

Stefan Wiesner
Gisela Räber

GOLD



HOLZ

STEIN



Sinnliche
Sensationen
aus Wiesners
alchemistischer
Naturküche

Fotografiert von
Andreas Thumm und
Gerhard Poschung

AT Verlag

Vorwort

Wiesners Welt I

Der Kochpoet Stefan Wiesner	11
Stefan Wiesners Kochphilosophie	12
Alchemistisches Geköch	14
Kochphilosophische Überlegungen	15

Ingredienzien

Ingredienzien: Markus Zehnder, Drogist	18
Gold und Silber	20
Napfgoldfieber/Heu und Emd vom Brandhoger:	
Franz-Josef Wicki, Biobauer und Goldwäscher	22
Heu und Stroh	24
Unser Klassiker: Heusuppe	25
Holzküche	26
Holz: Franz Stadelmann, Schreiner	29
Holzkohle	30
Napfköhlerei: Willi Renggli, Köhler und Bauer	31
Asche	32
Stein	33
Moos, Farn, Alpenrosen & Co.	34

Sinnliche Sensationen:

Acht Menüs im Lauf der Jahreszeiten **36**

Menü 1: Amy und Jo **37**

Weisse Salamisuppe mit Zimt-Scampi-Spiess	38
Thunfischcarpaccio mit Tomatenmarinade, Olivenöl-Ingwer-Sorbet und schwarzen Olivenmeringues	
In Marsala geschmorte Lammhaxe auf Rucolasalat und Rhabarberküchlein	
Würfelravioli, gefüllt mit würzigem Rindsmark und Wasabikern auf Fischrisotto-Sauce	
Rothirschrücken in Wacholderkruste auf Campari-Gin-Hirschragout mit Curry-Joghurt-Hirschwurst	
Holunderblüten-Quarkköpfchen auf Rüebliorte und Rüebli-Creme-Brulee mit frittierten Holunderblüten	

Entlebuch, das erste Biosphärenreservat der Schweiz

Biosphäre Entlebuch: Theo Schnider, Direktor

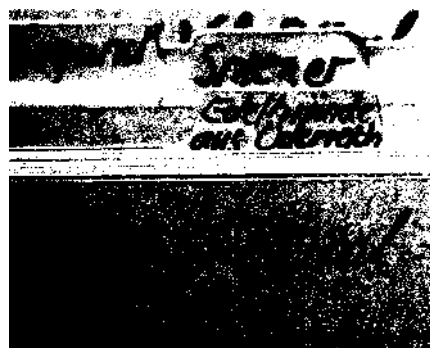
Mühle: Jakob Wicki, Müller

Puuremärt: Pia Wicki, Bäuerin

Direktvermarktung: Elsbeth und Walter Thalmann, Bauern

Menü 2: Frühlings-ROLLE

Rosenholz-Sirtensuppe mit Frischkäse
Damhirschtatar mit Sommertrüffel auf Sauerrahmküchlein mit Löwenzahnblüten- und -blätteröl
Gitziwürstchen mit Morcheln auf Brezelknödel mit Wildspargeln und Champagner-Hollandaise
Mit Sardellenpüree gefülltes Eigelb auffrischen Bärlauchnudeln mit milder Specksauce, Portweinjus und Bärlauchstroh
Kalbsfiletmedaillon, mit Rottanne geräuchert, und irischer Lachs in Kartoffel-Brennnessel-Mousse
Spanisches Brot mit süssen Gemüseessenzen und Auberginen-Limetten-Glace



Edle Würste	72		
Wurstrezepte	74		
Bergbachforellen: Franz Portmann, Fischer	76		
Menü 3: Druidentum	77		
Alpenrosenblätter-Schrattenstein-Suppe mit Alpenrosenblütenöl und Alpkäse-Chips	78		
Forellenparfait mit Johannisbeersauce auf Kressegelee, mit Forellentatar und aschiertem Forellenlebertruffe	80		
Gebratene Entenbrust, Orangenravioli mit Entenkeule und Entenleber, Entenfiletmousse im Haselnussblatt	82		
Kaninchen-Strudelteigtäschchen auf rotem und gelbem Peperonicoulis mit Lavendel und Amarettibrösel	84		
Ying-Yang von Sommerrehbock-Rücken und Kalbsfilet in der Poulethaut, auf grünen und roten Linsen	86		
Sorbet von schwarzem Pfeffer auf Erdbeer-Erbсен-Kompott, garniert mit Kefenpralinen	88		
Käse und Käseereien	90		
Alpkäse: Regula und Toni Vogel	91		
Dorfkäserei: Fredy Studer	92		
Käsespezialitäten: Pia und Heinz Stalder	93		
Biogemüse: Anita und Ruedi Lischer, Biohof	94		
Menü 4: Badenixen	95		
Kirschensuppe total	96		
Bachforellenfilet und Schokoladen-Blutwurst auf Zwiebelbrot, mit Olivenölcreme und Tomatenkonfitüre	98		
Stubenküken im Cohiba-Zigarrenrauch mit Polenta und Maisgarnitur	100		
Schwarze Tortellini mit geschmorten Tauben und Tintenfisch, mit Thunfischsauce und Moscardini	102		
Rehnüsschen vom Sommerbock mit Schwarztee geräuchert, mit Sonnenblumen-Rehhackplätzchen	104		
Heidelbeerkompott mit Heidelbeerblättern, Heidelbeersorbet, Sauerrahm und geröstetem Mehl	106		
Wein: Ines und Thomas Bisang, Dagmersellen	108		
Edelkrebse: Guido Muff, Fischer	112		
Menü 5: On the Road	113		
Stein-Moos-Suppe mit Forellennocken	114		
Kalbskopf mit Thaicurry-Kutteln und Soppensee-Krebsen	116		
Wachtelbrüstchen im Birkenblatt, mit Wachtel-Birkenholz-Confit gefüllte Cherrytomaten auf Zwiebel-Tarte-Tatin	118		
Kartoffelkugeln, gefüllt mit Steinpilzen, garniert mit Famsprossen und mit Nussbutter übergössen	120		
Geräuchertes Alpschweinmedaillon, Hühnerwurst mit Kaffee und weisser Schokolade, Stroh-Talisker-Whisky-Sauce	122		
Leicht flüssiger Schokoladenpudding mit Sauerkraut-Limetten-Glace und Blattsilber	124		
Jagd im Entlebuch: Hans Zemp, Jäger	126		
Gemsjagd: Fritz Portmann, Jäger	128		
Pilze: Erika und Sepp Bieri, Bergbauern	130		
Menü 6: Berg und Meer	131		
Reh-Tintenfisch-Kürbis-Päckchen mit schwarzem Tintenfischgelee und Eichenholz-Gemüse-Tintenfischbrühe	132		
Pilz-Trüffel-Tiramisü mit Portwein-Honig-Sauce	134		
Chorizo-Rehwurst mit Crevetten, Borlottibohnenküchlein, Hagebuttensalsa und panierte Kokosnussmilch	136		
Steinbockpfeffer-Crepe-Köpfchen mit Espresso	138		
Gamsrücken, gefüllt mit Stockfisch, Miesmuscheln in Apfelweinsauce, Lauchstroh, Goldhirse-Pinien-Apfel	140		
Süsses Rehleberparfait auf Kakaoblätterteig	142		
Räuchereien	144		
Selber räuchern ganz einfach	145		
Feuer und Schnee: Geräucherte Schneeflockensuppe	146		
Menü 7: Schneegestöber	147		
Geräucherte Schneesuppe mit Trüffel-Eischneehaube	148		
Weihnachtskarpfen, mit Essig und weissem Kabis gebeizt, mit Karpfenmortadella, Kohlesenf und Dörrbohnenpüree	150		
Alpgänselebermousse auf gebratener Lebkuchenscheibe	152		
Radicchioklöße mit Salami an weisser Kaffeesauce	154		
Gebratenes Rindsfilet in der Lederschleife, mit Ochsen-schwanzköpfchen, Avocado-creme und Muskatkürbispüree	156		
Zigerpudding mit Marc auf Eisweinparfait, Weinschaum, Traubensaftsauce, Trester und Rebenholzasche	158		
Edelbrand: Käthi und Ivano Friedli-Studer, Destillerie	160		
Luzerner Fasnacht	162		
Menü 8: Geister	163		
Rottannenholzsuppe mit Vongole	164		
Forelle blau mit eingesäuerten Karotten an Buttersauce	166		
In Barolo pochierte, gebratene Kaninchenwurst auf Griess-schnitte, gesottene Kaninchenleber, Gewürzpaste	168		
Mangoldwickel, gefüllt mit Daube de Bœuf, an saurer Most-Baumnuss-Sauce	170		
Lammkarree in der Weidenrinde auf Lasagne aus Lamm-bolognaise, Sbrinzsauce, gebackenen Kastanienteigblättern	172		
Randenküchlein und weisses Heu-Schokoladenmousse, Kumquatskompott und Cassis-Kürbiskernöl-Sauce	174		
Ausklang: Schlafen auf dem Bauernhof	176		
Wiesners Welt II	177		
Gasthof Rössli	178		
Gaschtig	179		
Monika Wiesner	180		
Das «Rössli»-Team; Christian Häfliger und Lukas Zihlmann	182		
Beat Müller, 3. Lehrjahr	183		
Sonja Brun, Köchin	184		
Grundrezepte	186		
Adressverzeichnis	190		
Rezeptverzeichnis	191		
Dank, Bildnachweis und Literatur	192		