



Wildes frisch aus Istrien

Antrittschochete von Zvone Petek mit Götti Hansjörg Egger

Freitag, 1. April 2016, 17 Uhr, Siemens Kochstudio

Zvone wird mit uns Spezialitäten zubereiten, die er in der Schweiz vermisst.

Von den in Slowenien lebenden Braunbären muss man jedes Jahr einige schiessen; im 2015 waren es deren achtzig. Das Frischfleisch wird leider nicht mehr in die Schweiz importiert. Aber Prosciutto und Salami sollte es dennoch für den Apéro geben.



Zum Einstimmen holt er am Vortag in der Region von Ljubljana frische, wilde Spargeln.

Der Hauptgang ist ein Boskarin-Goulasch, dessen Fleisch nur an Konobas-Restaurants verkauft wird. Dazu gibt es Fuzi, typische, handgemachte istrische Teigwaren. Grüner Radicchio aus dem Hinterland von Trieste rundet den Plat de résistance ab.

Die Weine stammen ebenfalls aus der Region.

Hier der Doodle für die An- oder Abmeldung: <http://doodle.com/poll/p5fpb7ksrrxb5h55>

Wir danken fürs Einhalten des Termins: **Mittwoch, 30. März 2016 um 12 Uhr.**

Es grüsst freundlich: *Der Vorstand*

Die Fotos stammen von Hansjörg Egger (www.fotogenica.ch).