

*Bewährtes, neu abgeschmeckt von*

*Silvio Rizzi*



40 Jahre sind genug: Sofia Küng an ihrem Herd.

# Sofias Schnitzel- Traum

**Eine Zürcher Institution geht  
in den verdienten Ruhestand:  
Sofia Küng und das  
Ristorante Bolognese. Zum  
Abschied verrät Signora  
Küng den SI-Lesern das Rezept  
für ihr berühmtes  
Rahmschnitzel mit Nudeln.**





**D**as beste Rahmschnitzel Zürichs, begleitet von den besten hausgemachten Nudeln, verabschiedet sich für immer. Das Restaurant «Bologna» an der Dufourstrasse, wo das Rahmschnitzel 26 Prozent aller Bestellungen ausmachte, ist geschlossen, die Liegenschaft verkauft worden. Die Köchin Sofia Küng, eine Tessinerin aus Biasca, die 40 Jahre lang am Herd stand, begibt sich in den Ruhestand; ihr Sohn Lorenzo hat andere Pläne. Sofia, deren Vater 39jährig beim Holzfällen im Calancatal ums Leben kam, hat sich von der Buffetochter zur ersten bemerkenswerten Köchin Zürichs emporgearbeitet.

Das «Bolo», wie es seine Gäste liebevoll nannten, galt jahrelang als eine der besten italienischen Küchen der Stadt. Gute Beziehungen zu Bologna, vor allem zur ehemals berühmten Köchin Nerina, erleichterten den Transfer der oberitalienischen Butterküche in die Schweiz. Die Tortellini, die einmalige Lasagne und die Maccheroni bazzanese wurden nach Rezepten Nerinas hergestellt, andere Gerichte wie das Rindsfilet «Gourmet» oder die Rahmschnitzel waren Kreationen Sofias.

### Das Geheimnis liegt in der Rahmsauce

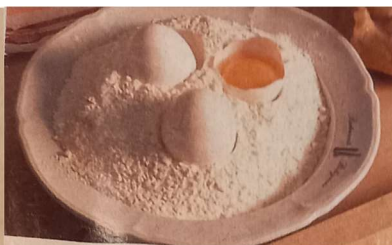
Ansonsten wurde in Sofia Küngs Küche kaum experimentiert, dafür, wie sich ihr Second Ferdinand ausdrückt, «gearbeitet». Und darunter verstand sie einen gewissenhaften Einkauf und eine exakte, bis auf den kleinsten Handgriff festgelegte Vorbereitung. So einfach und kunstlos sich ihre Rezepturen auch anhören, so schwierig sind sie nachzuvollziehen, weil dabei die Stärke der Gasflamme genauso eine Rolle spielt wie die Pfanne, in der ein Ge-

richt zubereitet wird. Da gibt es die uralte Teflon-Emailpfanne für die Rahmschnitzel und die Gusseisenpfanne für Leberli und Nierli. Die Bologneser Sauce, wohl die beste der Stadt, köchelt in «ihrer» Kasserolle vor sich hin.

Ich halte es geradezu für eine Pflicht, Sofias Rahmschnitzel und ihre breiten Nudeln der Nachwelt zu erhalten: Ich stand daneben und schaute zu, wie zwei Portionen Rahmschnitzel entstanden.

Das Fleisch: Sofia Küng kauft sogenanntes Kalbsbäggli ein, lagert es drei bis vier Tage und schneidet dünne Plätzchen ab, die mit einem Fleischklopfer aus Metall eher gestrichen als geklopft werden. Dann wird ein Holzbrett mit etwas Gewürzsalz (es enthält etwas weissen Pfeffer, Muskat und wenig Cayenne) und einem Hauch Mehl bestreut und das Fleisch darauf ausgelegt. Die Plätzchen einmal wenden. Man rechnet 150 Gramm pro Person. Nun die Pfanne erhitzen, etwa 20 Gramm frische Butter schmelzen und leicht anbräunen lassen, bei reduzierter Flamme das Fleisch rasch auf beiden Seiten anbraten, 1 Deziliter Vollrahm beifügen und unter ständigem Bewegen der Pfanne nicht länger als eine Minute einkochen lassen.

Und zum Schluss «das Geheimnis». Es besteht aus eingedicktem Rahm, von dem man den Schnitzeln einen guten Esslöffel voll beigibt. Ganz gewöhnlicher Rahm ist es freilich nicht. Kochen Sie 1 Deziliter Weisswein ein, bis nur noch zirka ein Esslöffel im Pfännchen ist, schütten Sie einen halben Liter Vollrahm dazu und kochen ihn ein, bis er dicklich wird. Würzen Sie mit einer Prise Paprika und einem Teelöffel fein geriebenem Parmesan. Dieser «Gewürzrahm»



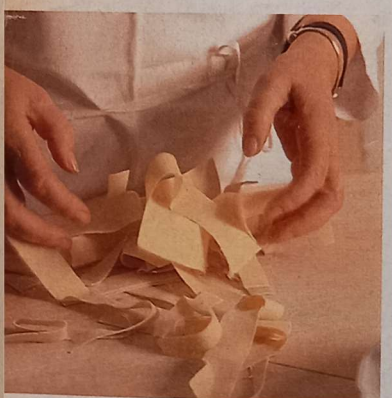
Der Nudelteig: nur Mehl und Eier.



Teigkneten ist reine Handarbeit.



Der Teig muss hauchdünn sein.



Nur kurz ins Salzwasser – fertig.

## So macht man Nudeln alla bolognese selber

macht die Sauce schön sämig und glatt. Die Kalorien haben wir dabei nicht gezählt; es sind bestimmt nicht wenige.

Die Rahmschnitzel, meint Lorenzo Küng, wären nicht die seiner Mutter, ohne die herrlichen breiten Nudeln, die für jeden Gast frisch zubereitet werden. Sie ohne maschinelle Hilfen herzustellen, ist zwar mühsam, aber nicht unmöglich; 8 Eier à 60 Gramm mit einem Kilo Weissmehl zu einem massiven Teig kneten. Kein Wasser, kein Salz beifügen. Den Teig in einem Plastiksack oder einem leicht angefeuchteten Tuch eine Stunde ruhen lassen. Danach handballengrosse Stücke abschneiden und auf einem mehlbestreuten Brett, noch besser auf der Marmorplatte, so dünn auswallen, dass man die Schlagzeilen einer Zeitung darunter lesen kann. Den flachliegenden Blätz in 1 bis 1,5 cm breite Streifen schneiden und in gut gesalzenem Wasser eine bis zwei Minuten kochen. Die Nudeln herausschöpfen und in einem warmen Bratpfännchen mit brauner Butter begiessen und etwas Parmesan darüberstreuen. Zwei-, dreimal wenden und anrichten. Vor dem Servieren die Nudeln mit zwei Gabeln mehrere Male lockern.

Das wahre Geheimnis dieses Gerichts sind wohl nicht nur alle diese Details, es ist seine Einfachheit: keine Saucenfonds, keine Bouillon, keine komplizierten Gewürzmischungen – das macht es aus.

Und dazu: keine Sparmassnahmen, kein zögerlicher Umgang mit Fettstoffen. Es gilt wieder einmal die alte Regel: Statt Berge zu vertilgen, beschränkt man sich auf kleinere Portionen. Was angesichts dieser Köstlichkeit zugegebenermassen nicht ganz leicht ist.