

# Huber präsentiert drei Krone-Rezepte

**Sihlbrugg.** – Mit drei Gerichten kann sich Thomas Huber und sein Hotel Krone in Sihlbrugg-Hirzel in einem neuen Kochbuch präsentieren: In «Talent & Passion» werden 35 junge Spitzenköche der Schweiz vorgestellt. Sie sind entweder Mitglied bei «Jeunes Restaurateurs d'Europe» und zwischen 25 und 45 Jahren alt. Oder – wie Huber – Membre d'honneur der Vereinigung, also Ehrenmitglied. Die Mitglieder wollen die Tradition der grossen Küchenchefs weiterentwickeln, eine kreative Küche von sehr guter Qualität anbieten und lokale Traditionen respektieren.

Seit über 200 Jahren ist das Restaurant Krone in Sihlbrugg bereits in Familienbesitz, Thomas Huber führt es bereits in der 13. Generation und hat sich 16 «Gault Millau»-Punkte erkocht. Die italienische und französische Küche ergänzt er mit asiatischen Komponenten, was bei den drei Gerichten, die er im Buch vorstellt, zum Ausdruck kommt. Als Vorspeise stellt er Fasan mit Jakobsmuschel an einem Asia-Gewürzfond vor. Bei der Hauptspeise bleibt er beim gleichen Geflügel: Er gibt das Rezept seiner Fasanenbrust mit Umbrientrüffel preis. Und als Dessert kann man die Bananitos in der Folie mit Pandan nachkochen. (zet)