

Das Gastgeberpaar Diana und Josef Russi führt das Sporthotel La Cruna in Sedrun in dritter Generation.

Wo gut Ding Weile hat

Ein heimeliges Bündner Haus mit Vergangenheit, dazu eine innovative Küche, die kulinarische Traditionen hochhält: In der Sedruner «Cruna» fühlen sich die Gäste rundum wohl.

Text: Stephanie Riedi | Rezepte: Patrick Egli, Rezeptadaption: Janine Neiningner | Fotos: Nik Hunger



1 «Wo gute Laune herrscht, vergisst man, was einen bedrückt.» Die Weisheit prangt in Rätoromanisch über der Bündnerstube «En Ca'nossa». 2 Schlichte Tischdekoration. 3 Eleganter, rustikaler Raum.

Sporthotel La Cruna

Via Alpsu 65
7188 Sedrun GR
Tel. 081 920 40 40
www.hotelcruna.ch

Öffnungszeiten
Täglich 8.30–24 Uhr
Ende Mai bis Mitte Juni geschlossen

- Preise**
- Schwarzwurzelcremesuppe Fr. 9.50
 - Bündner Spezialitäten-Duo (Capuns und Pizzokels) Fr. 24.–
 - Schweins-Cordon-bleu «La Cruna» Fr. 28.50
 - Glühweinmousse mit Rum-Pflaumen Fr. 12.–
 - Crème Catalan Fr. 11.–



In Sedrun ticken die Uhren ein bisschen anders. Jedenfalls scheint es Zugereisten so. Das Bündner Dorf am Fuss des Oberalppasses strahlt eine Ruhe aus, die wie Baldrian wirkt. Abseits jeder Hektik liegt es in der Talschaft Tujetsch auf 1440 Metern, rund zwanzig Minuten Fahrt von Disentis entfernt. Statt schnelllebiger Trends bestimmen Traditionen den Alltag der Bevölkerung – und ebenso die Gastronomie. Im Sporthotel La Cruna etwa spiegelt sich all das Gute und Schöne, das eine tempogedrosselte Gesellschaft hervorzubringen vermag. «Cordial beinvegni!», herzlich willkommen, empfängt Familie Russi die Gäste auf Rätoromanisch respektive Sursilvan, dem regionalen Dialekt.

Das Haus, von Diana und Josef Russi in dritter Generation geführt, trägt seinen Teil dazu bei, dass man sich im Nu wohligh entspannt. Obwohl das Gebäude aus dem 18. Jahr-

hundert mehrmals renoviert worden ist, hat es seinen urtümlichen Charakter und Charme bewahrt. Vor allem die frisch renovierte Bündnerstube «En Ca'nossa» vermittelt die Geborgenheit eines Mutterbauchs. Die Stube ist ein Relikt aus der Zeit der Gründerfamilie Cavegn und heute das Prunkstück des Hauses: Wände und Decken sind aus dunkelbraun gebeiztem und gebürstetem Holz. Klug platzierte Halogenspots verleihen dem Raum eine warme Ambiance. Hier tafelt man an hübsch gedeckten Tischen, derweil sich Einheimische und Skifahrer in der Usteria im vorderen Teil des Lokals Herz und Hände beim Kafi fertig wärmen.

Hüben wie drüben gibt es Bündner Spezialitäten vom Feinsten wie Capuns Tujetsch und Pizzokels a la Tatta, nach Grossmutter-Art, frische, vom Brett gestrichene Riesenspätzli mit Rosinen. In der Küche regiert seit elf



Randencarpaccio mit Frischkäse

Vorspeise für 4 Personen

- 20 g Mohn
- 300 g Frischkäse, z. B. Caprice des Anges
- Salz, Pfeffer
- 2 cl Sherry
- einige Tropfen Trüffelöl
- 200 g rohe Randen
- 2 EL Olivenöl, z. B. Basilikumöl
- 1 EL Crema di aceto balsamico
- Salat für die Garnitur, z. B. Rucola, Nüsslisalat

1. Mohn in einer Pfanne ohne Fett rösten. Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Sherry und Trüffelöl abschmecken. Auf eine Klarsichtfolie geben und eine ca. 3 cm dicke Rolle formen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Randen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf Tellern rosettenartig anrichten. Olivenöl und Crema di aceto mischen. Randen damit bepinseln.

3. Frischkäse aus der Folie nehmen und im Mohn wenden. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf das Randencarpaccio legen und mit Salat garnieren.

TIPP In der «Cruna» wird das Randencarpaccio zusätzlich mit frittierten Kartoffellocken und Erbsenspargelsprossen garniert.

Zubereitung ca. 20 Minuten
+ ca. 1 Stunde kühl stellen

Pro Person ca. 10 g Eiweiss, 12 g Fett, 8 g Kohlenhydrate, 750 kJ/180 kcal **CODE 1260**



Glühweinmousse mit Rum-Pflaumen

Dessert für 4 Personen

- 1 Bio-Orange
 - 1 dl Wasser
 - 75 g Zucker
 - ½ Zimtstange
 - 1 Msp. Lebkuchengewürz
 - 16 Dörripflaumen
 - 2 cl Rum
- Mousse:
- 1,25 dl Orangensaft
 - 1 EL Orangenpunschkonzentrat
 - 1 Beutel Glühweingewürz
 - ¼ Zimtstange
 - 3 Blatt Gelatine
 - 0,5 dl Glühwein aus dem Delikatessgeschäft
 - 3 Eigelb
 - 60 g Zucker
 - 1,25 cl Rum
 - 2,5 dl Vollrahm

1. Für die Pflaumen Orangenschale fein abreiben. Mit dem Wasser, Zucker, Zimt und Lebkuchengewürz aufkochen. Dörripflaumen begeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Rum beigegeben und abkühlen lassen.

2. Für die Mousse Orangensaft, Punsch, Glühweingewürz und Zimt auf 1 dl einkochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Glühwein, Eigelb und Zucker mischen. Einkochten Orangensaft beigegeben. Über einem heissen Wasserbad ca. 10 Minuten zu einer luftigen, festen Schaumcreme schlagen. Gelatine gut ausdrücken. Rum erhitzen, Gelatine darin auflösen. Zur Creme geben und etwas abkühlen lassen. Rahm schlagen. Kurz vor dem Stocken unter die Creme ziehen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen. Mit den Rum-Pflaumen servieren.

TIPP Mit Guetsli garnieren, z. B. mit Honigsternen.

Zubereitung ca. 45 Minuten
+ mind. 3 Stunden kühl stellen

Pro Person ca. 5 g Eiweiss, 27 g Fett, 62 g Kohlenhydrate, 2250 kJ/540 kcal **CODE 1262**

Jahren Chefkoch Patrick Egli, dessen Frau Gaby ebenfalls dem Team angehört. «Sie ist die schnellste Capuns-Wicklerin, die ich kenne», sagt der Meister. Rund 2000 Mangoldpäckli zaubere sie pro Saison aus der Küche. «Im Winter arbeitet Gaby fast Akkord.» Eglis Spezialität sind Gourmetgerichte sowie traumhafte Desserts. Sein Know-how erwarb er bei Spitzenköchen wie Horst Petermann von den «Kunststuben» in Küsnacht ZH. «Ich bin froh, heute mehr regional kochen zu können», sagt er. Wichtig seien ihm einzig qualitativ hochwertige Produkte, und die biete die Region zweifellos. Geschickt legt er die schneeweissen Frischkäsescheiben im Mohnmantel auf das mit Safranbalsamico marinierte Randencarpaccio. Das festliche Entree besticht durch Simplität und fruchtig-herben Gout (siehe Rezept). Die Garnitur, bestehend aus einer frittierten Kartoffellocke und Erbsenspargelsprossen, platziert Egli präzise wie ein Uhrmacher.

Wer sich nach dem Essen einen Absacker gönnen will, dem sei ein Gläschen Grappa wärmstens empfohlen. Patron Josef Russi kredenzt über 100 Tresterbrände, darunter einen Grappa di Nebbiolo Costa Russi von Angelo Gaja aus dem Piemont. Zwar bezieht sich der Name nicht auf die Wirtefamilie, sondern auf die Lage der Reben. Aber die langjährige Tradition eint Grappa und Gastgeber. Ihr zu Ehren also: Viva! Oder zu Deutsch Prost!



[saison.ch](http://www.saison.ch)

Lust auf mehr?

Ein «La Cruna»-Rezept für Lammracks mit Balsamico-Feigen-Sauce finden Sie unter www.saison.ch

Kostprobe zu gewinnen

Die Saisonküche verlost 2 Gutscheine für je 1 Nachtessen für 2 Personen, einlösbar im **Sporthotel La Cruna in Sedrun**. Rufen Sie einfach an unter **Tel. 0901 600 020** (Fr. 1.–/Anruf). Sprechen Sie Namen, Adresse und Telefonnummer aufs Band. Oder schicken Sie eine Postkarte (A-Post) an: Verlag Saisonküche, Kostprobe 12/09, Postfach, 8099 Zürich. Einsendeschluss: 18. Dezember 2009, 24 Uhr (Datum des Poststempels). **Oder senden Sie ein SMS (Fr. 1.–/SMS) an die Nr. 966 mit Stichwort Kostprobe, Namen und Adresse.**

Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Limmatdruck AG sind von der Verlosung ausgeschlossen.

GewinnerInnen der Kostprobe aus Saisonküche 10/09

Je einen Gutschein im Wert von Fr. 100.–, einlösbar in der Bar Sein in Zürich, haben gewonnen: **Yvonne Frey**, 3006 Bern, **Lilo Gualeni**, 8618 Oetwil am See, und **Stefano Joppini**, 6513 Monte Carasso