



# AUGENSCHMAUS FÜR ALLE.

Die schönsten Saisonsalate gehören zum Angebot an edlen Delikatessen im Moreira Gourmet House in Küsnacht. Die appetitliche Präsentation und die individuelle Beratung lassen Feinschmecker am See auch neue Sorten für sich entdecken.

## **Grüezi Herr Moreira, wie kaufen Sie Salate ein?**

Ich lege viel Wert darauf, regionale Anbieter zu berücksichtigen, weil die Frische beim Salat eine sehr wichtige Qualität ist. Bei Salaten aus dem nahen Ausland verlasse ich mich voll und ganz auf meinen Lieferanten, der über einen schnellen Transport und eine richtige Zwischenlagerung wacht.

## **Wie schätzen Sie den täglichen Bedarf ein, und was machen Sie mit den Restmengen?**

Ich bin gelernter Koch und war lange Zeit im Hotel Ermitage am See tätig und dort auch für den Einkauf zuständig. Nach einigen Jahrzehnten in der Gastro-Branche liege ich mit meiner Einschätzung meistens goldrichtig, und am Abend sind die Regale oft leer gekauft. Haben wir mal eine gewisse Menge zu viel, verarbeiten meine Mitarbeiter die ganzen Köpfe zu Schnittsalat, da wir jeden Mittag bis zu 60 Menüs kochen und ausliefern. Ein frischer,

farbenprächtiger Salat mit einer geschmackvollen Sauce und saisonalen Zutaten passt immer.

## **Ihre Präsentation der Salate ist ein wahrer Augenschmaus. Wie ist sie aufgebaut?**

Sie ist schon gut, aber noch nicht ganz optimal, deshalb habe ich jetzt einen innovativen Kühl- und Feuchtschrank bestellt, der bald eingebaut wird. Für das Lagern der ganzen Salate sind die Temperatur und der richtige Feuchtigkeitsgrad sehr wichtig. Das ist nicht nur fürs Auge, sondern auch für die Vitamine und Mineralstoffe entscheidend. Die meisten Salatsorten gibt es bei uns jetzt auch geschnitten und gewaschen in speziellen Boxen, damit sie nicht austrocknen. Die Salatauslage bei uns besteht natürlich nicht nur aus Salatköpfen. Wir haben täglich gut ein Dutzend frische Kräuter im Angebot: Das geht von Estragon über Pfefferminze bis zu Goldmelisse, und auch Koriander ist ein Klassiker, der immer dazugehört.



Für die Zubereitung eines guten Salats ist das Würzen mit Kräutern eine unendliche Genuss-Geschichte. Jedes Kräutlein bringt eine neue Finesse in der Salatkomposition zum Tragen.

#### **Aus Ihnen spricht die Erfahrung des Kochs. Werden Sie von Kunden oft nach Salattipps gefragt?**

Ja, natürlich. Meine Mitarbeiter und ich setzen uns immer zum Ziel, genaue Rezepte zu geben, die einfach sind und sicher zum Erfolg führen. Beispielsweise sind junge Leute froh um eine detaillierte Beschreibung Schritt um Schritt, wie beim Cicorino Verde, der als kleine, sehr schmackhafte Rosette sorgfältig auseinandergezupft werden muss und solo oder mit Nüsslisalat gemischt ein feinherbes Aromaerlebnis ist. Für Kenner schlagen wir gerne Variationen von Klassikern vor, wie jetzt für den Trevisano, den man gedämpft, grilliert oder roh als Salat zubereiten kann. Oder den Chicorée, den man auch mit Zucker und Orangensaft glasieren und dann mit Hühnerbouillon im Ofen garen kann.

#### **Auf welches Saisonprodukt freuen Sie sich am meisten?**

Ich mag praktisch alles, aber meine Favoriten sind jedes Jahr die Cavaillon-Spargeln. Sie sind und bleiben ein Leckerbissen, einfach zum Zubereiten und zum Beispiel auch als Salat einen Versuch wert.

Antonio Moreira ist ausgebildeter Koch und Inhaber des Moreira Gourmet House in Küsnacht, das auch einen Catering-Service anbietet.

## KURZEDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser

Ich freue mich immer auf den Frühling. Für mich persönlich bringt er einen bunten Strauss voller kleiner schmackhafter Wunder frisch aus der Natur. Ein besonderer Genuss ist jedes Jahr der erste Kopfsalat, angemacht mit meiner Lieblingssauce, für die ich unter anderem Maggikraut, Chiantiessig und fein geschnittenen Schnittlauch verwende. Interessanterweise bietet der internationale Salatmarkt jedoch im Winter die grösste Sortenvielfalt an. Von Dezember bis Januar gibt es ein variantenreiches Sortiment an Salaten im Angebot. Die Anfahrtswege sind dann länger als vom Schweizer Bauernhof, aber es macht Sinn, diese Vitaminspender in den kalten Wintertagen zu geniessen und der Gesundheit etwas Gutes angedeihen zu lassen. Der Frühling ist ein Augenschmaus und Startschuss für das Erwachen aller Sinne. Vielleicht wagen Sie als Gourmet und Gastronom neue Wege und entdecken delikate Genüsse: Salat ist ein wundervolles Spielfeld und für appetitliche Küchenkreationen noch lange nicht ausgeschöpft.

Viel Freude an der taufrischen Salat-Ausgabe wünscht Ihnen

Ihr Fredi Reust

## DIE ZAUBERFORMEL GEGEN GROSSE UND KLEINE SALATMUFFEL DRESSING ALLA GRAZIELLA



> 4 Esslöffel Olivenöl Extra Vergine > 1 Esslöffel Aceto Balsamico > 1 Schuss Crema di Balsamico > 1 Teelöffel Senf > 4 Basilikumblätter, fein gezupft > Herbamare und Fleur de Sel zum Abschmecken. Alles verquirlen und über den Salat geben. Fertig zum Geniessen.