

ANZEIGE



Kochtipp Pochierte Felchenfilets «Mare e Lago»



Andreas Schmid, Seehotel Fähri, Gersau

Unser herrliches, direkt am See gelegenes kleines Schmuckstück mit einer der schönsten Seeterrassen der Gegend heisst Sie ganz herzlich willkommen. Machen Sie einen Streifzug durch unsere exzellente Speisekarte mit bekannten und «unbekannten» einheimischen Fisch- und Fleischspezialitäten, und lassen Sie sich von der Gastgeberin Gaby Maile persönlich unsere stets marktfrischen, mit viel Liebe zubereiteten Gerichte empfehlen.
Wir freuen uns, Sie auch im Jahr 2012 bei uns begrüßen zu dürfen.



Zutaten für 4 Personen

ca. 600 g Felchenfilets ohne Haut
ca. 200 g gekochte Crevetten (aufgetaut oder in Salzlake)
50 g fein gehackte Zwiebeln
2 geschälte, entkernte und in kleine Würfel geschnittene Tomaten
3 dl Weisswein von guter Qualität
3 dl Vollrahm (auch Halbrahm möglich)
Maizena
Gewürze nach eigenem Geschmack
Salz und Pfeffer
wenig Butter oder Olivenöl
wenig frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

Ein Gratinform ausbuttern und mit den Zwiebeln bestreuen. Die gewürzten Felchenfilets zusammenfallen (Hautseite innen) und in die Form legen. Mit dem Weisswein begiessen, mit einem Stück Alufolie bedecken und im Ofen bei nicht zu hoher Temperatur garen (160 Grad). Die Form mit den noch leicht glasigen Filets aus dem Ofen nehmen, den Fond in eine Pfanne abgiessen und die Filets zugedeckt warmstellen. Den Rahm dem Fond begeben, aufkochen und nach Ihrem Geschmack mit Maizena abbinden. Die Crevetten und Tomatenwürfel begeben, kurz aufkochen und nach eigenem Belieben würzen. Die Sauce über die Fische geben und mit der Petersilie bestreuen. Sofort servieren. Als Beilage eignen sich Trockenreis, Salzkartoffeln oder auch Polenta. En Guetä!

PS.: Die Crevetten können natürlich auch weggelassen oder durch Miesmuscheln ersetzt werden.

Seehotel Fähri

Seestrasse 111, 6442 Gersau
Telefon 041 828 23 23
www.seehotel-faehri.ch



Hotline

Fragen zum Rezept
jeweils am Samstag
zwischen 09.30 und 11.00 Uhr
Tel. 041 850 10 25
Daniel Windlin
Gasthaus Adler, Küssnacht

S Konditers Hausfrauenrezept

Von Silvia Camenzind

Als eine Kundin am Freitagnachmittag die Bäckerei-Konditorei Schelbert in Muotathal betritt, wird sie schon gleich mit einem Glas Prosecco bedient: «Da bin ich ja im richtigen Moment gekommen», lacht sie. Bäcker, Konditor und Confiseur Odilo Schelbert zeigt stolz aufs Buch «Ofenfrisch und zuckersüss», eine Tour de Suisse durch die besten Backstuben und Confiseries unseres Landes. Die besten, das sind fünfzig Schweizer Betriebe, die alle an der Swiss Bakery Trophy Medaillen geholt haben.

Nie hätte Odilo Schelbert die Idee gehabt, ein Buch herauszugeben. Nun ist er dank Autor Martin Weiss zu einem vierseitigen Beitrag im Buch mit 50 Rezepten gekommen. Und das will gefeiert werden. Das Personal in der Produktion macht Pause und kommt zum Anstossen ins Verkaufsgeschäft. Schelberts haben die Möglichkeit genutzt, für ihre eigene Auflage selber aufs Titelbild des Buches zu kommen. «Ein ideales Weihnachts- und Werbegeschenk für unsere guten Kunden», sagt Annemarie Schelbert.

Jeder der 50 Bäcker oder Konditoren, die im Buch porträtiert werden, steuert ein Rezept bei. Schelberts haben sich für die Muotathaler Wetterfroschtorte entschieden, eine Torte, die sie schon länger im



Sind nun in einem Buch vereigt: Odilo, Annemarie und Reto Schelbert.

Bild Silvia Camenzind

Sortiment haben. «Wir haben das Rezept für den Hausfrauengebrauch vereinfacht», erklärt Odilo Schelbert. Die Torte mit luftigem Mascarpone-Kaffee-Mousse wird als «gspürige Wundertorte» beschrieben. Das Rezept ist logisch aufgebaut, verständlich, sofern man weiss, wie man mit Gelatine umzugehen hat. Was passiert, wenn in Zukunft alle ihre Wetterfroschtorte zu Hause selber machen? Odilo Schelbert fürchtet dies nicht

und vermutet, dass sie zwischen durch wieder einmal eine beim Fachmann kaufen werden. Er witzelt: «Wer weiss: Vielleicht sagt das Kind dann, die vom Mami ist besser ...»

Der Kanton Schwyz ist im Buch noch mit zwei weiteren Bäckereien vertreten. Das Chilestägli in Arth präsentiert das Rezept eines Chnuserbrots. Die Einsiedler Bäckerei und Konditorei Schefer Ein-

siedler Ofetuurli. Das Buch ist zudem eine Ode an die Max Felchlin AG, die «Traumfabrik» genannt wird. Über mehrere Seiten werden die Schoggifabrik und die Schokoladenherstellung beschrieben. Bei Schelberts in Muotathal wird heute Samstag nochmals Buchvernissage gefeiert. Die Kunden können die Wetterfroschtorte probieren.

«Ofenfrisch und zuckersüss» gibts in den porträtierten Bäckereien sowie im Buchhandel.

SOS-Mütter helfen Menschen in Not

In Muotathal helfen die SOS-Mütter Menschen, die dringend eine Verschnaufpause benötigen. Die neue Dienstleistung wird vom Frauen- und Mütterverein angeboten. Sie kam dank eines Legates zustande.

Von Guido Bürgler

Muotathal. – «Jetzt mag i nümä!» Dieser Satz kann signalisieren, dass hier jemand in Not geraten ist und dringend eine Verschnaufpause nötig hat. In solchen Fällen bieten die SOS-Mütter ihre spontane Hilfe an. Sie sind eine Untergruppierung des Frauen- und Müttervereins und springen kurzfristig ein. Sie helfen, Notfallsituationen zu überbrücken, hüten Kinder während Arzt- und anderen Terminen und bieten Entlastung bei Erschöpfung, Schrei-Babys, in der Zeit nach der Geburt oder bei der Angehörigenpflege.

Kein Ersatz für Spitex

Die sechs SOS-Mütter haben ihre Tätigkeit im April aufgenommen.

Kontakt-Adressen

Die SOS-Kommission des Frauen- und Müttervereins Muotathal lädt betroffene Menschen in Not ein, vom Angebot Gebrauch zu machen, ganz nach dem Motto «Wir strecken die Hand aus, du darfst sie nehmen». Niemand soll Hemmungen haben, Hilfe anzunehmen. Vermittelt werden die SOS-Mütter von Annemarie Schelbert-Käppeli, Denkmalstrasse 2, Muotathal, Telefon 041 830 18 53, und Hanny Suter-Schmidig, Holzstrasse 6, Muotathal, Telefon 041 830 27 24. (gb)

Möglich wurde die neue Dienstleistung dank des grosszügigen, gebundenen Legates einer einheimischen Person für den Frauen- und Mütterverein Muotathal. In der Folge wurde eine Kommission gebildet, um herauszufinden, wo im sozialen Bereich noch Lücken bestehen. Bei diesen Abklärungen stiess man auf die Mütter-SOS in Küssnacht, eine Dienstleistung, welche seit 2002 vom «frauen netz küssnacht merlschachen» mit Erfolg angeboten wird. Diese Idee überzeugte die Muotathalerinnen – sie nahmen sie

zum Vorbild. Ida Schelbert, die Präsidentin des Frauen- und Müttervereins, weist jedoch darauf hin, dass die SOS-Mütter kein Ersatz für Spitex- und Putzdienste sind, sondern eine Ergänzung dazu.

Verschwiegen und vertrauenswürdig Die SOS-Mütter sind von der Kommission ausgewählte, erfahrene Familienfrauen, welche ihre Aufgaben verschwiegen und vertrauenswürdig erfüllen. Die Helferinnen wurden von Stefan Horvath, dem Leiter der Kirchlichen Sozialberatung Inner-

schwyz in Goldau, auf ihre Einsätze vorbereitet. Die Entschädigung wird vom Frauen- und Mütterverein Muotathal übernommen, in der Regel für maximal zehn Einsätze. Es ist kein Lohn, sondern ein bescheidenes Entgelt. Eine freiwillige Spende zugunsten des SOS-Mütter-Kontos wird jedoch gerne angenommen. Koordiniert werden die Einsätze von den beiden Vermittlerinnen Annemarie Schelbert und Hanny Suter. Die SOS-Mütter sind ausschliesslich im Gemeindegebiet Muotathal tätig.



Die SOS-Mütter-Kommission Muotathal: (vorne von links) Die Vermittlerinnen Annemarie Schelbert und Hanny Suter. Hintere Reihe von links: Ida Schelbert, die Präsidentin des Frauen- und Müttervereins, mit dem Präses Daniel Birrer und der Kassierin Rösly Gasser Betschart.

Bild Guido Bürgler