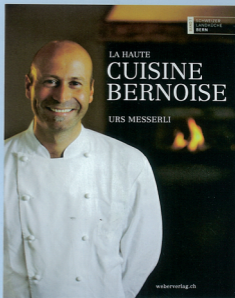


La haute cuisine bernoise

Der Berner Urs Messerli ist bekannt durch seine mille sens groupe. Der Starkoch mit 15 GaultMillau-Punkten widmet sich in einem neuen Prachtband aus dem Weber AG Verlag der Berner Landküche.

Messerli interpretiert auf moderne Art 13 mehrgängige Menüs nach alter Tradition, wozu hochwertige Produkte gehören. Urs Messerli ist in Langnau i.E. aufgewachsen und hat von Kinds auf einen Bezug zur Küche der Region. Der Band wurde prächtig von Marcus Gyger im Bild festgehalten und bietet Gerichte für die verschiedenen Jahreszeiten. Wir fanden das deftige Wintermenü, die Gourmet-Berner-Platte «comme il faut», bestehend aus:

- Amuse-Bouche (Gnagi-Terrine, Foie gras, Lauchrondelle, Apfelbalsamico) Rindskraftbrühe mit Liebstückel, Gemüse und Siedfleisch-brunoise
 - Rindsiedfleisch Schulterspitz, grüner Speck, Kalbszunge, Markbein, Karotten glasiert, Bohnen, Kartoffelstock, Apfel-Meerrettich-Soubise
 - Würste auf Apfelsauerkraut, Pfälzer Karotten, Zimt Apfelschnitze, Schnittlauchkartoffeln
 - Hamme, Rippli; Kochspeck, Ütterli, grobkörniger Senf, Birnensenf, Zwetschgen süss-sauer, Sauerrüben, Kartoffeln
 - Süssmostcreme mit Calvados, Meringue mit Doppelrahm, Apfelmöhlein, Vanilleglace mit Anis
- ...und dann hilft nur noch ein Kaffee «avec»...



La haute cuisine bernoise

Urs Messerli, Weber AG Verlag, www.weberverlag.ch
240 Seiten, über 500 Farbaufnahmen, gebunden
ISBN 978-3-909532-75-9, CHF 89.—