

## EINGEKEHRT

Restaurant  
TENNE

von Michael Lütcher

«Trifle mit Aprikosen». Trifle, das klingt irgendwie walliserisch, auch der Aprikosen wegen. Aber Trifle ist Englisch – «traifel» ausgesprochen. Es ist ein Dessert, bestehend aus einem Stück Kuchen, das in Creme und Schlagrahm gebettet ist. In der «Tenne» im Gommer Dörfchen Gluringen erweist es sich als Süssigkeit von seltener Köstlichkeit. Ein Stück Pistazienkuchen ist mit Schlagrahm und einer sehr reifen, sehr süssen Aprikose belegt. Intensiv nach der tollen Frucht schmeckt auch das hausgemachte Glace unter dem Gebäck, und mit dem Aprikosenduft parfümiert ist die Mousse zuunterst im Weinglas, in dem dieses Dessert angerichtet wird. Es ist der Schlusspunkt eines guten Essens. Inzwischen ist der Sommer vorbei und damit auch die Aprikosensaison. Eine Trifle gibt es in der «Tenne» aber weiterhin – herblich mit Heidelbeeren.

Markt  
frisch

## SÜSSE MINIS

Kaum gekauft, sind sie schon im Bauch verschwunden: Jetzt sind die Mini-Kiwis aus dem Thurgau reif. Am besten schmecken die kleinen, süsssäuerlichen Früchte roh und ungeschält. Aber auch verarbeitet sind sie ein Genuss. Ein Kompott aus halbierten Mini-Kiwis passt hervorragend zu einer Kugel Cassissorbet.

## AUF DIE SCHNELLE



Nach einem stressigen Tag möchte man am liebsten nur noch auf das Sofa sinken. Gesundes und schmackhaftes Essen bleibt so meist auf der

Strecke. In «Feierabendfood» stellt die Köchin Susanne Bodensteiner 70 abwechslungsreiche Rezepte vor, die auch spätabends noch gelingen. GU Verlag, 29.90 Fr.

## Die Bergler kommen

Der Zürcher Gastronom Michel Péclard lädt seine 300-köpfige Crew für zwei Tage in den Europapark ein. Péclards Lokale sind am 25./26.9. trotzdem

offen. Sie werden kurzfristig von Köchen aus den Bergen übernommen. Im «Kiosk» in Zürich etwa wirtet dann der Zermatter Dan Daniell. [www.peclard.net](http://www.peclard.net)



## DEN DREH RAUS

Er macht Schluss mit lästigen Resten: Der «Tubenschlüssel» hilft, Aluminiumtuben aus Küche oder Werkstatt bis zum letzten Rest auszupressen. Erhältlich in drei Grössen ab 13 Fr. bei [www.drehmomente.ch](http://www.drehmomente.ch)

HOTEL RESTAURANT  
TENNE

Furkastrasse 2, 3998 Gluringen,  
Telefon 027 973 18 92,  
[www.tenne.ch](http://www.tenne.ch)