium St. Anna. Das Haus verfügt neben Räumlichkeiten für rund 80 Patientinnen und Patienten über ein Operations- und Gebärdzimmer, eine Sterilisationsanlage und eine Hauskapelle. Für die Oberin steht ausserdem ein eigenes Büro zur Verfügung.

1918
Um die schon rasch entstehenden Platz- und Kapazitätsprobleme zu lösen, erwirbt die Gemeinschaft am Stadtrand von Luzern ein herrschaftliches Gut.

Bei der Eröffnung wird das neue Sanatorium von der Presse als «Zierde der Stadt Luzern und Denkmal der Menschenliebe» bezeichnet.

1930
Weil das Sanatorium fast immer voll belegt ist, entschliessen sich die Schwestern zum Bau einer Maternité und der ersten Orthopädieklinik der Zentralschweiz. Der Neubau wird mit Turnsälen und modernen Apparaten eingerichtet. Kinder und Erwachsene mit körperlichen Gebrechen werden mit sogenannten Mechano-Therapien zur Kräftigung der Muskeln und zur Förderung von Beweglichkeit und Koordination behandelt.

GASTRONOMIE IM GESUNDHEITSWESEN

Gutes Essen – ein unschätzbare Wert für die Gesundheit

Im Bereich Hotellerie unterscheidet sich das Angebot unserer Klinik nur unwesentlich von jenem eines gehobenen Hotels. Der Hauptunterschied liegt in der Kundschaft: Unsere Gäste sind Patientinnen und Patienten unserer Klinik. Es ist deshalb unser grösstes Anliegen, eine ausgezeichnete Medizin und eine optimale Betreuung anzubieten – gepaart mit einer exzellenten Hotellerie.

Die Gastronomie hat im Gesundheitswesen eine wichtige und oft unterschätzte Bedeutung. Gerade auch in den Industrieländern sind ältere Menschen häufig mangelernährt. Eine ausgewogene Ernährung ist erwiesenermassen die Grundlage für die Genesung und schenkt gesundheitlich eingeschränkten Menschen viel Genuss und neue Lebensfreude. Ausserdem geben die regelmässigen Mahlzeiten den Patientinnen und Patienten eine wichtige Struktur im Tagesablauf. Und schliesslich führt das Geniessen eines guten und schön präsentierten Essens zu sozialen Begegnungen, die sich wiederum positiv auf den Genesungsprozess auswirken. Einfach gesagt: Gutes Essen ist medizinisch überaus wichtig!

In der Klinik St. Anna wird der Hotellerie eine ganz besondere Beachtung geschenkt. Nicht zuletzt auch deshalb, weil die Wichtigkeit dieses Bereichs bereits im Credo der Gründerinnen unseres Hauses verhaftet war. In ihrem Geiste wollen wir unseren Patientinnen und Patienten neben moderner Medizin und achtsamer Betreuung auch einen Ort der Ruhe und Geborgenheit bieten – mit kulinarischen Spitzenleistungen.

Wir sind stolz auf die ausserordentlich gute Küche in unserem Haus. Denn sie macht den Aufenthalt in der Klinik St. Anna für unsere Patientinnen und Patienten abwechslungsreicher, spannender – und damit um vieles angenehmer. Die kulinarischen Highlights von Küchenchef Lukas Ochsner und seinem Team sowie einige spannende Geschichten aus dem Kreis unserer treuen Lebensmittellieferanten möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen. Wir wünschen Ihnen mit dem Koch- und Geschichtenbuch zum 100-Jahr-Jubiläum der Klinik St. Anna viel Spass – und viel Freude beim Nachkochen der Lieblingsgerichte unserer Köche!

Dominik Utiger
Direktor



1943
Schon rasch erweist sich auch die erweiterte Klinik als zu klein – insbesondere während des Zweiten Weltkriegs, als die Schwestern viele internierte Soldaten pflegen. Die Zahl der Operationen steigt innerhalb eines Jahres von 64 auf 196.

1957
Mit der Eröffnung des Neubaus wird die Institution in Klinik St. Anna umbenannt. In der Klinik praktizieren fast 50 Fachärzte – rund die Hälfte der auf Luzerner Stadtgebiet tätigen Ärzte. Mit der Gründung der Krankenpflegeschule St. Anna leisten die Schwestern einen wichtigen Beitrag zur professionellen Ausbildung von Pflegepersonal in der Zentralschweiz.

1969
In den 60er-Jahren verzeichnet die Klinik die höchsten Geburtenzahlen ihrer Geschichte: 1969 werden in der Maternité durchschnittlich jeden Tag sechs Kinder geboren. In Luzern heisst es damals zu Recht, jeder dritte Einwohner sei im St. Anna zur Welt gekommen.

1989
Ein Direktor übernimmt die Leitung der Klinik. Die St. Anna-Schwester ziehen sich – nach Jahrzehnten der erfolgreichen Führung und Verwaltung – nach und nach aus der Organisation zurück. Der Grund dafür liegt in der Tatsache, dass der Nachwuchs im Orden seit den 60er-Jahren stark zurückgegangen ist.

2005
Die Hirslanden Gruppe übernimmt das St. Anna. In der entsprechenden Ankündigung bezeichnet der Leiter der Gruppe die Klinik als «Perle unter vergleichbaren Spitälern».

2011
Die Weiterentwicklung der Klinik ist mit grosser Dynamik in vollem Gang, sowohl in medizinischer als auch in infrastruktureller Hinsicht. Das bei der Gründung eingeführte Modell der interdisziplinären Vernetzung von Belegschaft und Klinikärzten, Pflege sowie Hausärzten wird auch die Zukunft unseres Hauses bestimmen.



INDIVIDUALITÄT, REGIONALITÄT, ORIGINALITÄT

Klinikgastronomie heute und morgen

Der Megatrend in der Klinikgastronomie ist klar: Gefragt ist Individualität – sowohl bei Speisen und Getränken als auch bei den Essenszeiten. Oder anders formuliert: Fixe Termine für Morgen-, Mittag- und Abendessen gehören ebenso der Vergangenheit an wie starre Menügebilde. Unter dem Merksatz «Aus der Region – für die Region» gibt es ausserdem eine Art Gegenbewegung zur Globalisierung. Ursprung und lückenlose Rückverfolgung der Lebensmittel werden immer wichtiger. Einkäufer und Konsumenten interessieren sich gleichermaßen für die «Geschichte» hinter einem Produkt und wollen, dass es ehrlich und authentisch daherkommt.

Kulinarisch sind zurzeit zwei Trends angesagt: zum einen eine originelle «fusion cuisine», welche spannende Elemente aus verschiedenen Kontinenten kreativ kombiniert – und zum anderen die typische Regionalküche mit vielen traditionellen Rezepten. Der langjährige Hype mit der Molekularküche ist sowohl in der Klinik- als auch in der konventionellen Gastronomie definitiv vorbei.

In der Klinik St. Anna versuchen wir, mit einer echten Sensorikgastronomie den Geschmackssinn und alle anderen Sinne anzuregen und so den Spitalalltag etwas angenehmer zu gestalten. Die Devise in unserer Küche lautet «reduce to the max» – also Konzentration aufs Wesentliche, um

das Maximum herauszuholen. Dabei sind wir immer offen für neue Ideen und Anregungen. So steht den Gästen unserer Patienten seit vielen Jahren eine umfangreiche Speise- und Getränkekarte zur Verfügung, wenn sie sich bei ihrem Besuch kulinarisch verwöhnen lassen wollen. Im Bereich des Möglichen liegt aber auch das Zubereiten des Wunschgerichts mit einer fahrbaren Küche direkt im Zimmer der Patientin oder des Patienten.

Auch in der Klinikgastronomie sind die Möglichkeiten nahezu unbegrenzt. Aber Erfolg wird man nur dann haben, wenn man ehrlich, gradlinig und transparent arbeitet und das Angebot auf einem konstant hohen Niveau halten kann. Für die Klinik St. Anna ist dies eine willkommene Chance, sich in einem Markt mit fast identischen Pflege- und Betreuungsangeboten abzuheben und sich in einem eigenen Segment zu positionieren. An dieser Herausforderung werden wir auch in den kommenden Jahren mit viel Freude arbeiten!

Marco Gugolz
Bereichsleiter Hotellerie, Mitglied der Geschäftsleitung

TOMATEN-PANNA-COTTA MIT MANGO-CARPACCIO

- 1 dl Vollrahm
- 3 dl Tomatensaft
- 5 g Zucker
- Tabasco
- Salz
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- 6 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Vollrahm und Tomatensaft aufkochen. Mit Zucker, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgedrückte Gelatine in der Tomaten-Vollrahm-Mischung auflösen. Unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen. In 4 Espressotassen füllen und 2 bis 3 Std. kühl stellen – bis die Masse fest ist.

- ½ Mango
- 2 EL Passionsfruchtessig

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern trennen. Fruchtfleisch der Länge nach hauchdünn aufschneiden. Mit Passionsfruchtessig marinieren.



- 8 Datteltomaten
- Salz
- Staubzucker
- 3 Zweige Thymian
- 1 TL Olivenöl

Tomaten längs halbieren. Thymian abzupfen und begeben. Mit Olivenöl, Salz und Staubzucker marinieren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen bei 80 °C während ca. 5 Std. trocknen lassen. Backofentüre mit einem Holzlöffel oder einem Tuch einen Spalt weit offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

- 15 g Basilikum
- 30 g Rapsöl
- Salz

Basilikum waschen und grob schneiden. Alle Zutaten in einem kleinen Becher kurz mixen.

Panna cotta stürzen. Mit Mango-Carpaccio, getrockneten Tomaten und Basilikumöl anrichten.



AVOCADO-CROSTINI MIT GEBRATENEM THUNFISCH

2 Avocados
10 g frischer Ingwer
1 Tomate
¼ roter Peperoncino
1 Knoblauchzehe
1 Limette (Saft)
10 g Schnittlauch
5 g Koriander
10 g Sesamöl
1 EL Sauerrahm
Honig
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Oliven-Baguette

Avocados halbieren, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer, Knoblauch, Chili und Koriander hacken und hinzufügen; Schnittlauch schneiden und ebenfalls dazugeben. Sesamöl, Sauerrahm und Limettensaft mit wenig Honig vermischen und unter die Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Oliven-Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und bei 180 °C während 5 bis 7 Min. toasten. Avocadomasse auf den Toastscheiben anrichten und mit geschnittenem Peperoncino dekorieren.

350 g Thunfisch (FOS-Label)
50 g Rapsöl
Salz
Pfeffer

Thunfisch in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in der Bratpfanne erhitzen, Würfel beidseitig kurz und heiss anbraten. Fisch warm auf dem Teller anrichten.



GEMÜSETATAR MIT KRÄUTERBRIOCHE UND ZUCCHETTI

20 g Olivenöl
30 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Aubergine
80 g Zucchini
¼ rote Peperoni
¼ gelbe Peperoni
8 Cherrytomaten
1 TL Tomatenpüree
Sherry
Salz
Pfeffer aus der Mühle
90 g Frischkäse (Cantadou nature)
20 g Sauerrahm
Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone (Schale)
10 g Kerbel

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl andünsten. Aubergine, Zucchini und Peperoni in kleine Würfel schneiden und beifügen. Tomatenpüree hinzugeben und mit wenig Sherry ablöschen. Wenig Wasser begeben und das Gemüse dünsten, bis es noch Biss hat. Cherrytomaten in je sechs Schnitze schneiden und kurz unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort kühlen – damit die Zucchini schön grün bleiben. Frischkäse mit Sauerrahm und wenig Olivenöl vermischen, nach Belieben abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Wenn das Gemüse kalt ist, alles miteinander vermischen und den gehackten Kerbel unterheben.



20 g Weismehl
1 Ei
5 g Salz
7 g Hefe
20 g Milch
45 g Butter (Zimmertemperatur)
10 g gemischte Kräuter (Oregano, Majoran, Rosmarin)
1 Ei (zum Bepinseln)

Salz und Hefe in der Milch auflösen. Weismehl zu einem Kranz formen. Milch, gewürfelte Butter, ein Ei und gehackte Kräuter begeben. Zu einem geschmeidigen Teig vermengen und 1 Stunde aufgehen lassen. 4 Brioches formen, mit verrührtem Ei bepinseln. Nochmals 15 Min. aufgehen lassen. Bei 200 °C während ca. 15 Min. backen.

1 Zucchini
50 g Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl in Bratpfanne erhitzen. Zucchini längs in 4 gleich dicke Tranchen schneiden und beidseitig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.



SÜSS-SAURE THAISUPPE MIT GEMÜSE-WONTON

8 dl Geflügel- oder Gemüsebouillon
½ Stange Zitronengras
1 TL Knoblauch
1 EL Honig
1 Sternanis, ganz
20 g Ingwer
1½ Limetten (Saft)
10 g helle Sojasauce (oder 5 g dunkle)
1 grüne Chilischote
½ EL Koriander
4 Wonton-Teigblätter
40 g Karotten
40 g Shiitake-Pilze
40 g Pak Choi
40 g Peperoni
40 g Sojasprossen
40 g Weisskohl
10 g Eiweiss
1 EL Olivenöl
10 g Butter (flüssig)
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle

Pak Choi, Karotten, Lauch, Weisskohl, Shiitake-Pilze, Peperoni und Lauch in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch, entkernter und in Streifen geschnittener Chilischote, gehacktem Ingwer, Sternanis und Honig würzen. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und kühl stellen.

Bouillon aufkochen, Limettensaft, Sojasauce und längs aufgeschnittenes Zitronengras hinzugeben. Ca. 4 bis 5 Min. leicht kochen lassen. Zitronengras entfernen.

Wonton-Teigblätter auf Backpapier ausbreiten. Ein Drittel des abgekühlten Gemüses etwas kräftiger abschmecken und die Wonton mit je einem Teelöffel dieser Masse füllen. Teigländer mit Eiweiss bestreichen. Ecken mit beiden Händen nach oben hin zusammendrücken, Spitze zudrücken und mit zwei Fingern der anderen Hand die Ränder versiegeln. Während ca. 20 Min. kalt stellen.

Wonton auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit der zerlassenen Butter einpinseln. Im vorgewärmten Ofen bei 200 °C während ca. 10 Min. goldgelb backen.

Bouillon mit dem restlichen Gemüse einmal kurz aufkochen. Gehackten Koriander und Sojasprossen begeben.



TOSKANISCHER BROTSALAT MIT BIO-BÜFFELMOZZARELLA

100 g	Baguette (Pariserbrot)
40 g	Gemüsebouillon
40 g	Rotweinessig
1	Lorbeerblatt
2	Tomaten
1	gelbe Peperoni
1	Frühlingszwiebel
10 g	glatte Petersilie (italienische Petersilie)
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
12	Kapernäpfel
30 g	Basilikum

Brot in 1 cm grosse Würfel schneiden und bei 70 °C im Ofen trocknen. Bouillon, Essig und Lorbeerblatt aufkochen, anschliessend abkühlen lassen. Tomaten entkernen und in Streifen schneiden. Peperoni in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln und Petersilie fein hacken. Gemüse mischen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Bouillon-Essigsud mit den Brotwürfeln mischen und einige Minuten ziehen lassen. Mit dem Gemüse mischen und erneut abschmecken.



1	Kugel Bio-Büffelmozzarella
8	Tranchen Serranoschinken
1	unbehandelte Zitrone (Schale)

Mozzarella in 4 Scheiben schneiden und mit der abgeriebenen Zitronenschale marinieren. 2 Tranchen Serranoschinken übers Kreuz legen, Mozzarellascheiben in die Mitte geben und Schinken einfalten. In der Bratpfanne anbraten – der Mozzarella darf dabei nicht auslaufen. Mozzarella-Schinken-Päckli auf dem Brotsalat anrichten, mit Kapernäpfeln und Basilikum garnieren.



FEINES AUS GUTER MILCH

Chäs-Hütte, 6344 Meierskappel

Als Fritz und Silvia Schnyder 1981 die Käserei Meierskappel übernahmen, wurde im ländlichen Traditionsbetrieb vor allem eines hergestellt: Emmentaler. Die neuen Besitzer hatten zwar nichts gegen den weltweit beliebtesten Schweizer Käse, fanden aber gleichzeitig, mit guter Milch könne man auch noch anderes machen. Nach einer Total-sanierung der Käserei begann man Mitte der 80er-Jahre, zahlreiche weitere Milch-produkte herzustellen. Die rechtzeitige Diversifizierung sollte sich bezahlt machen: Als 2003 der Käseabnahmevertrag im Zuge einer Neuausrichtung der Milchwirt-schaft nicht mehr verlängert wurde, hatten Schnyders längst ein zweites Standbein. In dieser Zeit entstand auch der Leitspruch der Chäs-Hütte: «Feines aus guter Milch.» Dass diese Milch nicht zwingend von Kühen stammen muss, weiss man in Meiers-kappel: Seit 2006 wird in der Chäs-Hütte auch Büffelmilch verarbeitet – angeliefert von Ivo Knüsel. Als der innovative Bauer vor einigen Jahren in Italien die ersten Was-serbüffel kaufte, wurde er von seinen Kollegen ausgelacht. Man glaubte, die extrem fett- und eiweissreiche Milch werde sich wegen ihres gewöhnungsbedürftigen Ge-schmacks in der Schweiz nie durchsetzen. Ausgelacht wurde auch Fritz Schnyder, als er seinem Nachbarn das wertvolle Rohprodukt abnahm und mit der Produktion von Büffelmilchjoghurt begann. Heute haben die beiden Visionäre die Lacher auf ihrer Seite: Das Büffelmilchsoriment der Chäs-Hütte umfasst einen Mozzarella und zehn Joghurtsorten, die sich laut Fritz Schnyder «wie verrückt» verkaufen. Die begehrten, mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichneten Produkte werden zum grössten Teil über regionale Detaillisten vertrieben. Glücklich schätzen dürfen sich auch einige ausgesuchte Gourmet-Lebensmittelläden und wenige Institutionen wie die Klinik St. Anna, die auf der Kundenliste der Chäs-Hütte stehen. Für Fritz Schnyder bleibt die Büffelmilch ein spannendes Thema: «Wir überlegen uns zurzeit, ob wir auch Rahm und Butter herstellen sollen. Für Kuhmilchallergiker wäre das ein echter Durchbruch – denn sie vertragen Büffelmilch in der Regel ohne Probleme.»



SCHNITZ UND DRUNDER

200 g	Dörrbirnen
200 g	gedörnte Apfelfringe
1 EL	Zucker
2 dl	Gemüsebouillon
½	Zimtstange
1	Nelke
1	Lorbeerblatt
500 g	geräucherter Speck oder Rippli
2 Paar	Schweinswürste
900 g	mehlig kochende Kartoffeln (Bintje oder Agria)
	Salz

Am Vorabend Dörrbirnen und gedörnte Apfelfringe separat in kaltem Wasser einweichen. Früchte abtropfen lassen, Einweichwasser auffangen. Zucker karamellisieren, mit Gemüsebouillon ablöschen. Zimtstange, Nelke und Lorbeerblatt hinzufügen. Abgetropfte Früchte dazugeben, mit Einweichwasser aufgiessen, ca. 30 Min. zugedeckt auf kleiner Stufe kochen lassen. Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden und auf die Dörrfrüchte legen. Leicht salzen und nochmals 10 Min. zugedeckt leicht kochen lassen. Speck oder Rippli im Dampfkochtopf während 30 Min. separat kochen. Schweinswürste separat im Wasser erhitzen. Kartoffeln und Früchte locker mischen, mit tranchiertem Speck oder Rippli und Würsten anrichten.



LUZERNER KÄSESUPPE

500 g geschnittenes Brot (am besten altbacken)
1 l Milchwasser (je zur Hälfte Milch und Wasser)
400 g Reibkäse
Salz
Streuwürze
30 g Butter
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
1 Apfel

Brot in 2 cm grosse Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und mit Milchwasser übergiessen. 30 Min. ziehen lassen. Reibkäse dazugeben, würzen. Während 15 Min. kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und in Suppentassen füllen. Zwiebelringe in Butter goldbraun rösten und über die Suppe geben. Mit Apfelwürfeln garnieren.



DAMPFNUDELN MIT VANILLESAUCE

15 g Hefe
105 g Milch
210 g Mehl
40 g Zucker
45 g Butter (Raumtemperatur)
1 Prise Salz
1 Ei

Hefe in einem Teil der Milch leicht erwärmen und auflösen. Mehl, Zucker, Butter und Salz in den Rührkessel der Küchenmaschine geben. Hefemilch, restliche Milch und verrührtes Ei dazugeben. Masse während 10 Min. gut kneten lassen. Teig mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Aus dem Teig ca. 20 g schwere Kugeln formen und die Kugeln in einer ausgebutterten Gratinform eng aneinanderlegen. Nochmals aufgehen lassen.

60 g Milch
30 g Butter
60 g Zucker

Zutaten aufkochen und die Teigkugeln mit der Hälfte dieser Masse übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C während 15 Min. backen. Mit dem restlichen Guss übergießen und während 5 Min. fertig backen.

430 g Milch
½ Vanillestängel, Mark ausgekratzt
4 Eigelb
60 g Zucker
10 g Vanillecremepulver zum Kochen

Vanillecremepulver mit wenig Milch anrühren. Die restliche Milch mit Vanillemark und -stängel aufkochen, Vanillestängel aus der Milch nehmen. Eigelb und Zucker cremig rühren. Das angerührte Vanillecremepulver zur Milch geben und aufkochen. Eigelb-Zucker-Gemisch zur Vanillecreme geben und unter ständigem Rühren auf 85 °C erwärmen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Separat zu den warmen Dampfnudeln servieren.



CHRIESBRÄGEL MIT BROTWÜRFELI

3 EL Weissmehl
3 EL Butter
2 dl Rotwein
1 EL Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise gemahlener Zimt
1 kg Kirschen
10 g Butter
2 Scheiben Toastbrot

Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl darin leicht rösten, mit Rotwein ablöschen und gut umrühren. Zucker, Vanillezucker und Zimt einrühren. Entsteinte Kirschen und Saft dazugeben und 5 Min. auf schwacher Hitze kochen. Auskühlen lassen. Vom Toastbrot den Rand abschneiden und die Scheiben würfeln. Brotwürfeli in Butter goldbraun rösten und Chriesibrägel damit garnieren.



BESTES FLEISCH VON GLÜCKLICHEN TIEREN

Ueli-Hof AG, 6048 Horw

Wer als Städter die heile Welt der Landwirtschaft erleben will, muss nicht weit fahren. Wenige Minuten vom Zentrum Luzerns entfernt erwartet den Besucher auf dem perfekt aufgeräumten und makellos sauberen Bio-Landwirtschaftsbetrieb Mättiwil in St. Niklausen ein wahres Paradies: Begrüsst wird man am frühen Morgen vom verschlafenen Muhen der rund 30 Kühe und Jungrinder, die sich noch in ihrem geräumigen Freilaufstall befinden. Gleich darauf erscheint auch Ueli Unternährer – gefolgt von mehr als einem Dutzend zweiwöchiger Ferkel, die quiekend aus ihrem Stall ins Freie rennen. Was dem Besucher so idyllisch erscheint, ist für den Bio-Bauer und Verwaltungsrat der Ueli-Hof AG eine Selbstverständlichkeit: «Naturnahes und artgerechtes Bauern mit konsequenter Muttertierhaltung hat in unserer Familie eine lange Tradition. Meine Vorfahren haben immer so gearbeitet – lange bevor man das «Bio» nannte.» Mit der Gründung der Ueli-Hof AG im Jahr 2002 haben Ueli Unternährer und sein Vater Walter einen Weg gefunden, naturnah und artgerecht erzeugtes Fleisch direkt und ohne Umwege zum Konsumenten zu bringen. Jungrinder, Schweine und Lämmer aus einer Erzeugergemeinschaft von rund einem Dutzend regionaler Bio-Betriebe werden in gewerblicher Einzelschlachtung für die Weiterverarbeitung in der eigenen Metzgerei vorbereitet. Das Fleisch von der Ueli-Hof AG ist in der Region heiss begehrt – nicht nur bei der Kundschaft der kleinen Bio-Metzgerei Moosmatt in Luzern, sondern auch in der Gastronomie und bei verschiedenen Grosskunden. Die Klinik St. Anna wird von den Unternährers – mit kurzen Unterbrüchen – übrigens seit vielen Jahrzehnten beliefert. «Vor 75 Jahren», so erinnert sich Vater Walter, «hat uns die Klinikküche Woche für Woche ein ganzes Kalb abgenommen.» Heute werden neben Frischfleisch auch einige vorbereitete Produkte wie Fleischvögel oder Saucissons geliefert – und natürlich der legendäre, während mehr als zwölf Monaten gereifte Meersalzschinken von glücklichen Bio-Schweinen.



RINDSROULADE UND LUGANIGHE MIT POLENTA-OLIVEN-STICKS

- 4 dünn geschnittene Plätzli von der Rindschuft (je ca. 100 g)
- 4 Luganighe
- 40 g gehackte Zwiebeln
- 5 g gehackter Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 100 g rote Peperoni, gewürfelt
- 100 g Paniermehl
- 1 Ei
- 2 EL gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei)
- 2 TL Sambal Oelek
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 dl Bratensauce
- 1 dl kräftiger Rotwein

Plätzli mit Haushaltspapier trocken tupfen, zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten, Peperoni und Zucker beigegeben, weich kochen und anschliessend pürieren. Paniermehl, Ei, Kräuter und Sambal Oelek dazugeben und gut mischen. Diese Füllung auf die Plätzli streichen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Fleischrouladen mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und mit Rotwein ablöschen. Bratensauce beigegeben und zugedeckt während ca. 20 Min. weich schmoren. Luganighe während 3 Min. in knapp kochendem Wasser blanchieren. Trocken tupfen und in einer Bratpfanne anbraten. Rouladen schräg tranchieren und mit den Luganighe auf einem Saucenspiegel anrichten.



- 150 g Maisgriess
- 50 g schwarze Oliven, fein geschnitten
- 10 g Olivenöl
- 1 Prise Fleur de Sel

Gemüsebouillon aufkochen, Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Bei schwacher Hitze zugedeckt während ca. 30 Min. kochen lassen. Oliven und Olivenöl unterheben. Masse auf ein Blech streichen und erkalten lassen. Kalte Polenta in Stäbchen schneiden und frittieren oder in der Pfanne braten. Mit Fleur de Sel bestreuen.



KRÄUTER-LAMMRÜCKEN MIT SILSER KNÖDELTERRINE

600 g Lammrücken mit Knochen
30 g Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
60 g gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Schnittlauch)

Rosmarin und Thymian fein hacken, Schnittlauch sehr fein schneiden, alle Kräuter gut mischen. Knoblauchzehe schälen und halbieren. Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, im Olivenöl anbraten. Im vorgewärmten Ofen bei 80 °C garen. Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer kontrollieren: Bei 55 °C den Lammrücken herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen. In den frischen Kräutern wenden und anschliessend tranchieren.

320 g Laugenbrötchen
40 g Mehl
1,6 dl Milch
120 g Butter
80 g Petersilie
2 Eier
2 Eigelb

Laugenbrötchen in ca. 1 bis 2 cm grosse Würfel schneiden, Petersilie fein hacken, mit Mehl und Milch mischen und ziehen lassen. Butter schaumig schlagen, Eier und Eigelb langsam darunter rühren. Mit der Brotmasse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Cake- oder Terrinenform mit Haushaltsfolie auslegen. Brotmasse einfüllen und glatt streichen. Während 35 Min. pochieren – im Steamer bei 85 °C oder in einem Wasserbad im Backofen bei 140° C. Auskühlen lassen. In 1 cm dicke Tranchen schneiden, mit wenig Butter beidseitig anbraten.



BERUFSFISCHER MIT PASSION UND TRADITION

Nils A. Hofer, Seefischerei & Fischzucht, 6045 Meggen

Will man etwas über die Geschichte der Fischerei am Vierwaldstättersee erfahren, ist man bei Nils Hofer an der richtigen Adresse. Schliesslich haben die Vorfahren des drahtigen Meggeners schon um 1550 mit dem professionellen Fischfang begonnen. Heute ist der 49-Jährige einer der letzten elf Berufsfischer am See – sieben andere heissen ebenfalls Hofer und sind mit ihm verwandt. Fragt man ihn nach den grössten Veränderungen in der Berufsfischerei der vergangenen Jahre, so meint er lachend: «Ganz wichtig ist die Winterkleidung; die ist heute entschieden besser als früher.» Wenn man weiss, dass Nils auch im tiefsten Winter Tag für Tag am frühen Morgen auf den See hinausfährt, kann man seine Begeisterung für wasserdichte Jacken, warme Fleecepullover und Thermohandschuhe verstehen. Besser geworden seien auch die Netze. «Das moderne Netzmaterial aus extrem dünnem Nylon hat zwei Vorteile», so Nils Hofer. «Zum einen ist es um einiges leichter als die früheren Garnnetze – und zum anderen sehen es die Fische weniger gut.» Trotzdem fangen die Berufsfischer auf dem Vierwaldstättersee heute viel weniger als früher. Laut Nils kann der Fang von Tag zu Tag zwischen 5 und 50 Kilogramm variieren. 100 Kilogramm – vor 20 Jahren keine Seltenheit – gelten als ausserordentlich. Weil sich die Seeforellen, Hechte, Felchen, «Albeli» und «Ballen» heute aber besser verkaufen, ist der Berufsfischer trotzdem zufrieden. «Auf dem Markt geht einheimischer Fisch seit einigen Jahren weg wie warme Weggli», freut sich Nils. Er hat seine Verkaufsstrategie denn auch grundlegend geändert: Lieferte die Familie Hofer früher hauptsächlich an Fischhändler und an Restaurants, so werden nun neben neun Wochenmärkten in der Region nur noch wenige ausgewählte Grosskunden bedient – zum Beispiel die Küche der Klinik St. Anna.



FORELLENFILETS IM OLIVENBROTMANTEL MIT PESTO-RISOTTO

- 4 Forellenfilets, ohne Haut
- 8 Tranchen Serrano- oder Rohschinken
- 1 Olivenbaguette oder Olivenbrot
- 1 TL Oregano
- 1 TL flache Petersilie (italienische Petersilie)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Olivenbrot mit der Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Tranchen schneiden. Kräuter fein hacken. Forellenfilets quer halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern bestreuen – anschliessend mit je einer Tranche Schinken und einer Tranche Olivenbrot umwickeln.

- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 EL Butter
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 240 g Risottoreis (Vialone oder Carnaroli)
- 1 dl Weisswein
- 7 dl Geflügel- oder Gemüsebouillon
- 20 g Parmesan

Gehackte Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Reis hinzufügen, 30 Sekunden mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren. Bouillon, Lorbeerblatt und Nelke dazugeben. Risotto unter regelmässigem Rühren zur gewünschten Konsistenz kochen.



- 20 g Basilikum
- 20 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Olivenöl
- 10 g Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Pinienkerne fein hacken oder mixen, Gewürze und Olivenöl dazugeben und gut zu einem Pesto mischen.

Forellenfilets mit Olivenöl in der Teflonpfanne beidseitig während ca. 3 Min goldbraun braten. Pesto und Parmesan unter den Risotto rühren.



ZANDERFILET AUF GRILLGEMÜSE MIT WEISSEM TOMATENSCHAUM

- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Honig
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Rahm
- 1 EL Thymian
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Tomaten in Würfel schneiden, gehackten Thymian hinzufügen. Salzen, mit der Hand etwas zerdrücken, in ein Abtropfsieb geben und den Saft auffangen. Knoblauch und Zwiebeln fein hacken, im Olivenöl dünsten. Mit Weisswein und dem Saft der Tomaten ablöschen und auf ca. 1,5 dl reduzieren. Honig in dieser Flüssigkeit auflösen. Rahm steif schlagen und mit der Sauce zu einem Schaum mischen.

- 1 rote Peperoni
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 EL Oregano
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauch
- 5 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

Peperoni halbieren, entkernen und längs in 2 bis 3 cm breite Streifen schneiden. Zucchini schräg in 1 cm dicke Tranchen schneiden. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Oregano und Knoblauch fein hacken, mit Olivenöl vermischen. Gemüse während 1 Std. in dieser Mischung marinieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, grillieren.



- 2 Zanderfilets mit Haut (ca. 500 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zanderfilets in ca. 60 g schwere Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Rosmarinzweig in einer Teflonpfanne im Olivenöl auf beiden Seiten ca. 2 Min. goldbraun braten.

Zandermedaillons auf dem Grillgemüse anrichten und mit dem weissen Tomatenschaum umgeben.



GEMÜSERÜSTER FÜR DIE ZENTRALSCHWEIZ

Peter Käppeli, Küchenfertige Freiämter-Produkte, 5644 Auw

Wer je in der Rekrutenschule oder in einem Ferienlager kiloweise Kartoffeln schälen musste, könnte beim Anblick von Peter Käppelis jüngster Anschaffung schon etwas neidisch werden: Die neue Schälmaschine im Betrieb des Freiämter Gemüseverarbeiters hat eine Kapazität von rund 600 Kilogramm pro Stunde. Und das stahlglänzende, blitzblanke Monstrum aus finnischer Produktion schält die braunen Knollen so perfekt, dass auch der strengste Armee-Küchenchef daran seine helle Freude hätte. Peter Käppeli beliefert aber nicht das Militär – dort wird auch heute noch von Hand geschält –, sondern vielmehr ausgewählte Institutionen, Restaurants und Hotels in der Zentralschweiz. Zusammen mit seiner Frau, seiner Tochter und acht Teilzeitangestellten verarbeitet er jedes Jahr rund 350 Tonnen Kartoffeln, je 80 Tonnen Karotten und Randen sowie rund 50 Tonnen weitere Urprodukte wie Zwiebeln, Sellerie oder Kohl. Das von fünf regionalen Bauern in integrierter Produktion angepflanzte Gemüse wird gewaschen, geschält und anschliessend je nach Kundenwunsch geschnitten, gewürfelt oder – zum Beispiel für den Verkaufsfrenner, die Freiämter Rösti – geraffelt. Portionenweise in Vakuumbbeutel eingeschweisst, wird das Gemüse in einem Ofen je nach Sorte während 60 bis 90 Minuten bei 98 °C gegart. Anschliessend wird das Gargut in Eiswasser schockartig gekühlt, bis die Kerntemperatur bei 4 °C liegt. Mit dem «Sous-vide»-Verfahren kann Peter Käppeli eine Haltbarkeit von drei Wochen garantieren. Der Gemüseverarbeiter legt grossen Wert auf die Tatsache, dass bei dieser Technik keinerlei Zusatzstoffe eingesetzt werden: «Unser Gemüse ist zu 100 Prozent naturbelassen – da ist keine Chemie drin!» Käppeli verkauft denn auch keineswegs Convenience-Food, sondern «küchenfertige Freiämter-Produkte», wie er mit gesundem Regionalstolz meint. Verwendet werden diese Produkte von innovativen Küchenchefs, die ihre Mitarbeiter mit sinnvolleren und kreativeren Tätigkeiten beschäftigen wollen als mit dem Schälen von Kartoffeln. Wie zum Beispiel Lukas Ochsner in der Klinik St. Anna, der von Peter Käppeli jedes Jahr bis zu 15 Tonnen geschälte und zum Teil auch geschnittene Kartoffeln bezieht. Mit der küchenfertigen Aufbereitung von Gemüse hat Peter Käppeli in den 90er-Jahren angefangen: «Das ist ganz langsam mit den Bedürfnissen der Kunden gewachsen.» Zuvor war der Aargauer während vieler Jahre im Gemüsehandel tätig gewesen – ein Geschäft, das in seiner Familie eine lange Tradition hat. «Mein Vater», erinnert sich Peter Käppeli, «war Kartoffelhändler – genau wie seine beiden Brüder. Während meine beiden Onkel den Grossraum Zürich belieferten, konzentrierte er sich auf die Kantone Luzern, Schwyz, Obwalden und Nidwalden.» Auch die folgende Generation hat diese Marktaufteilung beibehalten. Und so kommt es, dass führende Grossküchen in der Zentralschweiz bis heute von Peter Käppeli mit Gemüse beliefert werden – und sich seit gut 15 Jahren das mühsame Rüsten sparen können.



KARTOFFELSOUFFLÉ

350 g mehlig kochende Kartoffeln (Bintje oder Agria)
4 Eiweiss
2 Eigelb
1 EL Sauerrahm
20 g zerlassene Butter
15 g Rahm
Salz
Muskatnuss

Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Wasser abschütten, Kochtopf mit den Kartoffeln während 30 Sek. zum Trocknen zurück auf die Herdplatte stellen. Kartoffeln durch das Passiergerät drehen. Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Eigelb, zerlassene Butter, Rahm und Sauerrahm unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Eischnee unter die Masse heben. Vier ausgebutterte und mit Mehl bestäubte Auflaufformen bis zur Hälfte füllen. Im vorgewärmten Ofen mit Umluft bei 180 °C während 15 Min. backen. Sofort stürzen und servieren.



KNUSPER-GEMÜSEROLLE AUF MASCARPONE-RATATOUILLE

150 g Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
150 g Karotten
150 g Zucchini
150 g Chinakohl
80 g Frischkäse (Philadelphia nature)
10 g Oregano, frisch
8 Frühlingsrollenblätter
20 g Butter
1 Eiweiss

Knoblauch und Frühlingszwiebeln in feine Würfel schneiden. Karotten und Zucchini mit der Röstiraffel raffeln. Chinakohl und Stiele der Frühlingszwiebeln in 1 cm dicke Streifen schneiden. Frühlingszwiebel und Knoblauch in Butter dünsten. Geschnittenes Gemüse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten. Auskühlen lassen. Basilikum fein schneiden. Gemüse mit Frischkäse und gehacktem Oregano mischen. Frühlingsrollenblätter mit einer Spitze nach unten ausrichten. Füllung horizontal auf die Blätter dressieren. Ecken links und rechts einklappen. Teig von unten einrollen, oberes Ende mit wenig Wasser oder Eiweiss anfeuchten und festkleben. Frühlingsrollen mit ausgelassener Butter bestreichen. Im vorgewärmten Ofen bei 220 °C während 20 Min. backen.

150 g Auberginen
1 gelbe Peperoni
100 g Cherrytomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Zucchini
20 g Olivenöl
20 g Tomatenpüree
1,5 dl Gemüsebouillon
10 g Basilikum
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Mascarpone

Cherrytomaten halbieren, Gemüse in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken und im Olivenöl andünsten. Gemüsewürfel beigegeben und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenpüree hinzugeben, 1 Min. mitdünsten und mit Bouillon ablöschen. Unter regelmässigem Rühren 10 Min. leicht kochen lassen. Cherrytomaten dazugeben, 5 Min. ziehen lassen. Basilikumblätter in Streifen schneiden und zusammen mit dem Mascarpone einrühren.



VANILLEPARFAIT MIT BEERENGRATIN

50 g Zucker
1 Vanillestängel, Mark ausgekratzt
1 Ei
2 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
15 g Kirsch
60 g weiße Schokolade (Couverture)
250 g Rahm

Rahm steif schlagen und kühl stellen. Schokolade in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanillemark, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine sowie verrührtes Ei in eine Schüssel geben. Im warmen Wasserbad mit dem Schwingbesen bei ca. 50 °C schlagen, anschließend mit dem Mixer kalt schlagen. Lauwarme, flüssige Schokolade und Kirsch unter die Eiermasse heben. Schlagrahm langsam unter die Masse heben. In eine Cake- oder Terrinenform abfüllen und über Nacht tiefkühlen.

500 g gemischte Beeren, frisch oder tiefgekühlt
3 Eigelb
30 g Zucker
25 g Grand Marnier
250 g Rahm

Beeren mit Grand Marnier marinieren. Rahm steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Schlagrahm unter die Eiermasse ziehen. Beeren in eine Gratinform geben und mit der Masse bedecken. Im vorgewärmten Ofen bei 170 °C während 20 Min. backen.



TOBLERONE-MOUSSE MIT DÖRRZWETSCHGEN UND MANDELKROKANT

125 g Qimiq (Raumtemperatur)
125 g Magerquark
35 g Zucker
125 g schwarze Toblerone
375 g Rahm
10 g Cognac
10 Dörrzwetschgen
40 g Mandelstifte
20 g Zucker
20 g Butter

Dörrpflaumen in kleine Würfel schneiden, mit Cognac marinieren. Qimiq, Zucker und Quark in der Rührmaschine oder mit dem Mixer während 15 Min. schaumig schlagen. Rahm steif schlagen und kühlen. Toblerone in kleine Stücke schneiden und in einer Schlüssel im lauwarmen Wasserbad auflösen. Butter, Zucker und Mandelstifte in einer Pfanne karamellisieren, auf Backpapier auskühlen lassen. Die flüssige Toblerone unter die schaumige Qimiq-Zucker-Quark-Masse rühren. Schlagrahm langsam unter die Masse heben. Marinierte Dörrzwetschgen unterheben. Während 2 Std. kühl stellen. Mit Mandelkrokant garnieren.



RICOTTAKUCHEN MIT ZIMT-KNUSPERBODEN

90 g Zwieback
50 g Staubzucker
80 g Butter
1 Prise Zimt

22-cm-Springform (Ring) verwenden. Zwieback mit den Händen zerdrücken. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen, die restlichen Zutaten dazugeben, gut verrühren. Masse gleichmässig in die Springform einfüllen, flach ausbreiten, andrücken und kühl stellen.

4 Eigelb
60 g Zucker
1 Prise Zimt
400 g Ricotta
80 g Butter (Raumtemperatur)
50 g Mehl, gesiebt
3 Eiweiss
60 g Zucker

Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Eigelb, Zucker und Zimt schaumig rühren. Mehl, Butter und Ricotta unter die Masse rühren. Eischnee langsam unterheben. Masse gleichmässig auf dem Knusperboden verteilen. Im vorgewärmten Ofen bei 200 °C während 30 Min. backen. Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 10 Min. backen. Nach dem Auskühlen Springform vorsichtig entfernen.



MANGO-PASSIONSFRUCHT-CREME

230 g Milch
50 g Zucker
4 Eigelb
35 g Zucker
125 g Mangomark
125 g Passionsfruchtmark
6 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
230 g Rahm
8 Mangoschnitze
2 Passionsfrüchte

Rahm steif schlagen und kühl stellen. Milch und 50 g Zucker aufkochen. 35 g Zucker mit Eigelb schaumig rühren, warme Milch dazugeben. Unter stetigem Rühren auf ca. 85 °C erwärmen, bis sich die Masse auf der Rückseite eines Kochlöffels angeblasen wellenartig verteilt («zur Rose abziehen»). Gelatine ausdrücken und unter die Masse rühren. Fruchtmark dazugeben, verrühren und abkühlen lassen. Schlagrahm langsam darunterrühren. Mit Passionsfruchthälften und Mangoschnitzen garnieren.



LUZERNER LEBKUCHEN MIT SAUERRAHM-SHOT

150 g Milch
100 g Rahm
100 g Rohrzucker (brauner Zucker)
1 EL Birnendicksaft (Birnel)
1 EL Birnenweggen-Füllung
1 EL Lebkuchengewürz
1 TL Trieb Salz
200 g Mehl

Birnendicksaft, Birnenweggen-Füllung und Milch in einer Pfanne leicht erwärmen. In eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Cakeform ausbuttern, mit Mehl bestäuben und gut ausklopfen. Masse einfüllen und bei 180 °C während 30 bis 40 Min. backen. Auskühlen lassen.

2 Eiweiss
85 g Zucker
4 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
180 g Sauerrahm
1 unbehandelte Orange (Schale)
180 g Rahm

Rahm steif schlagen und kühl stellen. Orange waschen und die Schale fein abreiben. Eiweiss, Zucker und die ausgepresste Gelatine in einer Schüssel im warmen Wasserbad bei ca. 50 °C schlagen, anschliessend mit dem Mixer kalt schlagen. Alle Zutaten gut verrühren und in kleine Gläser abfüllen.





IMPRESSUM

Projektleitung Klinik St. Anna
Marco Gugolz, Rita Zibung

Rezepte
Lukas Ochsner und sein Küchenteam

Fotografie und Gestaltung
Matthias Studer, Knonau

Texte
Hansheinrich Leuthold, Zürich

Auflage 3'500 Exemplare
© 2011 Klinik St. Anna

INHALT

Mit Mut, Innovation und Achtsamkeit in die Zukunft 100 Jahre Klinik St. Anna	2
Gastronomie im Gesundheitswesen Gutes Essen – ein unschätzbare Wert für die Gesundheit	3
Individualität, Regionalität, Originalität Klinikgastronomie heute und morgen	5
Tomaten-Panna-Cotta mit Mango-Carpaccio	6
Avocado-Crostini mit gebratenem Thunfisch	8
Gemüsetatar mit Kräuterbröche und Zucchetti	10
Süss-saure Thaisuppe mit Gemüse-Wonton	12
Toskanischer Brotsalat mit Bio-Büffelmozzarella	14
Feines aus guter Milch Chäs-Hütte, 6344 Meierskappel	16
Schnitz und drunder	18
Luzerner Käsesuppe	20
Dampfnudeln mit Vanillesauce	22
Chriesibrägel mit Brotwürfeli	24
Bestes Fleisch von glücklichen Tieren Ueli-Hof AG, 6048 Horw	26
Rindsroulade und Luganighe mit Polenta-Oliven-Sticks	28
Kräuter-Lammrücken mit Silser Knödelterrine	30
Berufsfischer mit Passion und Tradition Nils A. Hofer, Seefischerei & Fischzucht, 6045 Meggen	32
Forellenfilets im Olivenbrotmantel mit Pesto-Risotto	34
Zanderfilet auf Gemüse mit weissem Tomatenschaum	36
Gemüserüster für die Zentralschweiz Peter Käppeli, Küchenfertige Freiämter-Produkte, 5644 Auw	38
Kartoffelsoufflé	40
Knusper-Gemüserolle auf Mascarpone-Ratatouille	42
Vanilleparfait mit Beerengratin	44
Toblerone-Mousse mit Dörrzwetschgen und Mandelkrokant	46
Ricottakuchen mit Zimt-Knusperboden	48
Mango-Passionsfrucht-Creme	50
Luzerner Lebkuchen mit Sauerrahm-Shot	52



DAS BESTE FÜR UNSERE PATIENTEN

MEDIZINISCHE DIENSTLEISTUNGEN UND GASTRONOMIE SEIT 1911

Eine umfassende, persönliche und individuelle Betreuung auf der Basis einer interdisziplinären Vernetzung von Belegs- und Klinikärzten, Pflege sowie Hausärzten: Das bietet die Klinik St. Anna der Bevölkerung von Luzern seit 1911. Um unser 100-Jahr-Jubiläum zu feiern – und im Wissen um die Bedeutung der Gastronomie im Gesundheitswesen –, haben wir dieses Koch- und Geschichtenbuch geschaffen. Freunde, Partner, Patienten, Gönner und Mitarbeiter der Klinik St. Anna finden darin die 20 beliebtesten Rezepte von Küchenchef Lukas Ochsner und seinem Team. Ergänzt werden die liebevoll fotografierten und Schritt für Schritt erklärten Rezepte durch die spannenden Geschichten unserer wichtigsten Lebensmittellieferanten. Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Lektüre und beim Nachkochen – und schon jetzt «e Guete»!

Klinik St. Anna

St. Anna-Strasse 32

CH-6006 Luzern

T +41 41 208 32 32

F +41 41 370 75 76

linik-stanna@hirslanden.ch

www.hirslanden.ch/stanna



100 JAHRE
Klinik St. Anna
Dank Ihrem Vertrauen