

# Aprikosen-Tiramisu mit Schokoladenbiskuit

## ZUTATEN

für eine runde Form von ca. 24 Ø

- 1 kg Aprikosen, in Schnitzen
- 2 dl Wasser
- 4 EL Rohrzucker
- 2 Zimtstangen
- einige Tropfen Bittermandelaroma
  
- 4 dl Vollrahm
- 400 g griechisches Joghurt nature
- 100 g Rohrzucker
- 1 rundes Schokoladenbiskuit (ca. 24 cm Ø), 2-mal quer durchgeschnitten
- 20 g Mandelblättchen

## VOR- UND ZUBEREITEN

ca. 30 Minuten  
ca. 2 Stunden kühl stellen

Aprikosen mit Wasser, Zucker, Zimtstangen und Bittermandelaroma in einer weiten Pfanne mischen, aufkochen. Aprikosen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knapp weich kochen, auskühlen. Zimtstangen entfernen.

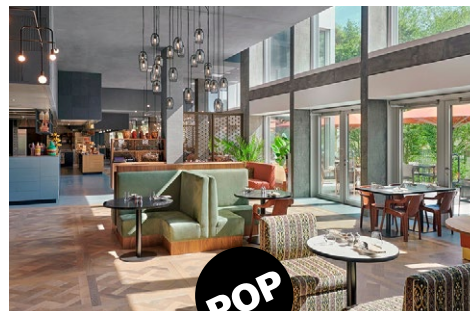
Rahm steif schlagen, Joghurt und Zucker darunterziehen. Biskuit und  $\frac{3}{4}$  des Aprikosenkompotts mit dem Saft und der Joghurtmasse abwechselungsweise in die Form schichten. Mandelblättchen in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten, mit dem restlichen Aprikosenkompott auf dem Tiramisu verteilen. Tiramisu zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Lässt sich vorbereiten: Tiramisu ca. 12 Std. im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



# MEZZE AM FLUGHAFEN

«Babel»



**POP**

## SHARING IM CIRCLE

GaultMillau-Empfehlung im «Babel» («Hyatt Regency»): Swiss Shrimps. Mit Arak in der Sauce. Sharing im Circle.

Middle-East-Küche draussen im Circle am Flughafen Zürich. Das neue «Hyatt Regency» bittet ins «Babel» zum Sharing: Fattoush, Hummus oder Baba Ghanoush. Der weit gereiste Executive Chef Max Burkhalter hat die Karte geschrieben, Robert Jentzsch setzt sie in der offenen Küche um. Bestes Gericht: sautierte Swiss Shrimps mit lila Basilikum im Kräutersalat. Und was gibt der feinen Sauce den Kick? «Arak aus dem Libanon», so Chef Robert. Auch gut sind der Babel-Hummus, Sambousek (Teigtaschen mit Rinderhack) und ein eher helvetisches Mais-Güggeli vom Jospes-Grill; hier ist immerhin die Beilage arabisch: «Battata harra», Kartoffeln mit Kurkuma, Chili, Limette und Koriander.

Restaurant Babel, Hotel Hyatt Regency, The Circle 41, 8058 Zürich, Tel. 044 592 49 00, www.hyatt.com

## Weintipp Ein Basler Solidaritätswein

Für Reben wird die Kälte im Frühling gefährlich, wenn die jungen Triebe die schützende Wolle aufsprengen. Bereits ab minus ein Grad Celsius können die Spitzen geschädigt werden. Davor fürchten sich

die Winzer jedes Jahr. Ein solcher Frost hat zur Kreation des Pinot Gris 2020 AOC Jura geführt. Als 2017 der späte Frost grosse Teile der Baslerbieter Traubenernte zerstörte, konnte die Siebe Dupf Kellerei

hochwertige Trauben von Winzern aus dem Jura zukaufen. Daraus wurde ein Solidaritätswein gekellert. Inzwischen wird der fruchtige Wein, der immer schnell ausverkauft ist, auch ohne Frost produziert.



shop.siebe-dupf.ch  
Bis 2023 geniessen.  
Trinktemperatur:  
10-12 Grad. CHF 19.-



### neu getestet.

Küchenchef Thomas Pape verblüfft mit Wollschweinereien von Niere und Bauch vom Hof Holzen, Spargeln und grünen Erbsen.



«EDEN», SPIEZ BE

## Das Landei vom Faulensee

Thunersee-Feeling, Jugendstil-Charme und ein begabter Küchenchef: **Thomas Pape** bringt das «Eden» in Spiez neu auf die GaultMillau-Karte. Pape kauft wenn immer möglich in der Region ein und will «Klarheit auf dem Teller».

**Schon vor bald 120 Jahren** kamen Menschen ins Hotel Eden, der Entspannung, der Aussicht und des Genusses wegen. Daran hat sich nichts geändert. Heute ist im Viersternehotel der Küchenchef Thomas Pape – nach Lehr- und Wanderjahren rund um Berlin – für den Genuss zuständig. Mit einem Amuse-Bouche aus Brathuhn-Pannacotta mit Poulet-Chips richtete er unsere Aufmerksamkeit auf das Essen, nachdem wir uns an zwei Wow-Wänden sattgesehen hatten: dem raumhohen Show-Weinkeller beim Eingang des Belle-Epoque-Speisesaals und dem Alpenblick vor den Panoramafenstern.

Wir starteten den Viergänger mit mariniertem weissem Spargel zu Roh-

schinken San Daniele mit Pecorino- und Sauerampfer-Saucenputzer sowie mit gebratenem Baby-Lattich samt wachswweichem Eigelb, Schnittlauchöl und Panko-Crumble. Die Kokos-Curry-Suppe Jaipur überzeugte mit Samtigkeit, milder Schärfe und dem richtigen Schuss Säure. Zum Schweinsbrustspitz vom Grill kombinierte Pape gekonnt die Aromen von Ahornsirup, Zwiebelgemüse und Amaranth.

Das Landei aus Faulensee erwärmt der Chef eine Stunde bei 64,2 Grad und serviert es mit luftigem Kartoffelschaum und Blumenkohlrosen, bekränzt mit Portulak. Schade nur, hat er das sorgsam zubereitete Ei unter dem Kartoffelschaum begraben; der Star des Ganges hätte einen besseren

Auftritt verdient. Aber das ist nur eine optische Anmerkung.

Rassiger Abschluss bildete eine Trilogie aus Jumi-Käse zu Früchtebrot und Feigensenf. Das süsse Finale: eine Mousse von weisser Felchlin-Schokolade mit Bananenvarianten, dazu Confi-Tupfer aus Kalamansi, der angesagten Mini-Limette. Bei der feinen Schleckerei hätten wir uns die Schoggiseite etwas grosszügiger gewünscht – da war schon sehr viel Banane im Spiel.

Von der beeindruckenden Weinkarte wählten wir allerlei Feines von der Rebbaugenossenschaft Spiez.

Hotel Eden Spiez, Restaurant Belle Epoque, Seestrasse 58, 3700 Spiez, Tel. 033 655 99 00, [www.eden-spiez.ch](http://www.eden-spiez.ch)