

ANZEIGE



KOCHTIPP

Unser Küchenchef
Simon Windlin empfiehlt:

Bärlauchcremesuppe (einfach und schnell)

Das Restaurant Hirschen setzt auf Produkte aus der Region.

Bei schönem Wetter auf unserer traumhaften Terrasse mit Blick über den ganzen Talkessel von Schwyz bis tief in die Alpen hinein – ob Businesslunch oder gediegenes Nachtessen: Wir nehmen Ihre Reservierung gerne entgegen. Für Geburtstage, Firmenessen oder auch Hochzeitsfeiern machen wir Ihnen gerne individuelle Menüvorschläge.



Zutaten (4 Personen)

- 1 EL Olivenöl
- 1 grosse Kartoffel (gewürfelt)
- 400 g Bärlauch (grob geschnitten)
- 2 Zwiebeln (fein geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten)
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm

Zubereitung

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit Bouillon aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Den Bärlauch und den Rahm dazugeben, nochmals kurz aufkochen und alles fein mixen.

Vor dem Servieren alles durch ein Sieb geben und mit einem Tupf Sauerrahm verfeinern.

Tipp

Brot vom Vortag würfeln, in Öl etwas anbraten, etwas salzen und auf die Suppe geben (hausgemachte Croutons).

En Guete wünscht
Familie Windlin

PS: Ab Dienstag finden Sie dieses Gericht auf unserer Abendkarte.



HIRSCHEN
Restaurant Steinerberg

Familie Windlin
Sattelstrasse 10, 6416 Steinerberg
Telefon 041 832 20 20
www.restaurant-hirschen-steinerberg.ch

Di bis Fr 10–14 Uhr, 17–24 Uhr
Sa 11–24 Uhr
So 11–17 Uhr
Mo Ruhetag

«Ich kann Menschen mit meiner Arbeit Freude bereiten»

Die gebürtige Morschacherin Ursula Schmid kennt sich mit süssen Verführungen aus. Mit ihrer Praliné-Kreation hat sie es am Concours Praliné à l'eau-de-vie ganz zuoberst aufs Treppchen geschafft.

Mit Ursula Schmid sprach Petra Imsand

Ursula Schmid, sind Sie eher der süsse oder salzige Typ?

Wenn ich den ganzen Tag, wie jetzt, Osterhasen produziert habe, habe ich am Abend Lust auf ein Stück Fleisch. Doch zu einem feinen Dessert sage ich auch nicht Nein.

Mit der Praliné-Kreation «Little Pear Crumble» haben Sie die Jury überzeugt und wurden zur Siegerin gekürt. Haben Sie damit gerechnet? Nein, gar nicht.

2022 wurden Sie Zweite in diesem Wettbewerb. Was haben Sie dieses Jahr besser gemacht?

Ich denke, das hat auch mit Glück zu tun. Ein anderes Praliné war halt einfach besser. Die Differenz zum Sieger war gering.

Wie haben Sie sich vorbereitet?

Nachdem ich eine Idee hatte und wusste, welche Zutaten ich verwenden möchte, gings ans Ausprobieren. Letztendlich habe ich drei Serien produziert.

Wer durfte vorab alles probieren?

Meine Freunde und meine Familie. Eine Arbeitskollegin hat mich mit Ideen unterstützt. Doch mein grösster Kritiker ist mein Freund. Er ist gelernter Bäcker. Wenn ihm etwas nicht schmeckt, sagt er es auch.

Was macht das Praliné besonders?

Die eingelegten Birnenwürfel mit Williamsgelee mit Crumble-Gianduja und natürlich der Williams. Knifflig und



Ursula Schmid mag Schokolade. «Wenn ich etwas Süsses esse, dann am liebsten Schoggi.» Mit ihrer Kreation «Little Pear Crumble» (rechts) hat sie die Jury überzeugt.

Bilder: Petra Imsand/PD



nicht jedermanns Sache ist das Anbringen des sehr feinen Schokoladenstiels der Birne, das ist Millimeterarbeit.

Neben dem Äusseren, Aroma und Geschmack sowie der Textur der Pralinés war auch Regionalität wichtig. Wie haben Sie dies umgesetzt?

Die Schokolade ist von Felchlin, der Rote Williams von der Brennerei Heiner's Destillate in Zug.

Mögen Sie Pralinés?

Ja. Am liebsten mag ich Truffes. Kirschtängeli hingegen sind nicht so meins.

Im Wettbewerb standen Destillate – in diesem Fall Williams – im Fokus. Nicht so Ihr Gusto in dem Fall?

Doch, es darf einfach nicht zu viel Schnaps enthalten sein.

Zweiter Platz, erster Platz – stehen weitere Wettbewerbe an?

Nicht direkt. Ich bin aber sicher offen, sollte sich wieder einmal eine Gelegenheit ergeben.

Bei Ihrer Arbeit sind Sie von Schokolade umgeben. Ein ständiger Verzicht?

Jein. Meine Strategie ist es, erst gar nicht mit Probieren anzufangen.

Apropos Verzicht, inwiefern hat die Fastenzeit Auswirkungen auf die Produktion?

Ich denke, dass heute generell weniger gefastet wird als noch vor Jahren. Zu-

dem produzieren wir jetzt schon für die Osterzeit.

Seit fünf Jahren sind Sie als Konditorin-Confiseurin bei der Confiserie Speck in Zug tätig. Was ist das Schöne an Ihrem Beruf?

Mir gefällt das Kreative an meinem Beruf. Hier kann ich dies ausleben. Es ist schön, kann ich mit den Kuchen, Torten und Pralinés den Menschen Freude bereiten. Die meisten Leute mögen Süsses.

Geht auch mal etwas daneben?

Fehler passieren, auch mir (*lacht*). Ein Beispiel: Wenn die Couverture nicht richtig temperiert wird, entsteht ein grauer Schimmer.

Eine Liebesgeschichte für einen Abend

Am Mittwoch unterhielt die Kabarettistin Lisa Christ mit ihrem Bühnenprogramm «Love*» im Gaswerk.

Robine Küttel

Das abendfüllende Programm von Lisa Christ dreht sich ganz um die Liebe und ihre meist unangenehmen Nebenwirkungen. Mit viel Witz, Offenheit und Herz erzählt sie von vergangenen Romanzen, Enttäuschungen und dem Verlust von dem, was hätte sein können. Mit ihren haarscharfen Beobachtungen über das männliche Geschlecht bringt sie das Publikum regelmässig zum Lachen.

So verliebt sich das Publikum immer mehr in die Kabarettistin, die es durch alle Phasen einer neuen Romanze führt, vom spannenden Kennenlernen bis hin zur traurigen Trennung. Doch auch gesellschaftliche Themen lässt Lisa Christ nicht unangetastet. So spricht sie über die unfaire Arbeitsverteilung heterosexueller Beziehungen und den weiten Weg, den die Schweiz bis zur Gleichberechtigung noch gehen muss. «Die Schweiz steht im globalen Vergleich momentan auf Platz 21. Ich lebe in der teuersten Stadt der Welt, da möchte ich schon wenigstens gleichberechtigt sein!»

Auf die Frage, wie sie den 8. März, den Internationalen Frauentag, verbringe, meinte Lisa Christ, sie werde in Klosters auftreten und tags darauf, am Samstag, in Zürich demonstrieren. «Ich möchte alle Frauen dazu ermuntern, ebenfalls an die feministischen Streiks zu gehen.»



Lisa Christ präsentierte ihr aktuelles Bühnenprogramm im Gaswerk in Seewen.

Bild: Robine Küttel