

Das Salz im Dessert, aber nicht auf der Rechnung

Text: Anette Thielert | Fotos: Nik Hunger | Rezeptadaption: Andrea Mäusli

Im denkmalgeschützten «Salzhaus» des Barockstädtchens Solothurn sorgt eine junge Crew für Aufsehen. Ihr Rezept: Gerichte aus regionalen Produkten, zubereitet mit internationalen Einflüssen – zu sehr fairen Preisen.



[AN DER BAR] Das «Salzhaus» wurde im November 2009 eröffnet. Früher befand sich im Gebäude aus dem 17. Jahrhundert ein Salzlager. Das Salz prägt heute die Küche. «Damit setzen wir die unterschiedlichsten Akzente», sagt Geschäftsführerin Sabrina Knittel (26), Roman Oschwald (26) ist ihr Stellvertreter. Das Publikum ist gemischt, kommt aus allen Schichten. «Hauptsache, die Gäste sind neugierig und lassen sich auf Experimente ein», so Knittel.

[AUF DEM TELLER] Die Eglifilets, mit englischem Rauchsalz verfeinert, stammen aus dem Bielersee. Sie werden auf Peperoni-Spinat-Gemüse angerichtet. Dazu gibt es Jasminreis, der in Koriander und Shiso, ein Kraut aus der asiatischen Küche, eingerollt wurde. Das Rezept finden Sie unter www.saison.ch.

[AUF DER TERRASSE] Unter Sonnenschirmen kann man das Mittagmenü essen und abends à la carte oder einen Drei-beziehungweise Viergänger geniessen. Für den kleinen Hunger bietet die Snackkarte Wildschwein-Salsiccia, frittierte Riesencrevetten, Rindstatar, griechische Oliven und Saaner Alpkäse.

[AUF DEM TISCH] Die Gäste können die Speisen mit Fleur de sel aus Mallorca und anderen Herkunftsländern nachwürzen. Auf Wunsch reicht die Küche auch andere spezielle Salze nach.

[IN DER KÜCHE] «Ich bin von der Cucina della nonna geprägt», sagt Chefkoch Christian Härtge (32) aus Stassfurt im Salzlandkreis von Sachsen-Anhalt. «Diese Küche könnte man täglich geniessen.»

[IM RESTAURANT] Die alten Steinmauern und die Träger harmonieren mit den hellen Stühlen und dunklen Tischen. Die Deckenlampen sorgen für eine gemütliche Stimmung.





[IM GLAS]
Für das Dessert liess sich Christian Härtge von einer Caipirinha inspirieren. Unter den Mascarpone mischt er Limetten, Minze sowie Peperoncini. «Sie geben der Creme frischen Geschmack.» Kombiniert mit dem grünen, leicht säuerlichen Tomatenkompott, erinnert das Millefeuille tatsächlich an den südamerikanischen Cocktail. Das Besondere: Härtge würzt zum Schluss mit Meersalz. «Aber nur sehr wenig nehmen. Salz ist zwar wie Zucker ein Geschmacksverstärker. Für viele im Dessert aber etwas sehr Ungewohntes.»



[AN DER SOLOTHURNER RIVIERA] Die Ufermauer der Aare ist Teil der «Salzhaus»-Terrasse. Hier können die Gäste neben einheimischen Weinen auch Tropfen aus Italien oder Spanien geniessen. «Wir legen Wert darauf, dass sie von nachhaltig wirtschaftenden Gütern stammen», sagt Sabrina Knittel.



Kostprobe

SCHLEMMEN IM «SALZHAUS»

Die Saisonküche verlost 2 Gutscheine à Fr. 150.–, einzulösen im Restaurant Salzhaus in Solothurn. Rufen Sie einfach an unter Tel. 0901 908 128 (Fr. 1.–/Anruf). Sprechen Sie Namen, Adresse und Telefonnummer aufs Band. Oder schicken Sie eine Postkarte (A-Post) an: Verlag Saisonküche, Kostprobe, Postfach, 8074 Zürich. Einsendeschluss: 20. Juni 2010, 24 Uhr (Datum des Poststempels). Oder senden Sie ein SMS an die Nr. 920 (Fr. 1.–/SMS) mit Stichwort Kostprobe, Namen und Adresse.

Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Limmatdruck AG sind von der Verlosung ausgeschlossen.

Gewinnerinnen der Kostprobe aus Saisonküche 4/10
Je einen Gutschein im Wert von Fr. 150.– für Speisen und Getränke im Restaurant Höfli in Pratteln BL haben gewonnen: **Margrith Kammer**, 5235 Rüfenach, und **Agnes Béchir**, 2016 Cortaillod

[INFOS] «Salzhaus», Landhausquai 15a, 4500 Solothurn, Tel. 032 622 01 01, www.restaurant-salzhaus.ch • Mo–Mi 11.30–23.30 Uhr, Do–Sa 11.30–0.30 Uhr, So 11.30–23 Uhr • 75 Plätze drinnen, 55 auf der Terrasse • Mittagsmenü Fr. 24.50, Businesslunch Fr. 38.–, Hauptgerichte à la carte ab Fr. 32.–

ANZEIGE

Tomaten-Mascarpone-Millefeuille im Glas

Dessert für 4 hohe Gläser à 2,5 dl

- 150 g ausgewallter Blätterteig
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL feines Meersalz
- ¼ TL Kakaopulver
- 4 Erdbeeren

Mascarponecreme:

- 250 g Mascarpone
- 1 Peperoncino
- 2 Zweige Minze
- 1 Limette
- 250 g Magerquark
- 2 EL Rum
- 40 g Puderzucker

Tomatenkompott:

- 500 g grüne oder rote Tomaten
- 1 EL Butter
- 1 Msp. Vanillepaste
- 120 g Rohrzucker

1. Für das Kompott Tomaten vierteln. In der Butter dünsten. Vanillepaste und Zucker beigeben. Tomaten bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten zu einer dickflüssigen Konsistenz einkochen. Auskühlen lassen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Aus dem Blätterteig 8–12 Rondellen im Durchmesser der Serviergläser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rondellen mit einer Gabel regelmässig einstechen, mit etwas Rohrzucker bestreuen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Restlichen Zucker, Meersalz und Kakaopulver mischen und für die Garnitur beiseitestellen.

3. Kurz vor dem Servieren Mascarpone cremig rühren. Peperoncino halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Minzeblättchen hacken. Limettenschale fein abreiben, Limette auspressen. Alles mit Quark, Rum und Puderzucker zum Mascarpone geben und verrühren. Tomatenkompott, Teigondellen und Creme schichtweise in hohe Gläser füllen. Dessert mit Erdbeeren garnieren und mit der beiseitegestellten Salz-Zucker-Mischung bestreuen.

tenkompott, Teigondellen und Creme schichtweise in hohe Gläser füllen. Dessert mit Erdbeeren garnieren und mit der beiseitegestellten Salz-Zucker-Mischung bestreuen.

- Zubereitung ca. 30 Minuten
- + ca. 30 Minuten kochen
- + ca. 10 Minuten backen
- + auskühlen lassen

Pro Person ca. 6 g Eiweiss, 41 g Fett, 61 g Kohlenhydrate, 2750 kJ/650 kcal

saison.ch

Ein Rezept für Egli mit Peperoni-Spinat-Gemüse finden Sie unter www.saison.ch

THURGAUER KUHLTUR



Ein bisschen sieht man es ihnen an – den Thurgauer Kühen. Als wüssten sie genau, dass aus ihrer Milch diese zwei exzellenten Käse gemacht werden – im Familienbetrieb der Strahl Käse AG in Siegershausen.

Der kräftige ECHTE THURGAUER.



Der milde THURGAUER RAHMKÄSE.

www.straehl.ch

