

**DER KOCH**

Urs Wilhelm, 60, stammt aus Steckborn TG. Als gelernter Kellner bereiste er die Welt und eignete sich das Kochen im Selbststudium an. Seit 14 Jahren steht er im eigenen Restaurant Schäfli am Herd. Für seine Salatsauce kommen die Gäste von überall her.

Knackige Salate mit himmlischen Saucen

Der Gastroführer Gault Millau dekoriert Urs Wilhelms Gourmetküche mit 16 Punkten, seine Gäste feiern vor allem seine legendären Saucen. Der Koch und Hotelier verrät der SF zwei seiner besten Saucenrezepte.



Fotos: René Frauenthalder

Frische Würze: Unter die Saisonsalate Kräuter wie Blutampfer oder Zitronenmelisse mischen.

Blattsalat mit Gourmet-Salatsauce

Die Salatsauce einen Tag vor Gebrauch zubereiten: Eigelb cremig schlagen, Öle langsam einrühren wie für eine Mayonnaise. Nach und nach Zutaten bis und mit Estragonessig darunter ziehen. Die nicht zu kalte Hühnerbrühe einrühren und die gehackten Kräuter beifügen. Sauce einen Tag kalt stellen, dann durch ein Sieb streichen, abschmecken und mit dem Schwingbesen cremig

schlagen. Die Sauce hält sich im Kühlschrank zehn Tage.

Salat und Kräuter in möglichst ganzen Blättern waschen und trockenschleudern. Auf Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln oder Sauce separat dazu reichen.

Dazu serviert Urs Wilhelm frittierte Scampi, Eglifilets oder gebratene Kalbsmilken.

ZUTATEN für 1,5 Liter Sauce:

- 5 Eigelb
- 8,5 dl Erdnussöl
- 1,5 dl Olivenöl extra vergine
- 0,5 dl Walnussöl
- 220 g Mayonnaise (Thomy)
- 300 g Senf
- 30 g Salz
- 75 g Zucker
- 25 g Pfeffer, geschrotet
- 5 mittelgrosse Zwiebeln, fein gehackt
- 30 g Knoblauch, fein gehackt
- 1,6 dl Aceto balsamico
- 1,75 dl Rotweinessig
- 1 dl Estragonessig (mit eingelegten Blättern im Glas, von Majestic)
- 9 dl Hühnerbrühe
- je 2 Bund Liebstöckel und Basilikum, gehackt
- Blattsalat nach Saison, z. B. Frisée, Castelfranco, Lollo
- Kleine Kräuterzweige und -blätter, z. B. Blut- oder Sauerampfer, Kerbel, Basilikum

VORBEREITUNGSSZEIT: 30 Minuten, 1 Tag ziehen lassen

ZUBEREITUNGSSZEIT: 20 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach





DAS RESTAURANT

Urs Wilhelm's Restaurant im Schäfli
 Kaffeegasse 1
 8595 Altnau TG
 Telefon 071 695 18 47
 Geöffnet Donnerstag bis Montag, mittags und abends
 Vier Hotelzimmer

Die Gaststube ist ein Sammel- surium aus Antiquitäten, Kitsch und Kunst. Wem dies zu plüschig ist, der kann sich den legendären Salat in der warmen Jahreszeit auch draussen, auf dem Gartensitz- platz, servieren lassen. Dabei sitzt man mitten im Dorfkern, zwischen zwei Kirchen.



Frisch und fein: Saisongemüse, in Stücke geschnittenes Zanderfilet und frische Kräuter.

Lauwarmer Gemüsesalat mit gebratenem Zander

Für das Gemüse lassen Sie sich am besten auf dem Markt inspirieren. Wählen Sie saisonale und verschieden farbige Sorten, so wird der Salat zum wahren Augenschmaus.

Die Zutaten der Vinaigrette bis und mit Hühnerbrühe vermischen und einen Tag ziehen lassen. Dann durch ein Sieb streichen, abschmecken und mit dem Schwingbesen aufschlagen. Kühl halten

und vor dem Servieren mit frischen Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Kräutern anreichern und zum lauwarmer Gemüsesalat mit in Butter gebratenem Zanderfiletstück reichen.

Diese sommerliche Vinaigrette passt auch gut zu Siedfleisch, kaltem Fleisch, Fisch oder Poulet, Mozzarella, zerdrückten warmen Kartoffeln oder Avocado.

ZUTATEN für 4 Portionen

- 1 dl Olivenöl
- 0,5 dl Erdnussöl
- je 2 EL roter und weisser Aceto balsamico
- 1 Schuss Sherryessig
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Bund Liebstöckel, fein gehackt
- 2–4 Tomaten, enthäutet und geviertelt
- 1/2 TL Salz
- viel schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 dl Hühnerbrühe
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Tomaten, enthäutet, entkernt und in feine Würfel geschnitten
- Saisonkräuter nach Belieben, fein gehackt

Gemüsesalat:

- Verschiedenfarbiges Saisongemüse, gerüstet und in Salzwasser knackig gegart
- Zanderfilet, in ca. 3 cm breite Stücke geschnitten
- Butter zum Braten

VORBEREITUNGSZEIT 15 bis 20 Minuten, 1 Tag ziehen lassen

ZUBEREITUNGSZEIT 20 bis 30 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD einfach

