



In der Küche mit Markus Gass

WEISSER PFIRSICH AUF BRIOCHE-VANILLE-FLAN MIT BRONTE-PISTAZIEN-EIS

ZUTATEN BRIOCHE-VANILLE-FLAN

100 g Brioche oder Toastbrot
400 ml Milch
2 Vanillestangen
3 Eier
25 g Zucker
100 g Butter
75 g Zucker

ZUBEREITUNG

- Brioche in Würfel schneiden, mit Butter und 75 Gramm Zucker karamellisieren.
- Milch und Vanillestange aufkochen. Eier mit 25 Gramm Zucker schaumig

schlagen. Milch und Eier mischen.
- Eine Form ausbuttern und zuckern und die Briochewürfel hineingeben. Die Milchmasse zugeben und bei 130 Grad 20 Minuten im Ofen pochieren.

ZUTATEN EIS

100 g Rahm
100 g Milch
50 g Zucker
2 Eigelb
50 g Bronte Pistazien, leicht geröstet

ZUBEREITUNG EIS

- Rahm und Milch aufkochen.

- Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren.
- Rahm-Milch-Mischung in die Eigelb-Zucker-Masse passieren.
- Zurück in die Pfanne geben und zur Rose abkochen.
- Zum Schluss Pistazien dazugeben und gut durchmischen. Danach einfrieren.

ZUTATEN PFIRSICH

3 Stück Pfirsich, weiss
100 g Zucker
1 Vanillestange
100 ml Pfirsich Likör
500 ml Wasser

ZUBEREITUNG PFIRSICH

- Die Pfirsiche halbieren, entkernen und danach in Schnitze schneiden.
- Mit den restlichen Zutaten einen Sirup kochen, über die Pfirsiche giessen und danach im Sud erkalten lassen.

ANRICHTEN

- Den Vanille-Flan rund ausstechen und mit den Pfirsichen anrichten.
- Mit etwas Himbeersauce (wenn vorhanden) und Pistazien ausgarnieren.
- Zum Schluss das Eis schön dazu garnieren.

Fotos: beigestellt



Spontaneität, Inspiration und ein Hauch Nonchalance lassen die Gerichte von Markus Gass zu einem Gaumenschmaus werden.

Eine Genuss-Oase in einer unvergleichlich idyllischen Landschaft: Bei Rapperswil verengt sich der Zürichsee durch die Halbinsel Hurden, die weit in den See hineinragt. Folgt man dem dortigen Pilgerweg, gelangt man direkt zum Restaurant «Adler» – ein renommiertes Haus, geführt von einem besonders engagierten Ehepaar.

GASS IM GLÜCK

Für Markus Gass und Ehefrau Cristine Hess Gass standen die Sterne 2001 besonders günstig. Damals bewirteten die beiden bereits einige Jahre lang ihre Gäste im Restaurant «Gass» in Zürich, als sie in einem Zeitungsinsert entdeckten, dass der «Adler Hurden» neue Pächter suchte. In sprichwörtlich letzter Sekunde schickten sie die Bewerbung los – zumal sie auch ganz persönliche Erinnerungen mit dem Haus verbinden: ebendort fand ihre erste Verabredung statt.

«Ich möchte die Erwartungen unserer Gäste am liebsten nicht nur erfüllen, sondern immer wieder auch übertreffen.»

Der Wechsel in den «Adler Hurden» war ein Höhepunkt in der Karriere von Markus Gass, die ihn zuvor schon zu Stationen wie dem «Schweizerhof» in Bern oder dem «Baur au Lac» in Zürich führte. Er lernte von Kochgrössen wie Moritz Zürcher und Peter Moser. Während dieser Zeit entwickelte sich aus dem ambitionierten Jungkoch ein ausgereifter Spitzgastronom – wovon man sich im «Adler Hurden» heute überzeugen kann.

SPONTANITÄT UND NONCHALANCE

In der Küche seines Restaurants, dem «Atelier», wie er selbst gerne dazu sagt, probiert sich Markus Gass gerne an neuen Kreationen. Aber auch beliebte Klassiker wie Ente, Kalbsfilet oder ein warmer Schokoladenkuchen serviert er den Gästen im «Adler». Bevorzugt lässt sich der Spitzenkoch für seine Gerichte von der klassischen französischen und der italienischen Küche inspirieren. Die daraus entstandenen Kreationen sind dabei selten Ergebnisse tagelanger Tüftelei, sondern entspringen meist der Spontaneität und Nonchalance des Spitzenkochs.

Und diese Kreativität trägt Früchte: Heute ist der «Adler Hurden» eine international bekannte Adresse für Gourmets, wurde vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit einem Michelin-Stern, und ist Mitglied der «Grandes Tables de Suisse».

INFO

Weitere Infos unter www.adler-hurden.ch



Der Club Prosper Montagné

Kann Genuss Lebenszweck sein? Für den Club Prosper Montagné ist er das tatsächlich.

Nur mit etwas sehr Gutem macht man Gutes», sagte Prosper Montagné selbst einmal. Gemeinsam mit seinen professionellen Mitgliedern sowie den Gourmets lebt der Club Prosper Montagné nun diesen Grundsatz. Für die Gastronomiebetriebe gibt es zahlreiche Vorteile wie etwa renommierte Buchpreise und Auszeichnungen.

Damit und mit vielen weiteren Online-Aktivitäten – wie etwa Facebook-Promotions und einer eigenen Website – trägt der Club Prosper Montagné dazu bei, dass immer wieder echte, tiefe Freundschaften zwischen Profis und Gourmets entstehen.

CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Der Club Prosper Montagné Schweiz wurde im Jahr 1965 gegründet und ist mit rund 1200 Mitgliedern eine der grössten Vereinigungen von Gourmets und professionellen Mitgliedern in der Schweiz. Der Gourmetführer erscheint jährlich in einer Auflage von 12.000 Exemplaren. www.club-prosper-montagne.ch