

«Beignet de Vinzel» Waadtländer Spezialität mit russischen Wurzeln

gekocht von Evelyne Lüthi-Graf



Wenn immer möglich lässt Evelyne Lüthi-Graf diese Zeit auch in ihrer Freizeit aufleben. Sie nimmt an Nostalgiebällen und Belle-Époque-Wochen teil. Die Kostüme dafür schneidert sie sich selber. Dies originalgetreu bis ins kleinste Detail.

Historisch ebenso akkurat wie ihre Kleider kann Evelyne Lüthi-Graf die «Beignets de Vinzel» allerdings nicht zubereiten. Denn es gibt kein verbrieftes Originalrezept für diese russisch-inspirierte Waadtländer Spezialität. Wie so oft hat jeder Koch, jede Köchin eine persönliche Version. Egal, denn die in Teig getauchte oder auf einer Toastscheibe platzierte und in Öl ausgebackene Käsemasse schmeckt so oder so lecker.

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Gruyère, gerieben
- 15 g Mehl
- 1 Ei
- 10 g Weisswein
- 5 g Kirsch
- je nach persönlichem Geschmack etwas gehackten Knoblauch oder Pfeffer begeben
- 1 Pack rundes Toastbrot oder Toastbrot und daraus selber Rondellen ausstechen
- Senf

Zubereitung

Die Brotrondellen mit Senf bestreichen. Alle anderen Zutaten gut mischen. Die Käsemasse so auf die Rondellen häufen, dass kleine Dome entstehen. Die Beignets in einer Fritteuse oder einer mit Öl gefüllten Pfanne bei 180 Grad etwa 6 Minuten ausbacken. Die goldgelben Beignets de Vinzel zum Apéro mit einem Weisswein (Chasselas) servieren oder sie mit einem Salat zusammen als Hauptmahlzeit auftragen.



Evelyne Lüthi-Graf

Ob zum Apéro mit Essigzwiebelchen und Cornichons serviert, als Snack auf die Hand am Strassenfest oder mit einem Salat zur sommerlichen Hauptspeise kombiniert – die Beignets de Vinzel sind im Kanton Waadt eine beliebte regionale Spezialität. Die köstlichen frittierten Käseteilchen werden auch unter dem Namen «Malakoff» angeboten.

Der russisch anmutende Name kommt nicht von ungefähr. «Waadtländer Soldaten haben in der Armee Napoleons III. um 1884/85 im Krimkrieg gedient», sagt die Historikerin Evelyne Lüthi-Graf. Die Schweizer Soldaten halfen, in der Hafenstadt Sewastopol die Festung Malakoff zu erobern.

Zurück in der Heimat haben sie Lokale eröffnet. So auch im Weinbaudorf Vinzel. «Hier haben sich die ehemaligen Berufssoldaten getroffen. Sie haben von ihren Abenteuern auf der Krim erzählt und dabei in Öl gebackene Käseteilchen gegessen», sagt Evelyne Lüthi-Graf. Die Historikerin hat sich auf die Geschichte der Schweizer Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. Dabei hat es ihr besonders die Belle Époque mit ihren eleganten Grand Hotels angetan. Sie hilft diesen Häusern, ihre traditionsreiche Geschichte aufzuarbeiten, und berät Filmproduzenten bei der historisch korrekten Darstellung von Szenen, die in Hotels zur Jahrhundertwende spielen.

