

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 115 (1989)
Heft: 42

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die besten **Schweizer Kirsch**

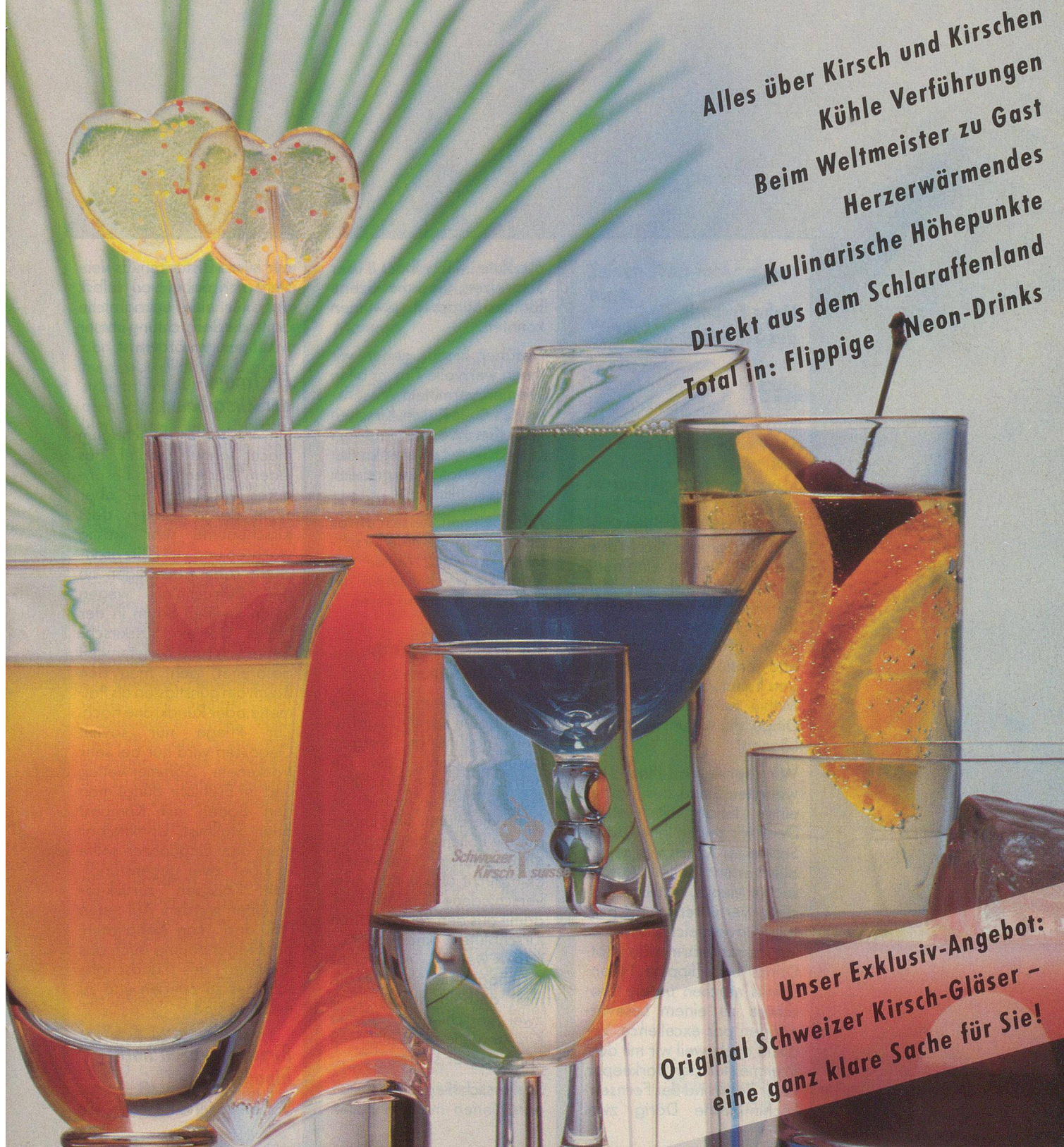
Rezepte für Geniesser.

Herausgegeben vom Schweizerischen Obstverband in Zusammenarbeit
mit dem Verband des Schweizerischen Spirituosen-gewerbes



Auf der Pirsch zum echten Schweizer Kirsch.

Alles über Kirsch und Kirschen
Kühle Verführungen
Beim Weltmeister zu Gast
Herzerwärmendes
Kulinarische Höhepunkte
Direkt aus dem Schlaraffenland
Total in: Flippige Neon-Drinks



Unser Exklusiv-Angebot:
Original Schweizer Kirsch-Gläser –
eine ganz klare Sache für Sie!

Von der Kirschblüte bis zum

Liebe Freunde des Schweizer Kirschs

Wir freuen uns ausserordentlich, dass wir Ihnen wieder eine neue Broschüre rund um den Schweizer Kirsch vor Augen führen dürfen. Eine Broschüre für Feinschmecker und Kenner, bei der sich alles ums Essen und Trinken dreht. Mithin zwei der schönsten Dinge, die wir uns vorstellen können.

Wir servieren Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes einen Inhalt mit Gehalt. Denn wir zeigen Ihnen edlen Schweizer Kirsch von seiner allerbesten Seite. Ausgesuchte Menüs, köstliche Desserts, verführerische Cocktails, unvergleichliche Bowlen, herzerwärmende Hot-Drinks und flippige Neon-Drinks machen unsere Broschüre zu einem Lesevergnügen par excellence. Vor allem auch, weil wir mit dem Weltmeister der Barkeeper, Peter Roth, und der Fernsehköchin Irene Dörig zwei

absolute Top-Stars der Schweizer Gourmet-Szene für die Mitarbeit gewinnen konnten.

Darüber hinaus geben wir Ihnen wertvolle Tips zu allen Themen, vermitteln Wissenswerte über Kirsch, Kirschen und Kirschbäume und erfreuen Sie mit einem glasklaren Angebot, das preislich unvergleichlich ist.

Also, nehmen Sie sich etwas Zeit, um unsere neue Kirsch-Broschüre mit Musse zu lesen. Sie werden sehen, mit uns ist gut Kirschen essen.

Die uralte Geschichte vom Bienenchen.

Wer unter einem blühenden Kirschbaum seinen Tagträumen nachhängt, vergisst darüber leicht, dass die Befruchtung der Kirschblüten gar nicht so einfach ist. Denn die Blüten sind immer auf die Pollen einer anderen Kirschensorte angewiesen. Es braucht also immer zwei verschiedene Kirschbäume, damit aus den zauberhaften Kirschblüten knackige Kirschen werden. Als stolzer Kirschbaumbesitzer achte man deshalb darauf, dass zwei verschiedene Sorten Kirschbäume nicht allzuweit voneinander stehen.

Schliesslich fliegen die fleissigen Bienen mit den Pollen

nur kurze Distanzen. Es versteht sich dabei von selbst, dass für eine ertragreiche Ernte die Befruchtung immer wichtiger geworden ist.

Ein Traum – der Kirschbaum.

Ein veritabler Kirschbaum macht ohne Zweifel aus jedem Garten etwas Besonderes. Jeder Besitzer aber sollte daran denken, dass Kirschbäume sehr kräftig wachsen und viel Platz brauchen. Zudem benötigen sie der Befruchtung wegen einen zweiten Baum in der Nähe. Da ein Süsskirschbaum sich rund 6 Meter weit ausbreitet, zieht man den Baum am günstigsten als Palmette oder Rundkrone hoch. Zur Pflege nur soviel: Gegossen wird nur bei sehr trockenem Sommerwetter, und im Frühjahr düngt man den Boden mit Kompost oder Stallmist. Unmittelbar nach dem Einpflanzen sollte er über zwei gegenständigen Knospen zurückgeschnitten werden. Auf jeden Fall darf man behaupten, dass Kirschbäume auch aus Gründen des Landschaftsschutzes zu pflegen und zu erhalten sind.

Kirschen wollen hoch hinaus.

Vor allem jene Kirschen, die

blütenreinen Schweizer Kirsch.

sich für das Brennen von Kirsch bestens eignen. Denn die besten Brennkirschen wachsen ausgerechnet auf den hochstämmigen Bäumen, was die Ernte äusserst arbeitsintensiv macht. Zudem wird bei der Ernte mit viel Liebe und Sorgfalt gepflückt. Nur ohne Stiel gelesene und vollkommen ausgereifte Früchte werden als Brennkirschen verwendet. Denn die Qualitätsvorschriften sind vorbildlich streng. Dies beweist auch, dass die Kirschen nach dem Pflücken, meistens übrigens von Hand, möglichst rasch der jeweiligen Brennerei abgeliefert werden müssen. Ein längeres Herumstehenlassen der Brennkirschen, insbesondere unter Wärmeeinfluss und Sonnenbestrahlung, würde unweigerlich zu einer Fehlgärung und damit zu einer verminderten Kirschqualität führen. Hier noch einige Zahlen und Fakten: Rund 70% der Kirschen-ernte wandern in die Brennerei, wobei sich die Sorten Delta, Basler Adler, Lauerzer, Basler Langstieler sowie Späte Hollinger wegen ihres hohen Zuckergehaltes als Brennkirschen eignen.

Köstlich und kostbar.

...sind unsere frischen Kirschen. Denn sie enthalten die wichtigsten Vitamine A, C

und B sowie die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Magnesium, Phosphor, Eisen und Mangan.

Gut gegärt und perfekt gebrannt.

Die geernteten Brennkirschen werden vorerst vier bis sechs Wochen in Fässern oder speziellen Tanks gelagert, um die natürliche Gärung einzuleiten, bei der sich der hohe Zuckeranteil in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Die durch die Gärung entstandene Maische wird nun in der Brennbottle vorsichtig erhitzt. Dies bedingt viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl des Brennmeisters. Denn seine Kunst besteht darin, den Vor- und Nachlauf im richtigen Moment vom eigentlichen Destillat zu trennen. In diesem Destillat sind nun die gewünschten Alkoholarten und Bouquet-Aromastoffe enthalten. Der so entstandene Kirsch wandert jetzt aber nicht in Fässern in den Keller, sondern in Korbflaschen auf den Estrich, wo er im Einklang mit Witterung und Jahreszeiten langsam reift. Also mehrere Jahre, bis er den Anforderungen eines erstklassigen Schweizer Kirschs genügt. Nicht umsonst gilt Schweizer Kirsch als weltweit qualitativ unerreicht.

Seinen Preis mehr als wert.

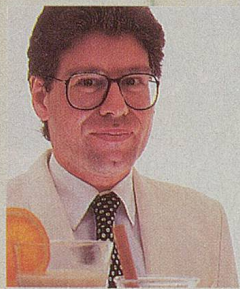
Wie jedes edle Getränk hat auch der Schweizer Kirsch seinen Preis. Aber wenn man bedenkt, wieviele Stunden Handarbeit die Pflücker, wieviel Liebe und Sorgfalt die Brenner aufwenden, bis ein Trank entsteht, der weit herum seinesgleichen sucht, darf man ruhig behaupten, dass der Schweizer Kirsch im besten Preis/Wert-Verhältnis steht. Einfach deshalb, weil sein unvergleichlicher Geschmack schlicht unbezahlbar ist.



Kühle Verführungen für alle,

Kurzportrait eines Weltmeisters.

Natürlich sind wir stolz darauf, dass wir mit Peter Roth den besten unter den besten aller Barkeeper für unsere Broschüre gewinnen konnten. Als versierter Chef der



Peter Roth

weltweit renommierten Kronenhalle-Bar in Zürich hat er sich bei seinen Gästen einen ausgezeichneten Ruf erworben. Zu Recht, denn er mixte sich mit viel Feingefühl und grösster Geschmackssicherheit auf Platz 1 der alle drei Jahre stattfindenden Weltmeisterschaft. Einige Geheimnisse aus seiner Praxis haben wir ihm entlockt. Viel Vergnügen. Und zum Wohl.

Kostbarer Schweizer Kirsch verleiht ganz zweifellos vielen köstlichen Cocktails, Longdrinks oder Bowlen das gewisse Etwas. Dies war für Peter Roth Grund genug, seine Phantasie spielen zu lassen. Mit viel Engagement, Können und Fingerspitzengefühl hat er für Sie einige neue Drinks kreiert, die aus exzellenten Teilen zu einem harmonischen Ganzen kombiniert wurden. Aber bitte, überzeugen Sie sich selbst.

① Rose

1,5 cl Kirsch
4,5 cl trockener Vermouth
1 TL Himbeersirup
Eiswürfel

Im Mixglas mit Eis umrühren und durch ein Sieb ins Cocktailglas abgessen.

② Kirsch Imperial

1 cl Kirsch
1 cl Pfirsichlikör
8 cl Champagner

Kirsch und Pfirsichlikör in ein gekühltes Champagnerglas giessen und mit gekühltem Champagner auffüllen. Leicht mit dem Löffel mischen und sofort servieren.



mit denen gut **Kirschen** essen ist.

③ Morgenstern

2 cl Kirsch
2 cl Orangenlikör (z. B. Coin-treau)
10 cl Grapefruitsaft
5 cl Bitter Lemon
Eiswürfel

Garnitur: 1 Tranche Karamboli

Kirsch, Orangenlikör und Grapefruitsaft im Shaker oder Mixer mit Eis mischen und in ein Longdrinkglas mit 2-3 Stück Eis abgiessen. Ausgarnieren mit 1 Tranche Karamboli.

④ Dreisprung

3 cl Kirsch
1 cl Zitronensirup
15 cl Ginger Ale
2-3 Stück Eis
Garnitur: 1 Kirsche, 1 Zitronenscheibe, 1 Orangenscheibe und 1 Pfefferminzweig

Zutaten und Eis in ein Longdrinkglas geben und umrühren. Mit Früchten und Pfefferminzweig ausgarnieren.

⑤ Lady Finger

1 cl Kirsch
2,5 cl Gin
2,5 cl Cherry Brandy
Eiswürfel

Zutaten mit Eis im Mixglas umrühren und im Cocktailglas servieren.

⑥ Kirsch & Vermouth

3 cl Kirsch
3 cl roter Vermouth
2-3 Eiswürfel
Garnitur: 1 Kirsche

Eis in ein Tumbler-Glas geben, Zutaten darübergiessen und umrühren. Mit einer Kirsche servieren.

⑦ Coco-Banana

3 cl Kirsch
1,5 cl Bananenlikör
7 cl Ananassaft
7 cl Kokosnussmilch
Eiswürfel

Zutaten mit Eis im Mixer oder Shaker gut mischen. Im Longdrinkglas mit 2-3 Stück Eis servieren.

⑧ Erdbeer-Bowle

Rezept für 8-10 Personen
(18 Gläser à 1,5 dl)
500 g Erdbeeren
1 dl Kirsch
½ dl Orangenlikör (z. B. Grand-Marnier)
100 g Zucker
1 l trockener Weisswein
1 Flasche Champagner

Erdbeeren waschen und schneiden. 100 g Zucker mit 1 dl Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Sämtliche Zutaten ausser Champagner in eine Bowlschüssel geben und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Bowlengläser zu ¾ mit Bowle füllen. Mit Champagner aufgiessen und umrühren.

Tip: Am besten schmecken für diese Rezepte aromatische Schweizer Erdbeeren.

Mix-Tips

Lohn der Präzision.

Lassen Sie sich Zeit beim Mixen und messen Sie die Zutaten immer exakt ab. Es lohnt sich. Denn nur so können Sie sich und Ihre Gäste vollendet verwöhnen. Halten Sie sich auch an den Erfahrungswert der Profis, die maximal 2 Longdrinks oder 4 Cocktails im selben Mixglas, Shaker oder Mixer zubereiten.

Und noch etwas: Longdrinks werden in der Regel mit einem Strohhalm serviert. Schliesslich hat verführerischer Genuss keine Eile.



Unvergleichliche Hotdrinks für alle,

Gleich vorweg: Unsere Herzenswärmer par excellence eignen sich nicht nur für kalte Tage, sondern für jede Gelegenheit, wenn man sich wieder einmal etwas Gutes gönnen möchte. Beispielsweise als Start für einen romantischen Abend, als Finale eines gelungenen Festes oder einfach als kleine, aber feine Belohnung für zwischendurch. Wir können Ihnen schon jetzt versichern, dass Sie von unseren Kreationen begeistert sein werden. Denn auch bei ihnen hat sich Peter Roth einiges einfallen lassen, das Ihnen bestimmt gefallen wird: heissgeliebte Hotdrinks.



① Café Paris

2 cl Kirsch
2 cl Orangenlikör
1 TL Zucker
1 Tasse Kaffee
Schlagrahm

Kirsch, Orangenlikör und Zucker im Stielglas anwärmen. Eine Tasse heissen Kaffee dazugeben, umrühren. Eine Haube Schlagrahm aufsetzen. Dekorationsvorschlag: Kaffeebohne aus Schokolade.

② Café Coco

2 cl Kirsch
2 cl Kokosnusslikör
1 TL Zucker
1 Tasse Kaffee
Halbgeschlagener Rahm

Angewärmte Zutaten und heissen Kaffee in ein Stielglas giessen und umrühren. Rahm darübergleiten lassen.



die es gerne warm ums Herz haben.

③ Cranberry-Punsch

2,5 cl Kirsch
5 cl Cranberry-Nektar
10 cl Schwarztee
1 cl Zitronensaft
1 TL Zucker

Kirsch, Cranberry-Nektar, Zitronensaft und Zucker in einem Teeglas erwärmen. Heissen Tee dazugießen und umrühren. Dekorationsvorschlag: Zimtstengel.

④ Rigipunsch

4 cl Kirsch
2 cl Zitronensaft
2 TL Honig
Garnitur: 1 Tranche Zitrone

Zutaten im Teeglas erhitzen und auffüllen mit heissem Wasser, umrühren. Mit einer Tranche Zitrone servieren.

⑤ Aladins Wundertrank

2 cl Kirsch
1 cl brauner Rum
2 TL Zucker
1 rohes Ei
10 cl Milch
Garnitur: 1 Tranche Orange und Muskatnuss

Zutaten im Mixer mischen. In einem Stielglas erwärmen. Etwas Muskatnuss über das fertige Getränk geben und mit einer Tranche Orange dekorieren.

⑥ Skiwasser Avec

2 cl Kirsch
2 cl Himbeersirup
2 cl Zitronensaft

Im Teeglas erwärmen, mit heissem Wasser auffüllen und umrühren.

Mix-Tips

Perfekt serviert.

Gerade bei den Hotdrinks ist ein perfekter Service von grösster Wichtigkeit. Heisse Getränke werden auf einem Unterteller mit Löffel und Papierserviette serviert. Und zwar unmittelbar nach der Zubereitung. Nur so bleiben Sie köstlich heiss. Und nur so entfalten sie ihr «herzerwärmendes Aroma» optimal.



Bei unseren Menü-Vorschlägen läuft jedem Gourmet das Wasser im Munde zusammen. Denn sie bestechen samt und sonders durch Raffinesse, Eigenständigkeit und Inspiration. Sie sind ein herrlicher Beweis dafür, dass Schweizer Qualitätskirsch in der Feinschmeckerküche einen Vorzugsplatz verdient. Ob ein währschafter Hörnli-auf-lauf, eine gratinierte Seezungenrolle, ein Avocado-Raclette oder Pouletbrüstchen an Ingwersauce – Sie werden Biss für Biss spüren, wie sehr ein bisschen Kirsch ein Essen verfeinert. Guten Appetit.

Teller für Teller ein Bestseller. Von Irene Dörig.

Die bekannte und beliebte «Fernsehköchin» Irene Dörig hat aus ihrem reichen Erfahrungsschatz einige Menüs und



Irene Dörig

Desserts herausgepickt, die auch den verwöhntesten Gaumen erfreuen. Vorschläge, die Sie ohne grossen Aufwand selber nachkochen können und die Ihnen höchste Komplimente bringen werden.

Entscheiden Sie selbst, welches Menü Sie wann Ihren Gästen servieren wollen. Die Besitzerin der erfolgreichen Kochschule «Irene's Cuisine» in Friedlisberg ist für Sie mit viel Liebe und Sorgfalt an den Herd gestanden. Die Ergebnisse sagen mehr als viele Worte. Von A bis Z excellent.

Wie Sie mit Kirsch

① Avocado-Raclette

1–2 essreife Avocados ·
4 frisch gekochte Kartoffeln ·
4 EL Weisswein · Salz, Pfeffer
aus der Mühle · 200 g Raclette-
käse · 4 EL Kirsch ·
4 EL Weisswein · 4 EL Rahm ·
1 EL grüne Pfefferkörner ·
4 Specktranchen · 1 Gratin-
platte mit Butter ausgestrichen

Zubereitung: Die Avocados und Kartoffeln schälen. Die Avocados halbieren, den Kern herauslösen, dann in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides in die Gratinplatte schichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse an der Röstiraffel reiben und mit den restlichen Zutaten mischen. Die Käsemischung auf die Avocados- und Kartoffelscheiben verteilen und die Specktranchen darauflegen. Den Avocado-Gratin in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 250 Grad 15 Minuten gratinieren.

② Gratinierte Seezungenrolle mit Crevetten

8 Seezungenfilets ca. 60 g ·
Salz, Pfeffer aus der Mühle ·
etwas Zitronensaft ·
100 g Crevetten · 2 dl Hum-
mersuppe (Dose) · 2 dl Voll-
rahm · 2–3 EL Kirsch ·
2 EL geriebener Parmesan ·
1 ausgebutterte Gratinplatte

Zubereitung: Die Seezungenfilets würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Fischfilets einrollen, darauf achten, dass die Hautseite innen ist. In die ausgebutterte Gratinplatte setzen. Die Crevetten darüberstreuen. Für die Sauce die Hummersuppe mit dem Rahm und dem Kirsch mischen und über die Seezungenrollen verteilen. Mit wenig Parmesan bestreuen. Im vorgewärmten Backofen bei 200 Grad während etwa 15 Minuten gratinieren.

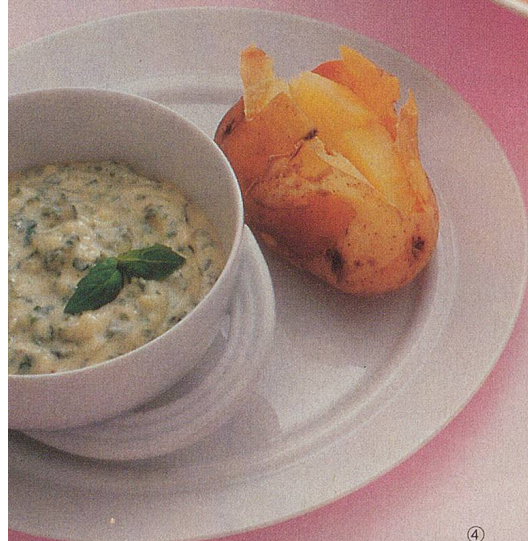
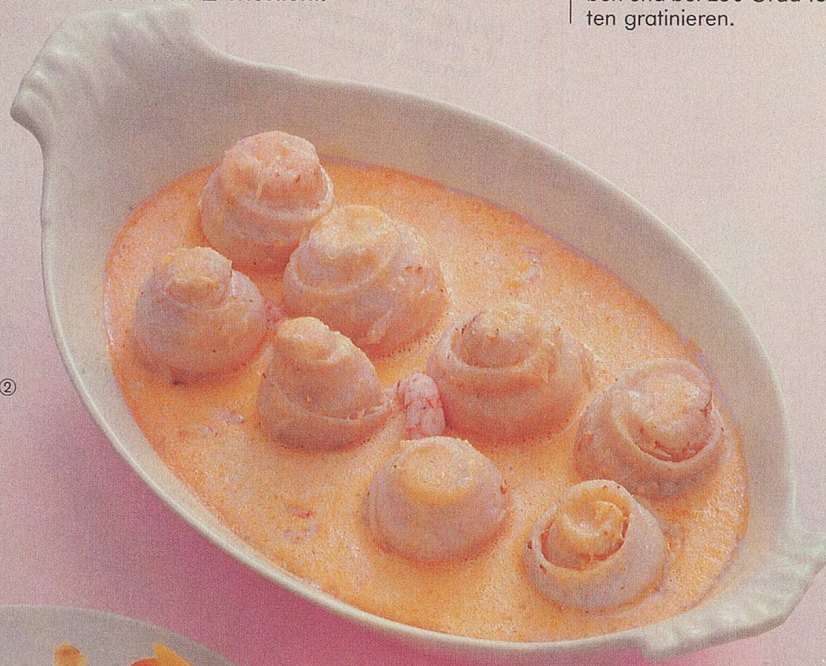
Tip: Die Seezungenfilets können auch durch andere Fische ersetzt werden, wie z.B. Flunderfilets, Felchenfilets usw. – Statt gerollt können die Fischfilets auch in die Gratinplatte gelegt werden.

③ Hörnli-auf-lauf

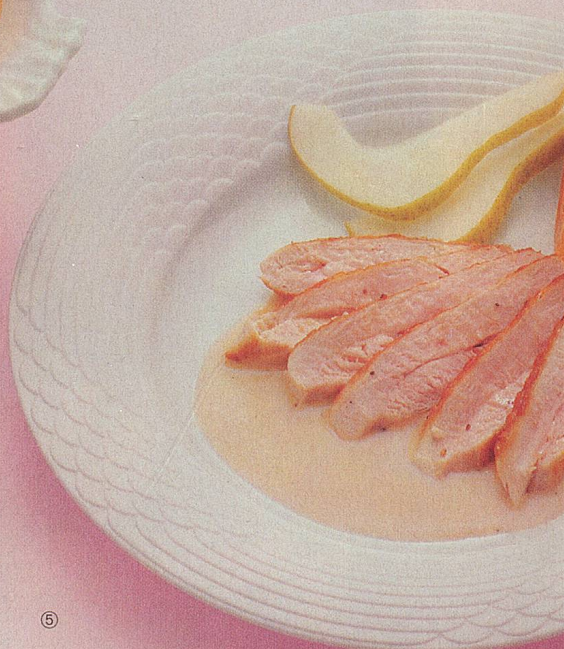
200 g Hörnli · 2 l Wasser ·
Salz · 2 Äpfel · 100 g Schin-
kenwürfel · 200 g Emmentaler-
Käse, gerieben · 2 EL
Haselnüsse, grob gehackt

Zubereitung: Die Hörnli im siedenden Salzwasser al dente kochen, dann kalt abschrecken

②



④



⑤

traumhafte kulinarische Höhepunkte setzen.

und gut abtropfen lassen. Die Äpfel schälen und in Würfel oder feine Scheiben schneiden. Abgetropfte Hörnli, Apfelwürfel, Schinken, $\frac{3}{4}$ vom Reibkäse sowie die Nüsse mischen und in einer gut gebutterten Auflaufform verteilen.

Guss

2 Eier · 1 $\frac{1}{2}$ dl Milch, evtl. Sauerrahm · 100 g Quark · Salz, Pfeffer, Muskat · 5 EL Kirsch · 3 EL Reibkäse · einige Butterflöckli

Zubereitung Guss: Eier, Milch und Quark verklopfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann den Kirsch zufügen. Den Guss in der Gratinplatte verteilen, mit dem restlichen Reibkäse bestreuen und mit einigen Butterflocken belegen. Den Hörnli-gratin im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad während 30–40 Minuten backen.

Tip: Statt Hörnli können auch Teigwarenreste oder Spätzli für den Auflauf verwendet werden. – Statt Äpfel Birnen nehmen. – Statt Schinken Fleischkäse verwenden.

④ Baked Potatoes mit Kirsch und Gorgonzolamousse

4 sehr grosse Kartoffeln · 1 kg Meersalz · Kirsch

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen. Das Salz auf ein Backblech verteilen und die Kartoffeln darauflegen. Im Backofen bei 200 Grad während ca. 80 Minuten weichgaren.

Gorgonzolamousse

100 g Gorgonzola · 50 g Rahmquark · 50 g Mascarpone · 1 TL Senf · 1 EL Kirsch · Pfeffer aus der Mühle · Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, fein geschnitten

Zubereitung Gorgonzolamousse: Gorgonzola mit Quark und Mascarpone fein mixen, dann Senf, Kirsch und Pfeffer begeben. Die cremige Masse in eine kleine Schüssel geben und mit den Kräutern bestreuen.

Fertigstellung: Die Kartoffeln aufschneiden und leicht zusammendrücken. Vor den Gästen etwas Kirsch in die Kartoffeln giesen. Mit der Käsecrème servieren.

⑤ Pouletbrüstchen an Ingwersauce

4 Poulet- oder Perlhuhnbrüstchen · Salz, Pfeffer aus der Mühle · 30 g Butter · $\frac{1}{2}$ dl Weisswein · 1 dl kräftige Geflügelbrühe · 1 dl Vollrahm · wenig Zitronensaft · 1 TL frisch geriebener Ingwer · 2 EL Kirsch · 30 g Tafelbutter

Garnitur

4 Birnenschnitze · 4 Aprikosen · 1 EL Butter

Zubereitung: Die Pouletbrüstchen ohne Haut würzen und in Butter rosa braten. Mit Folie bedeckt in den warmen Ofen legen. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen. Geflügelbrühe und Rahm beifügen und die Sauce mit frisch geriebenem Ingwer und wenig Zitronensaft aromatisieren. Die Sauce wenig reduzieren und zuletzt mit Kirsch und Tafelbutter binden. Abschmecken. Birnenschnitze und Aprikosenhälften in Butter erhitzen. Das Pouletfleisch tranchieren, auf der Sauce anrichten und mit den Früchten garnieren.

Koch-Tips

Das Auge isst mit.

Kein Zweifel, häufig kommt der Appetit erst, wenn man ein schön arrangiertes Essen vor Augen hat. Achten Sie also unbedingt auf eine farblich ansprechende Zusammenstellung. Und vergessen Sie auch nicht, dass weniger oft mehr ist. Überladen Sie den Teller nicht. Ihre Gäste danken es Ihnen, indem sie gerne ein zweites oder gar drittes Mal schöpfen.



Als wär's ein Stück aus

Böse Zungen behaupten immer wieder, dass die Schweiz in Sachen Dessert ein phantasieloses Land sei. Wir widersprechen vehement. Nicht nur mit Worten, sondern auch mit Taten. Denn Irene Dörig hat alles daran gesetzt, mit leichter Hand und viel Spass Desserts aus dem Ärmel zu zaubern, denen weder Sie noch Ihre Gäste widerstehen können. Desserts, denen bester Schweizer Kirsch die ganz besondere Note verleiht.



① Aprikosen-Tarte

200 g Blätterteig

Zubereitung: Den Blätterteig dünn auswallen und vier Rondellen von 15 cm Durchmesser ausschneiden. Auf ein Backblech legen, mit einer Gabel stupfen, dann kaltstellen.

Füllung

50 g feingeriebene Mandeln ·
75 g Zucker · 30 g Eiweiss ·
3 EL Kirsch

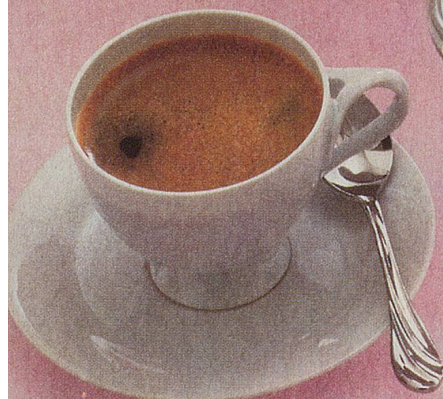
Zum Belegen

200 g Aprikosen · 20 g Butter

Zubereitung: Die Mandeln mit dem Zucker und Eiweiss in eine kleine Pfanne geben. Gut mischen und bei kleiner Hitze rühren, bis sich alles bindet. Zuletzt Kirsch begeben und die Füllung auskühlen lassen. Die Masse auf die Teigondellen streichen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Aprikosen in feine Schnitze teilen und auf die Mandelmasse legen. Mit flüssiger Butter beträufeln. Die Aprikosen-Tarte im 200 Grad heissen Backofen etwa 20 Minuten backen.



①



④

②

dem Schlaraffenland.

② Kastanien-Tirami-Su

Crème

3 Eigelb · 40 g Zucker · 200 g Kastanienpüree · 150 g Mascarpone · 2 Eiweiss · 20 g Zucker

Zubereitung Crème: Das Eigelb mit dem Zucker gut schaumig rühren. Das Kastanienpüree sowie den Mascarpone begeben und kurz mitrühren. Das Eiweiss steif schlagen, den Zucker begeben und solange weiterrühren, bis die Masse ganz fest ist. Die Kastanien feinschneiden und unter die Crème geben. Den Eischnee locker unter die Kastaniencreme ziehen. Die Crème kurz kaltstellen.

Sirup

1 Tasse Espresso · ½ dl Kirsch · 4 EL Kastaniensirup von kandierten Kastanien

Zubereitung Sirup: Espresso mit Kirsch und Kastaniensirup mischen.

1 Biskuit oder 1 Paket Löffelbiskuits

Garnitur

Schokoladenpulver

Fertigstellung: Eine Gratplatte mit einer Lage zurechtgeschnittener Biskuits oder Löffelbiskuits auslegen. Mit Sirup beträufeln. Die Hälfte der

Kastaniencreme daraufgeben und wieder eine Lage Biskuits darüberlegen. Wiederum mit Sirup beträufeln. Die restliche Kastaniencreme darüber verteilen und die Form kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben und mit kandierten Kastanien garnieren.

③ Karamalisierte Apfelterrine

50 g Zucker · 1 Terrineform

Zubereitung: Den Zucker karamelbraun rösten, in die Terrineform giessen und durch Schwenken der Form verteilen.

3-4 Äpfel · etwas Zitronensaft · 30 g Butter · Zucker nach Belieben · 1-2 EL Sultaninen · 4 EL Kirsch

Zubereitung: Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit wenig Zitronensaft mischen. Die Apfelscheiben in Butter kurz andämpfen. Den Zucker begeben, dann erkalten lassen. Die Sultaninen im Kirsch einweichen.

4 Eier

Zubereitung: Die Eier verquirlen, dann die Apfelscheiben und die marinierten Sultaninen dazugeben und alles sehr gut mischen. Die Apfelmasse in die vorbereitete Terrineform geben und diese im heissen Wasserbad im Ofen bei 160 Grad ca. 50 Minuten pochieren.

Sauce

50 g Zucker · 30 g Baumnüsse, grob gehackt · 1,5 dl Rahm

Zubereitung Sauce: Den Zucker karamelbraun rösten, die Nüsse begeben, alles gut vermengen, dann den Rahm zufügen. Die Sauce auf ganz kleinem Feuer ziehen lassen, bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat. Die Apfelterrine in Scheiben schneiden und mit der Baumnussauce servieren.

Tip: Kleine Timbalförmchen verwenden!

④ Zwetschgentorte

150 g Zucker- oder Kuchenteig · 6 EL Zwetschgenkonfitüre

Zubereitung: Den Teig 3 mm dick auswallen und auf den mit Backpapier ausgelegten Springformboden legen (keinen Rand machen). Stupfen, dann die Konfitüre darauf verteilen.

Füllung

100 g Weggli · 1,5 dl Milch · 60 g Zucker · 100 g geriebene Haselnüsse · 20 g geschmolzene Butter · 3 Eigelb · ½ dl Kirsch · 1 TL Zimtpulver · 3 Eiweiss · 20 g Zucker · 500 g Zwetschgen

Zubereitung Füllung: Das Weggli in feine Würfel schneiden, die Milch begeben und einweichen. Zucker, Nüsse, Butter, Eigelb, Kirsch und Zimt dazu rühren und gut mischen. Das

Eiweiss steif schlagen, den Zucker begeben und kurz mitrühren. Dann unter die Masse heben und diese auf dem Teig verteilen. Glattstreichen, dann die halbierten Zwetschgen darauflegen. Den Kuchen im 200 Grad heissen Backofen 30 Minuten backen. In Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Tips

Wie man das Beste aus feinsten Früchten macht.

Verwenden Sie immer aus-
erlesene und frische
Früchte. Nur so entfalten
sie ihr unvergleichliches
Aroma, damit Ihr Dessert
zum aussergewöhnlichen
Schlusspunkt eines unge-
wöhnlichen Essens wird.
Wenn Sie Früchte mit ver-
schiedenen Aromen ver-
wenden, sollten Sie sie
immer einige Zeit marinie-
ren lassen. Gerade bei
den Früchten lohnt es sich
nicht, am falschen Ort zu
sparen. Hier hat einfach
Qualität Priorität.



Eine farbenfrohe Palette

Jede Wette, mit unseren fröhlichen Neon-Drinks ernten Sie stürmischen Applaus. Denn sie entsprechen voll und ganz dem Zeitgeist. Frech, anders und rundum köstlich. Peter Roth hat Farbe bekannt und für Sie einige Neon-Drinks gemixt, die von grün bis gelb überzeu- gen. Entscheiden Sie selbst, welche Farbe Sie geniessen wollen. So oder so – Sie werden sich bei Ihren Gästen als kreativer Barkeeper profilieren können. Denn hinter unseren Drinks stehen Phantasie und Inspi- ration. Und natürlich Schweizer Kirsch. Drei Dinge also, die eigentlich den Erfolg bereits garantieren.



① Palmette (orange)

2 cl Kirsch
2 cl Red Curaçao
1 cl Grenadine-Sirup
14 cl Orangensaft
4-6 Stück Eis

Zutaten im Shaker oder Mixer mit 2-3 Stück Eis aufmixen. Durch ein Sieb in ein Long- drinkglas abgiessen und 2-3 Stück Eis dazugeben. Mit einem Strohhalm servieren.



③



②

herrlich bunter Neon-Drinks.

② Japonais (pink)

1,5 cl Kirsch
3 cl Eiercognac
1,5 cl Grenadine-Sirup
Mineralwasser
2-3 Stück Eis

Eis, Kirsch, Eiercognac und Sirup in ein Tumbler-Glas geben. Mit etwas kaltem Mineralwasser aufspritzen und umrühren.

③ Green grass of home (grün)

1 cl Kirsch
1 cl Curaçao Blue
2 cl Aprikosen-Nektar
6 cl Champagner

Kirsch und Curaçao Blue ins Champagnerglas giessen, auffüllen mit gekühltem Nektar und Champagner. Mit einem Löffel kurz umrühren. Dekorationsvorschlag: Erdbeere und Pfefferminze.

④ Blue Star (blau)

1,5 cl Kirsch
1,5 cl Wodka
1,5 cl Curaçao Blue
1,5 cl Grapefruitsaft
Eiswürfel

Zutaten im Shaker mit etwas Eis gut schütteln und durch ein Sieb ins Cocktailglas abgiessen.

⑤ Yellow (gelb)

4 cl Kirsch
2 cl Citronelle-Sirup
(Zitronensirup)
14 cl Zitronenlimonade
2-3 Stück Eis

Eis und Zutaten in ein Longdrinkglas geben und umrühren. Mit Strohhalme servieren.

⑥ Red Cherry (rot)

2,5 cl Kirsch
2,5 cl trockener Vermouth
1 cl Cassis-Likör
Eiswürfel
Garnitur: farbige Kirschen

Zutaten im Mixglas mit Eis aufrühren und durch ein Sieb ins gekühlte Cocktailglas abgiessen. Mit Kirschen garnieren.

Mix-Tips

Passend zu unserem bunten Reigen.

Noch besser schmecken unsere Neon-Drinks, wenn Sie dazu einige Kleinigkeiten servieren. Zum Beispiel Crudités aus Karotten, Stangensellerie, Gurken und Chicoréeblättern, Pommes Chips, Canapés mit frischem Gemüse, Trockenfleisch oder als modische Überraschung Popcorn in verschiedenen Neonfarben.



Aufgebot zum

Sie haben die Qual der Wahl. Denn hervorragend sind sie alle – unsere Kirschmarken. Nur aromatische, gesunde und vollständig ausgereifte Kirschen werden für Schweizer Kirsch verwendet. Liebe und Sorgfalt bei der Ernte, voll-



Top-Angebot.

endete Brennkunst sowie lange Lagerungs- und Reifezeiten garantieren ein Naturereignis, das es wirklich in sich hat.

Dank einem Bouquet, das weitherum seinesgleichen sucht.

Schweizer Kirsch, wie er nicht besser sein könnte.



Preislich unvergleichlich!

6 Original Schweizer Kirsch-Gläser für nur Fr. 18.50.



nur **18.50**

(+ Fr. 2.50 Versandkosten)

◁ Originalgrösse

Unser Exklusiv-Angebot sollten Sie nicht verpassen. Denn unsere Gläser lassen das Bouquet von Schweizer Kirsch voll zur Geltung kommen. Es ist so geformt, dass es die feine Blume des Kirsches im bauchigen Teil des Kelches zurückhält. Echte Kenner trinken Schweizer Kirsch nur aus diesem Original Schweizer Kirsch-Glas. Hochwertig und spülmaschinenfest. Das Glas zum Genuss.

Bestellcoupon

Bitte senden Sie mir (Anzahl) Sechserpackungen Original Schweizer Kirsch-Gläser zum Preis von je Fr. 18.50 (+ Fr. 2.50 Versandkostenanteil pro Sechserpackung).

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Coupon auf Postkarte kleben und einsenden an: Aktion Schweizer Kirsch-Glas
Churfürstenstrasse 54
9500 Wil 1

N L

- Ihre Original Schweizer Kirsch-Gläser erhalten Sie in einer bruchsicheren Verpackung.
- Senden Sie bitte kein Geld. Den Einzahlungsschein senden wir Ihnen zusammen mit den Gläsern.
- Auslieferung solange Vorrat.
- Bestell-Coupon auf eine **Postkarte** kleben und einsenden an:

Aktion Schweizer Kirsch-Glas
Churfürstenstrasse 54
9500 Wil 1