



Menü

Weihnachtsmenü vom Bauernhof

Das Ausserordentliche im Restaurant Augarten: Die beiden Wirtinnen beziehen die allermeisten Zutaten von ihren Eltern, die Landwirte sind.

Von Thomas Buchwalder (Bilder) und Thomas Zemp (Text)

Die jungen Gastronominnen Nicole (28) und Anica Schmid (26) haben ein ganz spezielles Weihnachtsmenü kreiert, das gut zu ihrem Restaurant Augarten in Rheinau ZH passt: Die meisten Zutaten für die drei Gänge stammen vom Bauernhof ihrer Eltern, der nur wenige Kilometer entfernt ist. Seit dreieinhalb Jahren führen die Schwestern das prächtige Lokal mit wunderschöner Gartenbeiz in der Nachbarschaft des Klosters Rheinau. In dieser Zeit haben sie sich mit ihrer kreativen und regionalen Küche einen Namen gemacht. Neben Fleisch, Obst und Kräutern vom elterlichen Hof beziehen sie ihre Zutaten möglichst aus der nahen Umgebung. Doch auch bei den Getränken setzen sie voll auf die Region. Ihr Bier brauen sie mit einem Brauer sogar im Restaurant, die Weinkarte enthält ausschliesslich Erzeugnisse von Winzern aus der Schweiz, die meisten Weine stammen aus den Kantonen Zürich und Schaffhausen. Nicht alle Leute können direkt auf einem Bauernhof einkaufen. Die Zutaten für das bäuerliche Weihnachtsmenü von Köchin Anica Schmid erhält man aber auf Wochenmärkten und in guten Metzgereien problemlos, da alles der Saison entspricht.

Zwei Schwestern, ein Restaurant: Nicole und Anica Schmid (rechts) führen den Augarten seit 2019.



Lamm im Bierteig an Wintersalat

Lamm

550 g Lammvoressen | Öl zum Braten |
100 g Schmorgemüse (Karotte, Sellerie, Pastinake,
Zwiebel, Knoblauch) | je 1 g Thymian, Lorbeerblatt

Bierteig

150 g Mehl | 2 g Salz | 1 g Pfeffer | 1 dl Bier |
0,5 dl Apfelschorle | 2 Eigelb | 2 Eiweiss | Frittieröl

Salat

300 g Friséesalat | 100 g Nüsslisalat |
je 30 g violetter, gelber Chicorée | 20 g Landkresse |
je 2 g Thymian, Rosmarin, Salbei, getrocknete
Blumen, Salatsauce

1 Lammvoressen würzen, rundum anbraten, herausnehmen, Schmorgemüse anbraten, danach das Fleisch wieder in die Pfanne geben, mit Rotwein ablöschen. Lammfond, Kräuter, Salz hinzufügen. Weich schmoren. Im Fond abkühlen lassen.

2 Für den Bierteig Mehl, Salz, Bier, Apfelschorle und Eigelb mischen. Geschlagenes Eiweiss hinzufügen.

3 Salate, Kräuter rüsten und waschen.

4 Salat mit der Salatsauce mischen, auf die Teller verteilen und garnieren. Zum Beispiel mit Blüten, Senfpunkten, Quittensternen, Brennnesselchips, Rotkohlstreifen, Randenröllchen und Meerrettich.

5 Frittieröl auf 170°C bis 180°C erwärmen, das Lammvoressen aus dem Fond nehmen und gut trocken tupfen, danach im Teig drehen, bis man kein Fleisch mehr sieht, goldgelb backen, auf Küchenpapier trocknen und gleich auf die vorbereiteten Teller legen und fertig.

Vorspeise

«Es ist eine Freude, mit den Zutaten vom Bauernhof der Eltern zu kochen.»



Köchin Anica Schmid ist eine Perfektionistin und interpretiert Schweizer Gerichte neu.

Hauptgang

Rindsroulade mit Baumnusspesto an Nudeln

Fleisch

640 g äusseres Leistenfleisch (Outside Skirt) |
8 Speckstreifen | 10 g Butter | je 2 g Rosmarin,
Thymian, Öl | 8 kleine Karotten mit Grün | 3 dl Jus

Nusspesto

2 dl Baumnußöl | 100 g Baumnuße, geröstet |
50 g Haselnuße, geröstet | 2 g Zitronensaft | Salz,
Pfeffer zum Abschmecken

Hollandaise

1 Eigelb | 10 g Gemüseessig | 10 g Gemüse-
fond | 400 g geklärte Butter | frische Kräuter

Nudeln, Räben, Kräuter

- 1 Karotten schälen, das Grüne dran lassen, bei mittlerer Stufe vorsichtig weich kochen. Leistenfleisch sehr dünn klopfen. In 8 Stücke schneiden. Die Karotte zuerst mit dem Fleisch, danach mit dem Speck umwickeln. Die Rouladen mit Rosmarin, Thymian und Öl vakuumieren und bei 53°C eine Stunde sous vide garen.
- 2 Für das Nusspesto alle Zutaten mischen und mixen, bis es homogen wird.
- 3 Für die Hollandaise Eigelb, Gemüseessig, Gemüsefond, Salz, Pfeffer bei schwacher Hitze mit einem Schwingbesen unter ständigem Rühren auf 75°C erwärmen, die lauwarmer geklärte Butter sehr langsam unter ständigem Schlagen hinzufügen.
- 4 Die Nudeln kochen, Nusspesto erwärmen und abschmecken. Rouladen gut anbraten.
- 5 Nudelnest auf den Teller verteilen, Roulade daraufsetzen. Dazu mit vorbereitetem Räben, Sauce und frischen Kräutern garnieren.



Nicole Schmid ist es wichtig, dass sich in ihrem Restaurant alle willkommen fühlen.



«Unsere Weine sind ausschliesslich von innovativen Schweizer Winzern.»



Im Augarten trifft sich Stadt und Land.

Dessert

Hagebuttensorbet mit Meringues

Hagebuttensorbet

375g Hagebuttenpüree | 20g Zitronensaft |
165g Wasser | 100g ungesüsster Birnensaft |
90g Zucker | 20g Glukose

Doppelrahm

1,2l Doppelrahm

Meringues

Garnitur

4 Schwarze Baumnüsse | 100g Butterguetzli,
zerbröckelt | Rapssamen, geröstet

1 Alle Zutaten für das Sorbet zusammen aufkochen und bei mind. -25°C 12 Stunden gefrieren lassen, immer wieder rühren, bis das Sorbet hart ist. Oder das Sorbet in einer Eismaschine anfertigen.

2 Schwarze Baumnüsse in Scheiben schneiden.

3 Doppelrahm aufschlagen, im Spritzsack kühl stellen.

4 Zuerst etwas Doppelrahm auf den Teller geben, dann zerbröckelte Meringues und Butterguetzli. Die Sorbetkugel daraufsetzen. Mit Schwarzen Baumnüssen, Minze, Rapssamen und getrockneten Blumen garnieren.