



Froh in Oberriet

10 Gutscheine zu gewinnen

Möchten Sie im Frohsinn in Oberriet kulinarische Höhenflüge erleben? Die sofa-Redaktion und das Gasthaus Frohsinn verlosen zehn Gutscheine im Wert von je 50 Franken. Sie brauchen lediglich drei Fragen zu beantworten, die im Gasthaus-Frohsinn-Inserat aufgeführt sind, das am Dienstag, 1. Juni 2004 im Werdenberger & Obertoggenburger und dem Liechtensteiner Volksblatt erscheint. Um die Fragen beantworten zu können, benötigen Sie diese sofa-Ausgabe. Viel Glück!

Nach vielen Auszeichnungen hat sich Koch und Beizer Peter Hutter eine schöpferische Pause gegönnt. Jetzt lohnt sich der Weg ins Rheintal wieder. Nicht nur für Gourmets, sondern für alle, die eine kreative, frische Küche zu fairem Preis schätzen.



Das gemütliche Lokal befindet sich in einem Jugendstilhaus, das unter Heimatschutz steht: sogar Boden und Täfer, liebevoll restauriert, sind 100 Jahre alt.

Zuletzt stand er mit 15 Punkten im Gault Millau. Heute hat Peter Hutter mit Gourmetauszeichnungen nicht mehr viel am Hut. Viel wichtiger ist die Atmosphäre im heuer genau 100 Jahre alten Jugendstilhaus, das er zusammen mit Gattin Lisette liebevoll restauriert hat. «Ein guter, persönlicher Service, ein Stammtisch wie in früheren Zeiten ist mir wichtig. Wo die Leute reden, erzählen, lachen. Das bringt eine gute Stimmung in eine Beiz.»

Ehrlich und frisch

Die Karte ist schön übersichtlich: Neben rund acht Klassikern bietet sie stets saisonale Spezialitäten und berücksichtigt auch den Gluscht auf bodenständigere Kost. Jeden Tag gibt es ein günsti-

ges Tagesmenü bzw. einen Tagesteller. Im Sommer serviert die sympathische Beizerfamilie – Lisette und Tochter Olivia charmant und souverän – im nostalgisch angehauchten Gastgarten zusätzlich allerlei Pastagerichte, Salatteller und Feines von der Glacekarte. «Eine ehrliche, frische Küche auf hohem Niveau, aber mit Preisen, die man bezahlen kann», umschreibt Peter Hutter seine neue Kochphilosophie. «Dazu eine kleine Karte mit ausgesucht schönen Weinen zu fairen Preisen.» Ein bulgarischer Wein fällt uns auf. Der «Mavrud» schmeckt pflaumenartig und ist ein langlebiger Wein, der bis zu 20 Jahren lagerfähig ist. Der Schwiegersohn hat ihn auf einer Geschäftsreise entdeckt, war überzeugt und importiert ihn seither.

«Schniposa»

Was darf's also sein? Hummersuppe mit Cognac und danach die Riesencrevetten im Tontöpfl? Und was verbirgt sich hinter der Hauspezialität «Jägerfleisch»? Peter

Hutter lacht. Das Rezept hat er vom damaligen Patron des «Chez Fritz» in Buchs, wo er 1977 der jüngste Küchenchef war. Verraten wird es nicht. Nur so viel: Mit Wild hat es nichts zu tun.

Schlussendlich bestellen wir Schnitzel, Pommes Frites und Salat. Und werden verwöhnt mit einer knusprigen Panade um zartes Fleisch, bissfesten Pommes und Tomaten in feinstem Olivenöl mit ganz viel Zwiebelhack. Zum Dessert bitte das hausgemachte Karamelköpfl mit frischen Früchten. Zur Abrundung einen Espresso aus der 40 Jahre alten «Faema» aus dem Trentino. Auf die ist Peter Hutter besonders stolz, hat er doch ihren Wert erkannt und sie nicht auf den Müll geschmissen, sondern einen alten Meister gefunden, der sie tadellos restaurierte.

«Wirtschaft zum Frohsinn», so steht's auf der Fassade. Wir meinen: Nomen ist Omen.

Text: Dagmar Oehri

Bilder: Bruno de Boni
redaktion@sofa.li

Riesencrevetten mit grünen Spargeln an Nussöl-Vinaigrette

Ein Rezept für vier Personen von Peter Hutter

Zutaten: 2 Bund grüne Spargeln, pro Person 2 bis 4 Riesencrevetten, etwas Olivenöl.

Vinaigrette: 2 EL Baumnussöl, 1 EL Sherryessig, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle, 1 Zwiebel fein gehackt, etwas Schnittlauch.

Zubereitung: Für die Vinaigrette alle Zutaten zu einer Sauce verrühren, die fein gehackte Zwiebel und den Schnittlauch beifügen.

Die Spargeln in leichtem Salzwasser kochen, Riesencrevetten schälen, Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) würzen und in wenig Olivenöl kurz anbraten. Vinaigrette kurz wärmen.

Auf leicht vorgewärmtem Teller, Spargeln und Riesencrevetten sternförmig platzieren und mit Vinaigrette bepinseln. Etwas Vinaigrette à part servieren.



Weinempfehlung:
Rheintaler Riesling Sylvaner,
Schloss Weinstein.



Gasthaus Frohsinn

Staatsstrasse 96
9463 Oberriet
Telefon: 071 / 761 11 85
Fax: 071 / 761 11 14
Öffnungszeiten:
Täglich 9 bis 23 Uhr
Sonntag/Montag Ruhetag
(auf Anfrage für spezielle Anlässe offen)

