

«Am Zunfthaus»* entdecken Sie verblüffende Geschichten und vergnügliche Anekdoten aus dem letzten halben Jahrtausend der Schweiz, des Stadtstaates Bern und des Kantons Berns – immer mit dem Blick aufs Kulinarische, auf das Essen und das Trinken. Und Sie finden 30 Rezepte vom Spitzenkoch und Direktor des «Casino Bern», Ivo Adam.

Wussten Sie, dass in den Zunftstuben Berns Scherzbecher gereicht wurden, die mehr Wein aufs weisse Hemd schütteten als in die Kehle gossen? Oder dass der Biber früher als Fisch galt? Und: «Schnepfendreck» war gewissermassen der Vorläufer vom Tatar. Erfahren Sie, warum trendige Ernährungskonzepte wie *nose to tail* und *urban farming* schon einige Jahrhunderte auf dem Buckel haben und wie man einen Berner Mutzen zubereiten würde.



Foto: Yoshiko Kusano

Testen Sie Ihre Kochkünste an einer *Entenbrust mit Kirschenpurée*, an einem Weinsorbet nach dem ältesten Gewürzweinrezept der Schweiz oder an einer *Zwiebel Tarte Tatin* als Hommage an das grösste Berner Volksfest, dem *Zibelemärit*.

*«Am Zunfthaus» können Sie im wahrsten Sinne des Wortes zu Tisch erleben: Reisen Sie im Casino Bern mit einem Mehrgangmenu, geführt von multimedialen Projektionen, zurück ins alte Bern. Weitere Informationen und Reservationen auf www.casinobern.ch

Multimedia-
Dinner ab
Herbst 2020

240 Seiten, Hardcover, Format: 19 x 26 cm
AutorInnen: Claudia Engler, Roman Tschäppeler,
Benedikt Meyer, Ivo Adam
Herausgeberin: Casino Bern
Vertrieb Handel: Buchzentrum, BZ-Nr. 33668779
UVP: CHF 69.–

ISBN 978-3-033-07743-0



www.casinobern.ch



Eine Institution der
Burgergemeinde
Bern

Am Zunfthaus

Ein Einblick in das kulinarische Erbe Berns

mit
Ivo Adam





14
15



162
163



164
165



166
167



168
169



170
171

Kalbshaxe

mit eingelegten Sultaninen und Arvensauce

Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer rundherum würzen. Allseitig in Sonnenblumenöl goldbraun anbraten.

Eine Handvoll Mirapex (Knollenellerie, Zwiebel, Rüböl und Lauch) im Bratensatz des Fleischs rösten, bis eine kräftige Farbe entsteht. Tomaten, mit Rotwein und Aceto Balsamico (im Verhältnis 2:1) ablöschen, einreduzieren. Haxe wieder beigebrun, mit Wasser auffüllen, bis die Haxe zu 1/2 bedeckt ist. Mit Alufolie zugedeckt bei 80°C während 12 Stunden im Backofen garen. Gelegentlich mit Flüssigkeit übergießen. (Zubereitung Sous-vide: Gebratene Haxe mit einem Bund Thymian, Rosmarin, Salbei und einem Schuss Olivenöl in einem Vakuumbeutel bei 64°C rund 36 Stunden garen.)

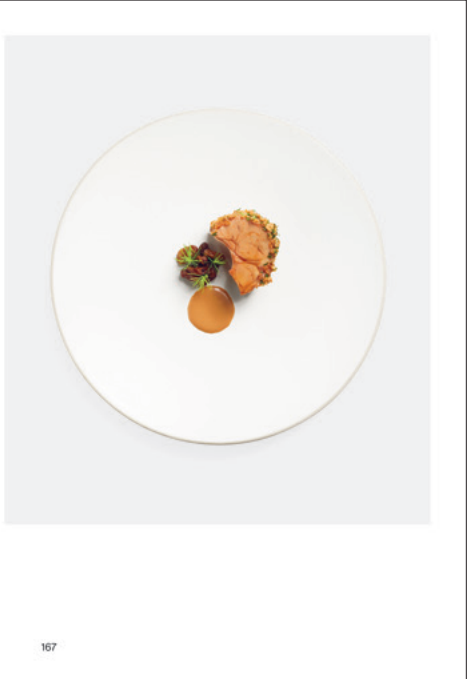
Haxe aus Fond nehmen, mit feuchtem Tuch zudecken. Fond passieren und bis zu einer klebrigen Masse einreduzieren. Haxe mit Nussbutter beginnend und im Ofen – mit dem Knochen nach oben – bei voller Oberhitze 5 bis 10 Minuten knusprig grillieren. Mit dem Weinfond begießen, mit gehackten Kräutern, Zitronenschalenabrieb und getrockneter, geräucherter Brotkruste panieren.

Den restlichen eingebackenen Fond mit wenig Wasser, ein paar Anvendeln und wenig Anvendkör zu einer dickflüssigen Sauce aufkochen, passieren und abschmecken.

Sultaninen im Traubensaft aufkochen, mit Marc (Traubenresterbrand) in ein Einmachglas füllen, 24 Stunden ziehen lassen.

Rosinen und Weinbeeren waren ein beliebter Süßstoff, auch für Fleisch: „Nehmen ein Rinder-Rachen [...] und zwei Bazin Milchöl, schneide und schneide sie, zwei Kalben-Zungen, auch geschneid und geschneid, diese drei Stücke eingeweicht, in heissen Anken gefüllt, und ein wenig kräftig lassen; danach die Zungen aller Gattung Rinder, Satt, ein Glas mit Wein und Wasser bis groß ist zu kochen, gewaschene Zitronen, Weinbeeren und Rosinen, diese es dann oben recht mit Truchtem Anken einmachen.“ (Bernhard Koch-Buchlein, 1748)

Fleisch und Kräuter



166
167

Kartoffelsalat

auf Rahmspinat mit Bratkartoffel-Essenz

Festkochende, geschälte, mitteltrosse Kartoffeln tief einschneiden (aber nicht durchschneiden), sodass ein Fächer entsteht. Kartoffeln in einem Bratentopf mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico-Essig würzen und mit Nussbutter übergießen. Im Ofen bei 180°C während 8 Minuten garen. (Zubereitung Sous-vide: 93°C während 15 Minuten.) Nach dem Garen in einer Bratpfanne mit Nussbutter goldig anbräunen, allseits nachwürzen.

Bratkartoffel-Essenz: Die Kartoffelschalen zusammen mit einigen geschälten und ungeschälten Kartoffeln grob schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Knoblauch und Zwiebeln grob schneiden und befüllen, mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer marinieren, bei 220°C im Ofen während 20 bis 25 Minuten rösten. Gebratene Kartoffeln in eine Pfanne geben, mit Gemüsefond bedecken, eine Stunde auskochen. Kartoffelfond passieren, eine weitere Stunde einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Rahmspinat: Spinatblätter blanchieren, in Salzwasser abschrecken, anschließend ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch in sehr dünne Scheiben schneiden, in Sonnenblumenöl anbraten, zu Spinatblättern geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Mixer mit wenig heissem Gemüsefond zu einem Püree verarbeiten, mit Vollrahm abschmecken.

Anrichten: Warme Kartoffel auf Spinatpüree setzen. Essiggurken-Scheiben und Haselnuss-Scheiben in den Kartoffelfächer einsetzen, eine in Butter sautierte Spinatwurzel darauf legen, mit Hüttenkäse, Essiggurken und geschmorter Rotweinzwiebel dekorieren. Heisse Bratkartoffel-Essenz eingessen.

Feld und Markt

168
169



170
171



172
173



174
175