

Kochen, meine Leidenschaft



Timo Rozijn, Kochlehrling im Restaurant Tisch55.

Timo Rozijn, Kochlehrling im Restaurant Tisch55, kocht für sein Leben gern. «Ich habe diesen Beruf gewählt, weil ich mich für Nahrungsmittel, deren Zusammensetzung und Wirkung interessiere. Ausserdem bereitet es mir Freude, Menschen zu verwöhnen», äussert Timo zur Frage, warum er den Beruf als Koch gewählt hat. Gleich darauf stellt er sein Lieblingsgericht vor:

Apfelcharlotte für 4 Personen:

Zutaten: 200 g Toastbrot entrindet, 64 g Butterschmalz, 540 g geschälte Äpfel, ohne Kerngehäuse, 8 g Butter, 60 g Zucker, 20 g Sultaninen, 2 g Zitronenabrieb, Zimt gemahlen, 60 g Weisswein, 2 EL brauner Rum, 40 g Aprikosenconfi.



Vorbereitung:

- Äpfel in feine Scheiben schneiden.
- Apfelscheiben mit Butter, Zucker, Sultaninen und Zitronenabrieb dünsten
- Weisswein beigegeben, kurze Zeit zudeckt dünsten und in ein Sieb giessen
- Flüssigkeit sirupartig einkochen und mit Rum abschmecken

Zubereitung:

Boden einer Souffléform (14 cm Durchmesser) mit zu Dreiecken geschnittenen und mit Butterschmalz getränkten Toastscheiben auslegen (die gleiche Anzahl Dreiecke zum Abdecken der Form vorbereiten). Die Seitenwände mit in Butterschmalz getränkten Brotscheiben so auslegen, dass sich die Scheiben jeweils zur Hälfte überdecken. Die Apfelmasse eingiessen und leicht anpressen. Eingekochte Flüssigkeit darüber verteilen und mit den restlichen zu Toast-Dreiecken abdecken.

Backen bei bei 220 °C 30-40 Minuten. Kurze Zeit abstehen lassen, dann Form auf eine Platte stürzen und mit heisser Aprikosenconfi bepinseln.

Übrigens, wer Timo kennen lernen will, kommt ins Restaurant Tisch55. Dort ist er mit seinen 1,92 m Körpergrösse nicht zu übersehen.

Restaurant Tisch55

geöffnet 365 Tage im Jahr, 9 bis 21 Uhr
Tischenloostrasse 55
8800 Thalwil
Telefon 044 723 71 18
www.tisch55.ch