

## Crissier & Crèmeschnitte

Mit grosser Vorfreude lenkte ich meinen Opel Ascona 1.8 S mit Irmischer Ausbau auf der Autobahn, damals hiess die grosse Strasse noch N1, durch die ganze Schweiz nach Lausanne. Stau war nur ein Phänomen, das man vom Walensee kannte, doch auf der Ost – West Achse liess man den Gasfuss im Dauertief und flog zügig voran.

So kam es, dass wir bereits um viertel nach elf in Crissier vor dem Hotel de Ville standen und um Einlass begehrten. Unser Tisch war für Mittag – also zwölf Uhr reserviert. Vor dem Portal dieses ehrwürdigen Hauses begrüsst uns Fredy Girardet persönlich. Er freue sich über unseren Besuch, leider sei die Mannschaft noch am Mittagessen und es gäbe keinen Raum für einen Aperitif, wir sollen doch noch einen Spaziergang machen. Es sei schönes Wetter und wenn wir mit dem Auto Richtung Rebberge fahren würden, hätte man eine fantastische Aussicht auf den Lac Léman. Gut, ich weiss nicht mehr genau, ob er es wirklich gesagt hat, schliesslich sprach er französisch und das sehr schnell. Doch, stellen Sie sich vor, wir würden heute mit unseren Gästen... nein, unvorstellbar.

Wir stiegen also nochmals ins Auto, fuhren in die genannten Rebberge und staunten über die wirklich wunderbare Aussicht über den Genfersee. Die Rückkehr war problemlos, Stau kannte man damals auch in Crissier noch nicht, den Parkplaz vor dem Haus kannten wir bereits, und nun wurden wir eingelassen. Drei Kellner und Chefs zur Begrüssung und wir durften die heiligen Hallen betreten.

Es wurde ein wunderschönes Erlebnis. Ich erinnere mich an frische Morcheln zu einem Turm aufgebaut. Wenn man mit der Gabel in dieses Kunstwerk stach, floss ein lauwarmes Eigelb heraus. Niemand kannte damals molekulare Küche. Es war Handwerkskunst auf höchstem Niveau.

Dann Filet 'Perchettes', wunderbar kleine Eglifilets, knackig und frisch aus eben diesem nahen See. Das Filet kross in der heissen Butter angebraten, angerichtet auf Lattich. Hummer, Jakobsmuscheln und Steinbutt, einfach alles, was der ambitionierte Koch und Gourmet liebte. Dann die ganze Ente, direkt am Tisch von Monsieur Villeneuve tranchiert. Ein Erlebnis, zuschauen zu dürfen.

In meinem gebrochenen Französisch versuchte ich dem Sommelier zu erklären, dass wir gerne zwei kleine Flaschen Wein - Demi Bouteilles - trinken würden. Einmal weiss und einmal rot. Wir seien einfach Geniesser und wollten keine Etiketten, sondern Inhalt. Er empfahl uns einen Calamin. Ein wunderbarer Tropfen aus den nahen Rebbergen. Und als Rotwein einen leichten Beaujolais. Genial, es wurde ein wunderbares Mittagessen. Ich staune eigentlich, dass ich all diese Sachen heute noch weiss. Der Käsewagen mit damals noch vor allem französischem Käse bis zum Abwinken, perfekt vor unseren Augen angerichtet! Dazu frisch gebackene knackige Brote, grosszügig geschnitten.

Dann der Dessertwagen mit Crème brûlée, Walderdbeeren, Karamellbirnen, Rahmkuchen und Dutzenden weiteren Süssigkeiten.

Und zu guter Letzt zum Kaffee 'les Petit Fours'. Kleingebäck der Spitzenklasse, kleine Crèmeschnitten, Choux mit Rumfüllung, Schokoladekuchen, alles im Miniformat, perfekt zubereitet. Ein Gaumenschmaus sondergleichen.

Nur war diese Etagere plötzlich leer!

Doch was war passiert?

Meine Begleitung musste austreten und als sie zurück kam, hatten meine Augen alle Süssigkeiten verschlungen. Upps, nun also schnell eine Bestellung und Supplement wurde sofort serviert.

Irgendwann erschien dann Monsieur Girardet persönlich am Tisch und bedankte sich, dass wir noch einen Spaziergang gemacht hätten.

Dieser Mittag in Crissier war ein wunderbares Erlebnis und noch heute träume ich von diesem feinem Kleingebäck.

Ab heute gibt es im Rias 'Crèmeschnitten' nach meinem Rezept. Das hat nichts mit diesen kleinen Crèmeschnitten auf der Etagere in Crissier zu tun. Schmecken aber auch einfach himmlisch gut.

Und damit Sie sich diese Crèmeschnitten zuhause selber herstellen können, nachfolgend das Rezept.

Ich wünsche gutes Gelingen.

## Hansruedis Cremeschnitte

für 5 Portionen

### Zutaten

100	g	Aprikosenconfiture
100	g	Fondant
10	Stk	Blätterteigecken
1	l	Spezial Vanillecrème

### Blätterteig-Böden

#### Zutaten

1	Stk	rechteckiger Leisi Quick Blätterteig
---	-----	--------------------------------------

#### Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Den Leisi Quick Blätterteig in zehn gleichmässige Rechtecke zuschneiden.
3. Den Teig nun dicht mit einer Gabel einstechen (er soll beim Backen nicht zu stark, aber dafür gleichmässig aufgehen) und auf ein mit Backpapier belegtes, flaches Blech legen.
4. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und 17 Minuten backen, bis seine Oberfläche schön golden ist.
5. Nach dem Backen den Blätterteig vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

### Vanillecrème

#### Zutaten

5	dl	Milch
50	g	Maizena
1	Stk	Vanillestengel
4	Stk	Eigelb
150	g	Zucker
5	dl	Vollrahm
5	cl	Kirsch

#### Zubereitung

1. 4 dl Milch mit dem Zucker aufkochen
2. Eigelb, Maizena und restliche Milch verrühren
3. Die heisse Milch unter Rühren dazugeben, absieben
4. Zurück in die Kasserolle giessen, unter Rühren aufkochen und sofort in Eiswasser abkühlen
5. Den Vollrahm steif schlagen und unter die Vanillecreme ziehen.
6. Mit dem Kirsch parfümieren.

**Fertigstellung**

Fünf Blätterteigecken mit Aprikosenmarmelade bestreichen

In tiefe Teller legen

Vanillecrème darauf verteilen

Die zweiten Blätter darauflegen

Fondant erwärmen und über den Blätterteig giessen und geniessen