

Mise  
en place

## Schneller Kartoffelsalat

Leandra Graf,  
Redaktorin



Eine Sommerparty ohne Kartoffelsalat ist undenkbar. Die klassische Zubereitung streng nach dem verstorbenen Esspapa Silvio Rizzi wäre: ganze Kartoffeln in Schale bissfest kochen, schälen, in Scheiben schneiden und mit heisser Gemüsebouillon übergiessen. Mit den restlichen Zutaten ein paar Stunden ziehen lassen. Rizzi schlug jeweils noch ein frisches Ei hinein. Wunderbar, doch drei Kilo Kartoffeln heiss zu schälen und sich dabei die Finger zu verbrennen, trübt die Partystimmung der Gastgeberin. Die neuen Kartoffeln vom Markt mit heller, zarter Schale haben mich auf eine kurze Variante gebracht: Die ungeschälten Kartoffeln in zentimeterdicke Scheiben schneiden und knapp zehn Minuten garen. Reichlich Senf, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Muskat, Weissweinessig und Olivenöl zu einer cremigen Sauce schlagen und über die warmen Kartoffeln giesen. Klein geschnittene Bundzwiebeln, Essiggürkli, eingelegte Tomaten, Petersilie und Liebstöckel unterziehen. Die Gäste waren begeistert.



Das Hotel  
Stazione  
della Posta  
an der  
Berninapass-  
strasse.

## KÖCHE heizen ein

Auf dem Holzofen zu kochen ist auch für Spitzenköche eine Herausforderung. Martin Dalsass vom «Talvo» in Champfèr GR und weitere Gaststars werden vom 15. Juli bis zum 1. Oktober in der historischen Küche der «Stazione della Posta» in La Rösa im Val Poschiavo ein Viergangmenü zubereiten: Claudia Kläger vom Hotel Piz Linard in Lavin

GR, Jürg Mettler vom «Misani» in Celerina GR, Hubert Erni vom «Blinker» in Cham ZG und Enzo Andreatta aus Ponte Brolla TI. [www.larosa.ch](http://www.larosa.ch)



## Sesam, öffne dich



Das Teil kann allerdaher verzeiht man ihm, dass es etwas Platz braucht in der Küchenschublade. Wer den Mehrzwecköffner «Master Auto Safety» von Kuhn Rikon beim Picknick-Ausflug dabei hat, ist für alle Fälle gerüstet. Nebst Dosen lassen sich damit auch sämtliche Flaschenverschlüsse knacken. Beim «Kassensturz»-Test erzielte der Öffner Bestnoten, weil er Dosen sauber, leicht und sicher am oberen Rand und nicht am Deckel aufschneidet. Erhältlich für ca. 25 Fr. [www.kuhnrikon.ch](http://www.kuhnrikon.ch)

## KULINARISCHER HÜTTENZAUBER

Was erwartet hungrige Wanderer in einem Glarner Bergrestaurant? Richtig, Zigerhörnli mit Apfelmus. Das Rezept aus der Fridolinshütte und 23 weiteren SAC-Hütten verrät der neue Ratgeber des Schweizer Alpenclubs «Hüttenrezepte zum Nachkochen – Zentralschweiz», Weber Verlag, 39 Franken.

BUCH-  
TIPP



## WEINWISSEN

Coop hat seinen Online-Weinhandel zu einer Wein-Plattform ausgebaut. Sie soll Einsteigern Beratung und Kennern Hintergrundinformationen bieten. Mitglieder profitieren von persönlichen Empfehlungen. Auf einer App sind Infos zu 1200 Weinen abrufbar.

[www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)

