

Drei königliche Pastetchen

Spitzenköchin Bernadette «Lisi» Lisibach hat den Schweizer Festtagsliebbling für uns gekocht

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND RENÉ RUIS (FOTOS)

Das «Lisi» hat sie von Daniel Bumann. Bei ihm, dem Chef des Restaurants Chesa Pirani in La Punt, hat sie sich nach der Lehre als Köchin beworben. Mit einem «Ach, das ist jetzt also das Lisi», hat er sie damals begrüsst und kurz darauf eingestellt. Fortan – elf Jahre standen die beiden zusammen in der Küche – war Bernadette Lisibach «das Lisi».

Und ist es bis heute. In der Neuen Blumenau in Lömmenschwil, in der sie seit zwei Jahren als Küchenchefin von sich reden macht, bestellen die Habitués «Lisi's Menü» und schlemmen «Lisi's Chügelpastetli», die sie gern auch en miniature als Amuse-Bouche serviert. Für die *Sonntagszeitung* hat sie ein grösseres Format gewählt und gleich noch zwei weitere Variationen kreiert: ein rechteckiges, asiatisch inspiriertes Pastetchen, gefüllt mit Crevetten, Lauch und Krustentierfond, und einen weihnachtlichen Blätterteigstern mit Gemüse, Hummus und Currysauce, der nicht nur den Vegetariern schmecken soll.

Bernadette Lisibach ist in der Hochburg der Chügelpastetli aufgewachsen, in Malter im Kanton Luzern. Sechs Kinder waren sie auf dem elterlichen Bauernhof, mussten alle mit an- und zupacken. Schon als Kind habe sie gern gebacken, vor allem Zopf und Brot für den Sonntag.

Einen guten Butterblätterteig erkennt die Spitzenköchin blind, rät allen, den Teig beim Bäcker zu bestellen, statt fertige Pastetli zu kaufen. Das braucht zwar ein wenig mehr Zeit, aber das Ergebnis ist überzeugend. Erleichternd ist, dass man die Pastetchen schon vor dem Eintreffen der Gäste backen und kurz vor dem Servieren noch einmal in den Ofen schieben kann. Es spricht auch nichts dagegen, die unkompliziertere Variante zu wählen, das Ragout auf den Tellern anzurichten und grosse Sterne aus Blätterteig dazu zu servieren. Die schönste Lösung aber ist, Bernadette Lisibachs Pastetchen vor Ort zu versuchen, bei einem Weihnachtsapéro am wärmenden Feuer im Garten der Neuen Blumenau zum Beispiel, und sich von ihr persönlich beraten zu lassen.

www.neueblumenau.ch



Schmeckt am besten vor Ort: Chügelpastetli von Bernadette «Lisi» Lisibach

Luzerner Chügelpastetli

Für 4 Personen (Vorspeise):
600 g Butter-Blätterteig, frisch von der Bäckerei
550 g Brätchügeli (deren Grösse bestimmt die Pastetli-Öffnung)
20 g Erdnussöl
400 g frische Milken
100 g Champignons
25 g Butter
30 g Zwiebeln, fein gehackt
30 g Mehl
50 g Weisswein
350 g Bouillon
150 g Rahm
Salz, Pfeffer
1 Ei

Aus dem Blätterteig vier Pastetli formen (detaillierte Beschreibung auf www.sonntagszeitung.ch/trend). 1 Stunde kühl stellen und danach mit Ei bestreichen. Im 180 Grad heissen Ofen circa 20 Minuten backen.

Für die Füllung: Butter erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Mit dem Mehl bestäuben, mit Weisswein ablöschen, Bouillon dazugießen und alles unter ständigem Rühren aufkochen. Abschmecken und mit dem Rahm verfeinern. Die Milken in heissem – nicht kochendem – Wasser ziehen lassen, bis sie gar sind (ca. 15 Minuten). Anschliessend in kleine Stücke zupfen. Erdnussöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Milkenstückchen darin anbraten. Die fein geschnittenen Champignons zugeben, kurz mitbraten, beides zur Sauce geben. Brätchügeli nur noch in der Sauce erwärmen. Die Füllung in das heisse Pastetli geben, den Teller nach Wunsch garnieren, zum Beispiel mit Erbsenpüree, klein geschnittenen Karotten und kleinen Champignons.



Pastetli mit Riesencrevetten

Für 4 Personen (Vorspeise):
600 g Butter-Blätterteig, frisch von der Bäckerei
20 g Olivenöl
12 frische Riesencrevetten, geschält
1–2 Stangen Lauch
25 g Butter
30 g Zwiebeln, fein gehackt
30 g Mehl
20 g Weisswein
300 g Krustentierfond
80 g Rahm, geschlagen
Cognac
Salz, Pfeffer
1 Ei
8 kleine Frühlingszwiebeln

Den Blätterteig 5 Millimeter dünn auswallen und zu Pastetchen formen (Tipps auf www.sonntagszeitung.ch/trend). 1 Stunde kühl stellen, danach mit Ei bestreichen. Im 180 Grad heissen Ofen etwa 20 Minuten backen.

Für die Füllung: Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit Weisswein ablöschen und den Krustentierfond zugeben. Alles unter ständigem Rühren aufkochen, mit Cognac abschmecken, mit dem geschlagenen Rahm verfeinern. Den Lauch in Ringe schneiden und im Salzwasser knackig garen. 4 Riesencrevetten längs halbieren, die restlichen in mundgerechte Stücke schneiden. Alle im Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Stücke und den Lauch zur Sauce geben. Die halbierten Crevetten warm halten.

Die Frühlingszwiebeln rüsten, knackiges Grün dranlassen und in Olivenöl dünsten, dann kurz bräunen. Abschmecken.

Anrichten:
Die heissen Pastetli mit dem Crevetten-Lauch-Ragout füllen. Mit den halbierten Riesencrevetten und den geschmorten Frühlingszwiebeln garnieren. Das restliche Ragout separat servieren.

Gefüllter Blätterteigstern mit Gemüse

Für 4 Personen (Vorspeise):
400 g Butter-Blätterteig, frisch von der Bäckerei
250 g Kichererbsen, über Nacht einweichen und im Salzwasser sieden, bis sie weich sind (etwa 90 Minuten)
20 g Olivenöl
1 kleiner Weisskohl
4 Pak choi
4 Frühlingszwiebeln
120 g Pilze, nach Geschmack und Angebot
10 g Butter
½ kleine Zwiebel
½ Apfel, geschält
½ Chilischote
½ Zitronengrasstengel
3 Kaffirlimonenblätter

½ Banane
1 kleines Stück frischen Ingwer, geschält und geraspelt
25 g Currypulver
5 g Paprikapulver
5 dl Geflügelfond
1 dl Kokosmilch
Salz, Pfeffer
1 Ei



Den Blätterteig 5 Millimeter dünn auswallen, vier grössere Sterne und als Dekor aus den Resten kleinere ausstechen. Eine Stunde kühl stellen, danach mit Ei bestreichen und im 180 Grad heissen Ofen etwa 20 Minuten backen.

Für die Sauce Zwiebel, Apfel, entkernte Chilischote und Zitronengras in Scheiben schneiden. Mit den Kaffirlimonenblättern und dem Ingwer in der Butter andünsten. Mit Curry und Paprikapulver bestäuben, mit Geflügelfond und Kokosmilch aufgiessen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Banane in Stücke schneiden und zugeben. Sauce gut aufmixen und durch ein feines Sieb passieren.

Die Kichererbsen (ein paar für das Dekor zurückbehalten) ebenfalls pürieren. Den Weisskohl in kleine Spalten schneiden und im Salzwasser garen. Frühlingszwiebeln und Pak choi im Olivenöl schmoren, Pilze in Olivenöl braten. Abschmecken.

Anrichten:
Die heissen Sterne quer halbieren, das Gemüse mit den Pilzen auf der unteren Hälfte anrichten. Teller mit dem Kichererbsenpüree garnieren, mit ein paar Kichererbsen krönen. Etwas Currysauce über das Gemüse löffeln (den Rest separat servieren). Mit der zweiten Sternhälfte garnieren.

OEHMIGENS GENUSSSTIPP

Wie man Herzen erobert



Oasen im sonst so vernobten Wohnquartier. In der Schlüsselküche wirbelt Roman Wyss, in der Gaststube Werner Frei, der schnellste Schnellredner des Landes. Selbst wenn das Restaurant voll ist, was es eigentlich immer ist, empfängt er die Gäste persönlich, verbreitet gute Laune, macht die Tagesspezialitäten schmackhaft, gibt Weintipps. Sobald er Luft holt, kann man bestellen.

Neulich war ich mit meinen Freundinnen dort. Eine, das kennen wir schon, verzichtet aus Magenkapazitätsgründen auf die Vorspeise. Sie ist gewohnt, uns beim ersten Gang zuzuschauen. Im Schlüssel aber liess man sie nicht vor dem leeren Teller sitzen, während wir bereits schlemmten. Sie bekam eine Miniportion Sup-

pe, in einer Kaffeetasche präsentiert und appetitlich aufgeschäumt. Unsere Herzen flogen Koch und Gastgeber zu.

Ich liebe Suppen, die man trinken kann. Wie meine Curry-Limetten-suppe, die ich Ihnen heute empfehle: Olivenöl erhitzen, 2 Kaffirlimonenblätter und 1 Kaffeelöffel Currypulver (für mich muss es ein scharfes sein) dazugeben und andünsten. 1,5 dl ungesüsste Kokosmilch und 1 dl Bouillon zugießen, aufkochen. Einige Zweige Koriander zur Suppe geben, zehn Minuten köcheln lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Nun kommt das Wichtigste: Die Schale von einer Limette räffeln, den Saft auspressen, beides zur Suppe geben, abschmecken, in Gläser oder Tassen giessen, mit einem Korianderblatt garnieren. Vielleicht Ihr Amuse-Bouche fürs bevorstehende Weihnachtsmenü? Apropos Weihnachten: www.waltis-beizenfuhrer.ch



Prost! Curry-Limetten-suppe im Glas

Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können. Dieses Bonmot ist von Theodor Fontane, nicht von mir, wie Sie vielleicht vermutet haben. Ich muss gestehen, dass ich es gerne auf meine Kappe genommen hätte. Aber ab und an muss man Grösse zeigen und die guten Ideen den anderen überlassen.

Wie Walter Kunz, dem Herausgeber von «Waltis Beizenführer». Seinen Guide für Zürcher und auswärtige Einkehrer hätte eigentlich ich schreiben sollen wollen. Er kam mir zuvor. Vor 25 Jahren. Damals muss Kunz ein Optimist im Sinne Fontanes gewesen sein: Er brachte den Beizenführer heraus, in der Hoffnung, ihn mit den Fans, die er dadurch findet, finanzieren zu können. Bis heute erscheint das Büchlein ohne Werbung und Schnickschnack. Lokale, die ihn und Co-Autor Balz Hösly geärgert haben, bekommen ein schwarzes Schaf, die Lieblinge bekommen ein Herz. Das genügt.

Was ich an Restaurantkritiken schätze, ist, dass man ihnen widersprechen und dem Verfasser wütende Briefe schreiben kann. Mit Walter Kunz bin ich meistens einig, was ein bisschen langweilig ist. Das Gros seiner Lieblingslokale stimmt mit den meinigen überein. Wie der Schlüssel im Zürcher Seefeld, eine der kulinarischen

Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Thema Genuss? Schreiben Sie Karin Oehmigen auf genusstipp@sonntagszeitung.ch oder www.facebook.com/sonntagszeitung