



## Kulinarisches aus dem **Thurgau**

Erstklassige Weine von heimischen Winzern, frischer Fisch aus dem Bodensee und eine Vielzahl an weiteren kulinarischen Spezialitäten verwöhnen im Thurgau den Gaumen. Ob Feinschmecker-Restaurant, Landgasthof oder rustikale Buure-Beiz – der Thurgau lässt Geniesserherzen höher schlagen. An den Rebhängen entlang des Untersees und Rheins, am sonnigen Ottenberg bei Weinfelden oder im Thur-Seebachtal gedeihen zudem ausgezeichnete Weine.

Unseren kulinarischen Rundgang durch den Kanton beginnen wir am Untersee, genauer auf dem Arenenberg. Das Schloss Arenenberg mit seinem Napoleonmuseum stammt ursprünglich aus der Mitte des 16. Jahrhunderts und wurde 1817 von Hortense de Beauharnais, der Stieftochter von Napoleon Bonaparte, gekauft und dann in klassizistischem Stil umgebaut. Ihr Sohn Louis Napoleon, der spätere Kaiser Napoleon III., verbrachte hier seine Jugendzeit. In jener Zeit war Arenenberg ein Zentrum der Bonapartisten; seine Besucher, Militärs, Politiker, Schriftsteller und Künstler, liessen das Schloss zu einer Insel französischer Kultur im



biedermeierlichen Bodenseeraum werden. Das Museum enthält eine aussergewöhnlich luxuriöse Inneneinrichtung in den Stilen des französischen Empire, des Biedermeier und des zweiten Kaiserreiches, ausserdem persönliche Erinnerungstücke der Familie Napoleon. Von der Terrasse des Schlosses hat man eine wunderschöne Aussicht über den Bodensee. Ob bereits die Bonapartisten den Arenenberg als Rebberg kannten? Das benachbarte Landwirtschaftliche Berufsbildungszentrum gewährt uns einen Blick in ihren Weinkeller. Es bewirt-

schaftet 2,7 Hektaren Rebfläche. Mit 114 Aren belegt der Müller-Thurgau den grössten Anteil. Eine angenehme Süsse verleiht dem Müller-Thurgau Auslese seine Harmonie. Aus denselben Reben wird auch ein Dessertwein gekeltert, der sich sehr aromatisch zeigt und über natürliche Restsüsse verfügt. Der Feurige – so wird ein Cuvée mit dem Namen Bonaparte umschrieben. Neben Blauburgunder sind die Rebsorten Maréchal Foch und Regent darin enthalten. Die beiden Blauburgunder Spätlese und Barrique unterscheiden sich neben der Kelterung durch ihren Körper. Während die Spätlese gehaltvoll und ausgereift erscheint, präsentiert sich der Barrique wuchtig und würzig. Alle Weine der Landwirtschaftlichen Schule Arenenberg stammen aus kontrolliert umweltschonend angebauten Reben.

### Frauenfelder Salzissen

Vom Herzen Thurgaus in die Kantonshauptstadt nach Frauenfeld. Während weniger Wochen im Jahr wird sie produziert und jeder Metzger hat sein eigenes Rezept für die Frauenfelder Salzissen. Je 14% Rind-, Schweine- und Kalbfleisch dazu 28% Halsspeck, 7% Schwartenblock und 23% Eis-Wasser sind in dieser Brühwurst zu finden. Die Würste werden im Rinskrandarm 40/42mm zu 230gr je Stück gespiesselt. Im Heissrauch 50-80 Grad Celsius wird sie geräuchert. Produziert werden die Salzissen vom Klaustag bis zum dritten Montag im Januar. In Frauenfeld ist dies der Berchtoldstag, an dem auch die Fasnacht beginnt. Traditi-

onell treffen sich die Bürger an diesem Abend zum Bürgermahl im Rathaus. Dabei kommen die Frauenfelder Salzissen auf den Teller.

#### Thurgauer Spitzengastronomie

Als Christian Kuchler die renommierte Taverne zum Schäfli in Wigoltingen von seinen Eltern, Wolfgang und Marlis Kuchler-Weber übernommen hatte, wusste er was er seinen Gästen bieten möchte. Bis zur umbaubedingten Schliessung Ende 2014 war das Haus mit einem Michelin-Stern und 18 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet. Diese Werte zu steigern und trotzdem mit Freude seine Gäste zu verwöhnen, daran arbeiten kreativ und motiviert Christian Kuchler und sein Team.



«Essen soll eine Reise durch das Reich der Sinne sein, die einen bleibenden Eindruck hinterlässt.»

Christian Kuchler ist geprägt von seinen Wanderjahren. Dabei inspirierte ihn die avantgardistische Kochkunst verschiedenster Länder. Heute prägt er seine Küche mit einer bestechenden Geschmackssicherheit. Er ist in seinem Wirken ein Vertreter der leichten, kreativen Marktküche. Mit 18 Punkten von Gault Millau und zwei Michelin-Sternen wird sein Schaffen beurteilt. Der junge Chef kann auf die grosse Erfahrung und den Fundus spezieller Rezepte seines Vaters zurückgreifen. Modern interpretiert entstehen Kreationen, die ihren Ursprung in Saudi-Arabien und führende Häuser der Welt haben.

# Taverne zum Schäfli

Oberdorfstrasse 8

8556 Wigoltingen

[www.schaefli-wigoltingen.ch](http://www.schaefli-wigoltingen.ch)



## Rezepte



Kalb \_ Pesto



### *Pesto*

1 Bund Estragon  
1 dl Olivenöl Extra Vergine  
¼ Knoblauchzehe  
1 Prise Fleur de Sel  
1 pr. Schwarzer Pfeffer

Den Estragon zupfen und mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben.  
Wichtig längstens 5 Sekunden mixen, da sonst das Olivenöl und der Knoblauch bitter werden.

### Estragon Püree:

5 Bund Estragon  
1pr. Salz  
1pr. Schwarzer Pfeffer  
1ms. Ascorbin-Säure  
1ms Xantan

Estragon zupfen, blanchieren und mit Salz, Pfeffer, Xantan und Ascorbin-Säure in einen Paco Jet Becher einsetzen.

Den Becher in den Tiefkühler stellen.  
Bei Gebrauch pacosieren und in eine Pipette abfüllen.

### Milke:

Die Kalbmilken in einer Cour Bouillon pochieren.  
Nach dem Kochen auspuhlen, so dass die einzelnen Segmente schön sauber sind.

### Backteig:

1dl Eiweiss von frischen Eiern  
2dl Hefe Bier  
100 g Mehl  
1pr. Fleur de Sel  
1pr. Schwarzer Pfeffer

Bier und Mehl vermischen, danach das geschlagene Eiweiss unterheben.  
Anschliessend die mit Pesto Marinierte Milke durch den Teil ziehen und bei 130 Grad in der Friteuse ausbacken.

### *Kalbstartar*

#### Zitronencreme:

100 g Creme fraiche  
1 Zitronen Abrieb  
1/2 Zitronen Saft  
1 TL Saft von eingelegten Zitronen  
¼ Blatt Gelatine  
¼ 1pr. Salz

Alles zusammen vermischen, in eine Pipette abfüllen und kalt stellen.  
Aus den eingelegten Zitronen kleine Streifen schneiden, zur Garnitur.

### Knusperrolle:

Frühlingsrollenteig um eine rostfreie Eisenstange legen und bei 140 Grad in der Friteuse ausbacken.

Tartar:

100 g Kalbsfilet Köpfe  
1 EL Saft von eingelegten Zitronen  
½ Zitronenabrieb  
1 Eigelb  
1pr. Fleur de Sel  
1pr. Schwarzer Pfeffer  
1pr. Pimente Espelette  
1kl. Aceto di Modena

Das Kalbsfilet in kleine Würfel schneiden und mit den Zutaten vermischen. Danach in einen Spritzbeutel abfüllen und kalt stellen.

Das Tartar in die Knusperrolle spritzen und mit der Zitronencreme bedecken.

*Vitello Tonato*

½ D. Ventresca Thunfisch  
1 gekochtes Eigelb  
1 dl Olivenöl  
1 EL Groben Senf 1dl. Aceto bianco  
1/2dl Saft von Essiggurken  
1z. Konfiertes Knoblauch  
1 dl Haselnussöl  
1 dl Traubenkernöl  
1 dl Champagner Essig

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ventresca gut abtropfen lassen. Mit den verschiedenen Essigen und Senf fein mixen. Danach abpassieren und mit den verschiedenen Ölen aufmontieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Garnitur klein geschnittene:

Gurken  
Stangensellerie  
Ingwer  
Brot Croutons

*Vitello Fleisch:*

Kalbsfilet Mittelstück saignant braten und im Kühlschrank erkalten lassen.  
Danach auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden und auf den Teller legen.  
Mit Sauce bedecken und Garnituren darauf geben.

Poularde Albufera



### *Zutaten Poularde*

1 Stk	Bourbounaise Poularde
1 B	Rosmarin
1 B	Thymian
10 g	Fleur de sel
10 g	schwarzer Pfeffer
5 dl	Olivenöl
100 g	Butter

### *Zubereitung:*

-Von der Poularde die Schenkel abtrennen. Diese am Gelenk halbieren und die Oberschenkel ohne Knochen in einen Vakuumsack mit Salz Pfeffer, Rosmarin und etwas Butter geben. Im Ofen bei trockener Hitze 65 Grad /15 Stunden garen.

Aus dem Vakuumsack nehmen und bei grosser Hitze auf der Hautseite anbraten.

-Den Unterschenkel in Rotwein und Gewürzen nach Wahl über Nacht einlegen. (z.B. Sauerbratenmarinade) Am nächsten Tag den Schenkel wie einen Braten schmoren bis die Schenkel weich sind.

-Den Kamm abschneiden und im gesalzenem Wasser mit etwas Weisswein und Lorbeer etwa zwei Stunden weich Anschliessend auskühlen lassen und in kleine Streifen schneiden. Aufpassen, dass alle Knorpel entfernt werden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl stäuben und in einer Pfanne knusprig anbraten.

-Die Innereien mit Salz und Pfeffer würzen und ganz scharf in der Pfanne anbraten. Anschliessend erkalten lassen und in Brunoise schneiden.

Mit etwas Geflügeljus, Rosmarin, Thymian, Pimente Espelette, vermischen. In einen Vakuumbbeutel füllen, flach ausstreichen und erkalten lassen.

Die Innereien Farce auf ein Brioche Chip geben und kurz im Salamander erwärmen.

-Den Brustkorb mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl, Butter im Ganzen goldbraun Anbraten. Anschliessend bei ca. 180 Grad für 6 Min in den Ofen. Ca. 10 min. stehen lassen, danach auslösen. Falls die Brust noch nicht ganz den gewünschten Gargrad erreicht hat nochmals kurz in der Pfanne nachbraten.

### *Zutaten Albufera Sauce:*

1 St	Unterer Brustkorb der Poularde
5 cl	Cognac Remy Martin
5 cl	Madeira
1 B	Rosmarin
1 B	Thymian
5 g	Salz
8 St	Pfefferkörner
1 l	Vollrahm ( um die Hälfte einreduzieren)
100 g	Gebratene Entenleber
50 g	Kalte Butter

Den Brustkorb mit allen Zutaten in einem Vakuumsack zwei Stunden bei 69 Grad bei Dampf im Ofen garen.

Anschliessend den Saft mit dem reduzierten Rahm mischen und im Thermomix bei 65 Grad die Entenleber und

Butter untermixen.

Abschmecken und mit der Sauce die Poularden Brust 2-3- mal glasieren. Die vorher abgezogene Haut in einer Pfanne knusprig braten und mit dem Messer klein Hacken, mit Fleur de Sel mischen und darüber streuen.

## Nougat Kalamansi



*Zutaten Nougat Mouse:*

250 g Milch  
125 g Nougat (dunkel)  
150 g Milkschokolade  
425 g Rahm  
25 g Amaretto  
3 Blatt Gelatine

*Zubereitung:*

Milch mit dem Nougat aufkochen Milkschokolade dazugeben bis es eine geschmeidige Masse ergibt. Amaretto erwärmen, Gelatine darin auflösen und zur Milch-Nougat-Mischung dazugeben. Das Ganze auf Eiswasser abkühlen bis es stockt. Danach Rahm aufschlagen und darunter ziehen. Masse in gewünschte Formen spritzen und tiefkühlen.

*Zutaten Passion Kalamansi Sorbet:*

500 g Passion Pulp (Boiron)  
500 g Kalamansi Pulp (boiron)  
100 g Glucose  
200 g Zucker  
1 Blatt Gelatine  
Zimt  
Vanille Schote  
Kardamom grün

*Zubereitung:*

Ausser der Gelatine alle Zutaten in einem Topf aufkochen. Abschliessend die Gelatine dazugeben und über den Paco Jet in Becher abfüllen. Tiefkühlen.

*Zutaten Kalamansicreme:*

200 g Kalamansi Pulp (boiron)  
100 g Orangensaft  
160 g Zucker  
240 g Vollei  
160 g Eigelb  
200 g Butter  
6 g Gelatine

*Zubereitung:*

Kalamansi und Orangensaft mit Eier und Zucker zusammen zur Rose kochen, dann Butter und Gelatine dazu geben und aufmixen. Kühlstellen.

Waldboden:

*Zutaten Cassis sorbet:*

1 kg Cassis pulp (boiron)  
100 g Glucose  
200 g Zucker  
1 Blatt Gelatine  
Vanillestange  
Zitronenzesten  
1 Schluck Gin

*Zubereitung:*

Ausser der Gelatine alle Zutaten aufkochen. Abschliessend die Gelatine dazugeben, kurz ziehen lassen und über den Paco Jet in Becher abfüllen. Tiefkühlen.

*Zutaten Joghurt Limonen Mouse:*

750 g Joghurt  
200g Zucker  
6 Limetten  
18 g Gelatine  
750 g Rahm  
1 Vanille Mark

*Zubereitung:*

Joghurt mit Zucker und Vanillemark verrühren und von 3 Limettenzesten dazu. Dann die 6 Limetten auspressen. Den Saft in einem Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen und unter den Joghurt heben. Rahm aufschlagen und dazu geben. Kühl stellen.

*Zutaten Himbeere Gestein:*

125 g Zucker  
50 g Wasser  
25 g Fizzy (texturas)  
5 g gefriergetrocknete Himbeeren (texturas)

*Zubereitung:*

25g Fizzy mit den Himbeeren fein mahlen. Zucker und Wasser zusammen auf 140 Grad aufkochen zur Seite nehmen und die Himbeermischung darunter heben und auf Backpapier legen. Erkalten lassen.

*Zutaten Pistazien Sponge:*

125 g Eiweiss  
80 g Zucker  
80 g Pistazien  
80 g Eigelb  
10 g Mehl

*Zubereitung:*

Alles fein mixen durch ein Sieb streichen. In eine Rahmflasche abfüllen und 2 Patronen einfüllen. In Plastikbecher spritzen ca. 1/4 voll und dann in der Mikrowelle bei halber Kraft kurz backen.

*Marinierte Beeren:*

Dazu nimmt man Beeren aller Art und mariniert diese mit altem Balsamico, Pfefferminz Limetten Zesten und Saft, bisschen Zucker.

Schwarzwälder:

*Zutaten Kirsch Sorbet:*

1 kg Kirsch Pulp (boiron)  
200 g Zucker  
100 g Glucose  
1 Blatt Gelatine  
10 g Kirsch  
2 Limetten Saft und Zesten

*Zubereitung:*

Alles bis auf Gelatine aufkochen. Gelatine dazu und in Paco Jet Becher abfüllen. tiefrieren

*Zutaten Marinierte Kirschen:*

100 g Kirschen entkernt /halbiert  
25 g Zucker  
10 g Kirsch Schnaps

Vanille Stange  
Zimtstange  
1 Limette Zeste und Saft

*Zubereitung:*

Alles zusammen in einen kochfesten Vakuumbbeutel und bei 100 Grad ca. 10 Minuten garen. Kaltstellen.

*Zutaten Quark-Kirsch Köpfchen:*

500 g Rahmquark  
100 g Zucker  
je 1 Orange und Zitrone Saft und Zelten  
20 g Kirsch  
3 Blatt Gelatine  
500 g Rahm

*Zubereitung:*

Zucker, Quark Zitronen und Orangensaft, Zesten zusammen mischen.

Den Kirsch erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zur Quarkmischung geben.

Rahm aufschlagen und darunter heben. Masse in gewünschte Formen spritzen und tiefkühlen. Zum Servieren rausnehmen und mit der Glanzglasur glasieren.

*Zutaten Glanzglasur:*

100 ml Wasser  
170 g Zucker  
75 g Kakaopulver  
90 g Rahm  
12 g Gelatine

*Zubereitung:*

Alles bis auf Gelatine aufkochen. Die Gelatine dazugeben. Abkühlen lassen, um die Quark-Kirsch-Köpfchen zu glasieren.

