

Kulinarische Trouvaille mit gutem Zweck

Im «SAHltimbocca» darf man sich nicht zu früh satt essen. Doch das ist gar nicht so einfach.

Dürfen es hausgemachte Samosas sein, Lammkoteletts auf Linsen-Gemüse-Ragout oder lieber Saltimbocca alla Romana? Ebenso verlockend ist das Rindsragout mit Kartoffel-Rosmarin-Stampf und Randen aus dem Ofen. Die Zubereitung dieses beliebten Klassikers verrät uns Köchin Jasmin Hiestand. Sie sagt: «Er kommt bei unseren Gästen sehr gut an und ist leicht nachzukochen. Auch wenig erfahrene Köchinnen und Köche werden damit Erfolg haben.»

Nicht nur Süssmäuler tun gut daran, noch etwas Appetit aufzusparen. Denn besonders viel Herzblut vergiesst das «SAHltimbocca» bei seinen Desserts und Confiserie-Spezialitäten aus der hauseigenen Konditorei, die kleine Sünden wie Pralinés auch liebevoll verpackt verkauft. Und glauben Sie uns: Das abgebildete Orangengratin nach orientalischer Art ist erst der Anfang. «Dazu benötigen Sie reife Orangen und einen sehr feinen Grenadinesirup», sagt Patissier Wolfgang Fölling. «Ich kaufe ihn in nordafrikanischen oder türkischen Lebensmittelläden.»

Das «SAHltimbocca» leistet «klasse Arbeit», lobte auch die NZZ. Das Team um die Betriebsleiterin Pascale Suter überzeugt aber nicht nur durch Klasse, sondern auch durch Rasse. Das zeigt sich von früh bis spät: Morgens läuft es mit einem hausgemachten Birchermüesli warm und ist mittags so richtig in Fahrt. Täglich werden zwei Mittagmenüs und eine Wochenspezialität gereicht, abends wartet eine monatlich wechselnde Karte auf Sie. Und für zwischendurch gibt's frische Sandwiches. Ob grosser oder kleiner Hunger, mit oder ohne Fleisch – das «SAHltimbocca» hat die passende kulinarische Antwort parat.

Das Restaurant in der PWG-Liegenschaft Lägerstrasse 37 trägt seinen guten Zweck bereits im Namen. Es wird geführt vom SAH Zürich, einem eigenständigen, gemeinnützigen Verein des Schweizerischen Arbeiterhilfswerks. Im Auftrag des Zürcher Amts für Wirtschaft und Arbeit (AWA) qualifiziert das Restaurant «SAHltimbocca» Stellensuchende in einem drei bis sechs Monate dauernden Programm. Die Kombination aus arbeitsmarktnaher Tätigkeit, Coaching und Fachbildung unterstützt die Teilnehmenden auf dem Weg der beruflichen Integration. Ein Projekt mit sozialem und integrativem Charakter, gespickt mit viel Charme, Herzblut und professionellen Kochkünsten!

Text Kornel Ringli | Foto Thi My Lien Nguyen



Im hellen und schlichten Gasträum der PWG-Liegenschaft Lägerstrasse 37 lässt sich in gepflegtem, ungezwungenem Ambiente essen.



Es ist angerichtet: Rindsragout mit Kartoffel-Rosmarin-Stampf und Randen aus dem Ofen.

Rindsragout mit Joghurtsauce

800 g Rindsragout (Zutaten für 4 Personen)

Bratbutter
1 grosse Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 TL scharfes Currypulver
Delikatesspaprika
Salz, Pfeffer
100 g gemahlene Mandeln
1 kleines Stück frischer Ingwer
je 1 Schuss Weisswein und Apfelsaft
1 Apfel
1 Fleischbouillonwürfel
5 cl Rahm
125 g Joghurt natur

- 1 Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer schälen und fein hacken. Apfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden.
- 2 Ragoutwürfel mit Salz, Pfeffer und Delikatesspaprika würzen, in Bratbutter in kleinen Chargen goldbraun anbraten, herausnehmen, überschüssiges Fett ausleeren.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch, Curry, Mandeln, Ingwer in wenig frischer Bratbutter in derselben Pfanne andünsten, mit Wein und Apfelsaft ablöschen, mit 0,5 l Bouillon auffüllen, Fleischstücke begeben und zugedeckt auf kleinster Stufe 1 bis 1,5 Std. schmoren lassen. Nach Bedarf Wasser nachfüllen.
- 4 Fleischstücke aus der Sauce nehmen, Rahm und Joghurt begeben und alles mit dem Pürierstab pürieren. Das Fleisch wieder begeben, erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Kartoffel-Rosmarin-Stampf

1 kg mehlig kochende Kartoffeln (Zutaten für 4 Personen)
1 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Rosmarin
10 EL feines Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen

- 1 Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, Wasser ausleeren.
- 2 Olivenöl erhitzen, gehackten Knoblauch und Rosmarinzweig begeben, ziehen lassen, Rosmarinzweig aus dem Öl nehmen.
- 3 Kartoffeln wieder in die Pfanne geben, zerstampfen, das Öl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, alles gut vermengen.

Ofenranden

1 kg rohe Randen
3 EL feines Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ Bund frische Salbeiblätter
Salz, Pfeffer

- 1 Randen schälen, halbieren, in mitteldünne Scheiben schneiden, Knoblauch hacken, Salbeiblätter zupfen, waschen und trocken reiben.
- 2 Randen mit Olivenöl, Knoblauch, Salbei, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem Backblech verteilen.
- 3 Ofen auf 180 Grad vorheizen, die Randen unter gelegentlichem Wenden 35 bis 40 Min. backen. Nach dem Backen abschmecken, nochmals gut mischen.



Das Rezept für diesen feinen Orangengratin finden Sie auf: www.pwg.ch