



VRENI GIGER

Ich koch nur, was mir selber schmeckt

Viele Auszeichnungen ehren Vreni Giger: »Grande Dame der Schweizer Küche«, »Hochseiltänzerin der Bioküche«, »Meisterin der kulinarischen Feuerwerke«. Über alle freut sie sich und lacht herzerfrischend: »Ich koch nur, was mir selber schmeckt, und das muss gut sein.« Und gut sind für sie unverfälschte, saisonale Bioprodukte. Dabei ist Vreni Giger keine ideologische Bio-Fanatikerin; sie sucht nur die besten Lebensmittel, die – natürlich gewachsen und gereift – aromatischer schmecken als schnell produzierte Massenware. Und davon überzeugt sie sich auf ihren »Bio-Knospen-Höfen«. »Nein, Kontrolle ist das nicht. Auf meine Bauern verlasse ich mich blind, ich bin halt gern bei ihnen«, sagt sie. Das alles interessiert Vreni in sehr jungen Jahren eher wenig. Sie will die große, weite Welt jenseits der hohen Berge erleben. Nach ihrer Kochlehre geht sie 22-jährig als Pâtissière nach Saint Martin auf den Kleinen Antillen. »Ich bin vor Heimweh fast gestorben.« Das Heimweh überlebt sie und auch den Hurrikan, der das Hotel dem Erdboden gleichmacht. »Ich glaube, ich habe den Hurrikan heimlich herbeigebetet. Ich liebte die Karibik und meine Arbeit, aber die Sehnsucht war stärker.« Mit dem Versprechen »ich komm zurück, sobald das Hotel wieder steht«, geht sie in die Schweiz zurück und unterschreibt nur zeitlich befristete Verträge, so in besten Häusern wie *Thuri's Blumenau* oder *Jöhri's Talvo*. Simone und Ueli Lanz, Weinkenner und -händler – und Besitzer vom *Hotel-Restaurant Jägerhof* in St. Gallen, lassen Vrenis Karibiktraum dann doch verblassen. 23-jährig wird sie Küchenchef, 2003 Mitbesitzerin des *Jägerhofs*. 2009 übernehmen Vreni und ihr Mann Dirk Orthmann das Haus; Simone und Ueli Lanz sorgen weiterhin dafür, dass die Weinkarte des *Jägerhofs* mit seinen 1400 Positionen die Nr. 1 der Schweiz bleibt – erstklassig wie Vrenis Küche.

Jägerhof

Brühlbleichestraße 11
 CH-9000 St. Gallen
 Tel.: +41-(0)71-245 50 22
www.jaegerhof.ch

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 11.30 bis 14 Uhr
 und 18 bis 22 Uhr
 Sa. 17.30 bis 22 Uhr



Pulpo-Brot-Salat

von VRENI GIGER



Ofenzwiebel mit Bodensee zander im Speckmantel

von VRENI GIGER

Pulpo-Brot-Salat

Für die Tomaten-Focaccia

800 g Weizenmehl
50 g Hefe
20 g Salz
500 ml Wasser
25 g Olivenöl
150 g getrocknete Tomaten, in
feine Streifen geschnitten
50 g entsteinte schwarze Oliven,
fein zerschnitten
50 g Pinienkerne

Für den Salat

2 Calamari von je 150–200 g,
küchenfertig geputzt
4 Pulpoarme, gekocht (siehe
Hinweis)
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL entsteinte schwarze Oliven,
fein geschnitten
5 getrocknete Tomaten-
hälften, in feine Streifen
geschnitten
100 ml Olivenöl
50 ml Balsamico Bianco
Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
Zucker
Öl zum Braten
150 g Rucola, geputzt

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für die Focaccia aus Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Olivenöl in der Küchenmaschine einen Hefeteig bereiten und auf höchster Stufe 10 Minuten durchkneten. Dann Tomaten, Oliven und Pinienkerne zufügen und kurz unterkneten. Den Teig 5 cm hoch auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 30 Minuten gehen lassen. Im 160 Grad heißen Ofen backen, bis er knusprig braun ist. Abkühlen lassen.

Für den Salat die Calamariarme ab- und die -tuben in größere Stücke schneiden. Diese auf der Innenseite rautenförmig sehr eng einschneiden und in 3–4 cm breite Streifen, die Pulpoarme in grobe Stücke teilen.

Zwiebel, Oliven und Tomaten mit Öl und Balsamico bianco vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und 2–3 Minuten ziehen lassen.

Calamari und Pulpo in wenig Öl kurz anbraten, noch heiß in die Marinade geben und untermischen. Von der Focaccia 12–18 hauchdünne Scheiben abschneiden, knusprig rösten und grob zerbrechen. Mit dem Rucola unter den Salat heben.

HINWEIS

Die **Pulpoarme** für diesen Salat nimmt Vreni Giger von einem 600–800 g schweren Tintenfisch, den sie in einem Sud aus Wasser, Essig und Suppengemüse weich kocht.

Für dieses Gericht kann die **Focaccia** bereits am Vortag gebacken und in Folie aufbewahrt werden. Besser ist es jedoch, sie in Stücke geteilt einzufrieren und nach Bedarf zu entnehmen. Am besten »retten« Sie diese Stücke gleich nach dem Auskühlen; Sie wissen ja, ofenfrische Focaccia ist unwiderstehlich.

Ofenzwiebel mit Bodenseezander im Speckmantel

6 Speisezwiebeln
Salz
200 g Sahne
6 Stücke Zanderfilet von
je 50 g, mit Haut
6 Scheiben Frühstücksspeck
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Von den ungeschälten Zwiebeln den Wurzelansatz und die oberen Drittel abschneiden, die Zwiebelspitzen aber wieder aufsetzen.

Salz etwa 1 cm hoch auf ein Backblech streuen, die Zwiebeln hineinsetzen und im 160 Grad heißen Ofen etwa 50 Minuten garen, bis das Fruchtfleisch weich ist und sich oben leicht aus den Schalen drückt.

Die Zwiebeln etwas abkühlen lassen und das Fruchtfleisch vorsichtig herausdrücken, ohne die Hüllen zu zerstören. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit der Sahne cremig einkochen lassen. Wieder in die Zwiebeln füllen.

Nebenher die Zanderfilets mit dem Frühstücksspeck umwickeln und bei nicht zu starker Hitze rundherum braten. Auf die gefüllten Zwiebeln setzen und die Zwiebelspitzen wieder auflegen.

Für die Hippen

50 g weiche Butter
 ½ Vanillestange, ausgeschabtes Mark
 1 Prise Zimt
 30 g Puderzucker
 30 g Zucker
 2 Eiweiß
 1 Prise Salz
 50 g Mehl

Für das Williams-Sorbet

300 g Birnenmus, selbst gekocht
 150 ml Läuterzucker (1:1)
 Zitronensaft
 Williamsbirnengeist

Für die Birnen

6 Birnen, z. B. Kaiser Alexander
 400 ml Wasser
 200 ml Weißwein
 200 g Zucker
 1 Zimtstange
 3 EL Honig
 Stücke von Vanilleschote

Für die Füllung

6 EL Mascarpone
 2 EL Honig
 3 EL Nüsse, grob gehackt,
 z. B. Pistazien, Pinien- oder
 Walnusskerne

**ZUTATEN FÜR
6 PERSONEN****ZUBEREITUNG**

Für die Hippen die Butter mit Vanillemark, Zimt, Puderzucker und Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Buttermischung heben. Mindestens 3–4 Stunden, besser über Nacht kühl stellen.

Für das Sorbet das Birnenmus mit dem Läuterzucker verrühren, mit Zitronensaft und Williamsbirnengeist abschmecken und in der Sorbetiere gefrieren lassen.

Die Birnen schälen, dabei den Stiel nicht entfernen. Wasser und Wein mit dem Zucker und der Zimtstange aufkochen. Die Birnen darin weich kochen und erkalten lassen. Erst dann vom Blütenansatz her entkernen. Kurz vor dem Anrichten den Sud erneut aufkochen, etwas reduzieren und den Honig einrühren. Die Birnen hineinsetzen und den Sud sirupartig einkochen. Die Birnen dabei immer wieder mit dem Sud übergießen und so erwärmen und glasieren.

Für die Füllung Mascarpone und Honig verrühren und mit den Nüssen vermischen. In einen Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank geben.

Den Hippenteig auf einem mit Backpapier belegten Blech mit einer Palette zu hauchdünnen Scheiben von 6–8 cm Ø austreichen und im 160 Grad heißen Ofen in 3–5 Minuten goldbraun backen. Sofort vom Blech lösen und zu Tüten formen.

Die Birnen mit der Mascarpone-Mischung füllen und auf Teller stellen. Schräg oben einen Keil herausschneiden, je 1 Hippentüte hineinstellen, mit einer Sorbet-Nocke füllen und mit einem Stückchen Vanilleschote garnieren. Die Birnen mit dem eingekochten Sud umgießen.



Gefüllte Birne

von VRENI GIGER