

Schneeflocken & 'Oeufs à la Neige'

Bereits sass ich gefühlte zwei Stunden am Fenster und schaute in die dunkle Nacht hinaus. Nach einer weiteren Stunde und in Wirklichkeit in allem kaum zehn Minuten später fragte ich meine Mutter ungeduldig:

'Mami, wenn chunnt etz endli da Christkindli?' Vor einigen Minuten hatte ich meinen Wunschzettel, den ich fein säuberlich geschrieben, gerollt und mit einem Band schön verpackt hatte, auf das Fensterbrett gelegt. Niemand tauchte auf.

'Mami, wenn fangts endli a schneiä?' Nach meinem Gefühl war eine Ewigkeit vergangen, seit dem ich mich so hinsetzte und in die Dunkelheit starrte. Draussen war nur der grosse Kiesplatz, beleuchtet von der einsamen Strassenlaterne. Da standen Autos von Gästen. Nur die Kantonsstrasse trennte mich vom Parkplatz. Die Strasse, die für unser Restaurant der Lebensnerv war. *'Du muäsch Geduld ha, gang etz mol is Bett und wer weiss, villicht isch morn alläs wiss.'* antwortete dann endlich meine Mutter. Ich konnte nicht verstehen, dass die Erwachsenen so viel Geduld hatten, das war doch nicht normal!

Also schlief ich ein, träumte von glitzerndem Schnee und weissen Hügeln, über die ich auf meinem Davoser glitt, als ich plötzlich durch einen Riesenlärm aufgeweckt wurde. Eine orange Lampe blinkte quer über meinem Bett und durch mein ganzes Zimmer. 'Der Schneepflug, es hat geschneit', schoss es mir durch den Kopf. Ich hörte, wie draussen ein riesiger Lastwagen vorbei knatterte, dessen Drehlicht sich in den Scheiben spiegelte. Es knallte und ratterte. Der Chauffeur war zu nah an den Strassenrand geraten und das 'Pfadsschiff' hüpfte über die 'Bsetzisteine'. Im Nu sprang ich aus dem Bett und trat ans Fenster. Die Scheiben waren beschlagen, Eisblumen hatten sich gebildet. Ich musste ein Guckloch frei schnauben.

Dann sah ich den riesigen Saurer Lastwagen des Kantons Richtung Schönengrund verschwinden. Auf alle Seiten stob der Schnee. Dahinter fuhr mein Vater im Jeep CJ-5 mit der angehängten Salzstreumaschine.

Mein Blick schweifte über das Tal. An der Hembergstasse entdeckte ich ebenfalls ein oranges Blinklicht. Das war der Langenegger mit seinem Saurer M8. Vier angetriebene Achsen, zwei davon lenkbar, das wusste ich von meinem Vater. Alle Räder waren mit Schneeketten ausgerüstet. Der M8 stiess einen riesigen, dreieckigen Schneepflug vor sich her. In der Kurve musste der Fahrer dreimal ausholen, damit er das Ungetüm um die Hindernisse steuern konnte.

Die Schneeflocken tanzten noch immer auf die Strasse. Die einsame Lampe auf dem Kiesplatz bildete den Reigen der Flocken ab und ich schaute lange zu. Heute würde meine Mutter in die grosse blaue Agenda schreiben: 'Schneepflug zum ersten Mal gefahren.' Dann knatterte es erneut und Bauer Bosshard erschien mit seinen Nissan Patrol 4X4, um den Platz und das Trottoir vom Schnee zu räumen. Bald würde der Strassenmeister Mettler, hinter seiner Schneeschleuder mit 1.6 Liter VW Motor hinkend erscheinen und die Hauptstrasse von den Schneemaden frei schleudern, die die Schneepflüge angestossen hatten.

Mich hielt nichts mehr und ich sprang in meine Winterkleider: *'Mami, es hät gschneit, es hät gschneit und...'* ich rannte zurück, ja er war nicht mehr da. *'..und dä Wunschzettel isch au weg!'*

War das ein Fest. Frischer Schnee, der Wunschzettel war weg und bald war Weihnachten. Meine kleine Welt war rundum in Ordnung.

Das waren meine Gedanken gestern, als ich die wunderschönen Lichter von Lucy in der Bahnhofstrasse in Zürich anschaute. Ich wartete stundenlang, doch keine Schneeflocke war in Sicht. Ich freue mich jeden Tag auf die Schneeflocken, wenn sie dann dick und glitzernd in den Lichtern zu Boden fallen, langsam bildet sich eine Schneedecke und alles ist sauber und weiss. Jeder Lärm wird gedämpft vom Flaum Schnee und die Welt scheint für sich einen Moment lang einfach in Ordnung zu sein.

Heute das Rezept von Oeufs a la neige oder wie sie auch genannt werden 'Île Flottante' - schwimmende Inseln. Ein Traum aus Schaum in Weiss.

Île Flottante - Oeufs a la Neige

Die luftigen kleinen Inseln werden in einer Vanillesauce serviert und mit Zuckerfäden garniert.

Zutaten für 4 Gäste

4 Stk ganz frisch Eier
2 dl Rahm
3 dl Milch
1 Stk Vanillestengel
150 g Kristallzucker
1 Prise Salz

100 g Kristallzucker für die Zuckerfäden
0.5 dl Wasser
30 g Glucose

Zubereitung

Vorbereiten

Eier sorgfältig trennen, es darf im Eiweiss absolut kein Eigelb sein
alle Zutaten abwägen
Vanillestengel auskratzen und Vanillesamen zur Milch geben
Rahm steif schlagen

Zubereitung der Vanillecreme

Eigelb mit einem Esslöffel Zucker verrühren
Milch mit Vanillesamen aufkochen und zu den Eigelb leeren
Zurück auf die Hitze und mit Hilfe des Küchenthermometers auf 86 Grad aufkochen.
Sofort in einen anderen Topf durch ein Haarsieb passieren und kühl stellen.
Wenn die Creme schön durchgekühlt ist mit dem geschlagenen Rahm vermischen und in eine schöne weite Schüssel geben.

Zubereitung der Schneemasse

Eiweiss mit einer Prise Salz schaumig schlagen.
Dann auf höchster Stufe mit dem Rührwerk schlagen und den Kristallzucker sorgfältig dazu geben.
Wenn die Masse schöne steif ist mit einem grossen Suppenlöffel Nocken in heisses, leicht gesalzenes Wasser abstechen.
Ein paar Minuten ziehen lassen. Die Nocken drehen sich von alleine, wenn sie auf der unteren Seite gegart sind.
Nun diese Schneebälle auf die Vanillecreme geben.

Zubereitung des Zuckerfäden

Zucker mit Wasser und Glucose kochen, bis die Masse leicht anbräunt (162°C)
Dann den Topf in Eiswasser kurz abschrecken.
Mit Hilfe eines Schwingbesens den Zucker über ein Pergamentpapier 'fliessen' lassen. Der Zucker wird nun hart und kann als Fäden über die Schneekugeln gegeben werden.