



Essen mit Partnerinnen vom 10. Juni 2023

Um Samstagnachmittag um 17:00 trifft sich ein kleines Grüppchen von 6 Köchen mit ihren Partnerinnen auf dem Parkplatz vor dem Restaurant St. Meinrad. Dieses befindet sich auf dem Etzelpass zwischen Pfäffikon SZ und Einsiedeln.

Um auch etwas über den geschichtsträchtigen Ort zu erfahren, begeben wir uns in die Kapelle wo ich etwas zum Ort, der Kapelle und dem Restaurant erzählen kann.



Der heilige Meinrad war Mönch des Inselklosters Reichenau im Bodensee und Lehrer einer kleinen Schule am oberen Zürichsee.

828 zog es ihn in die Einsamkeit und er lies sich auf dem Etzelpass nieder. Da wo heute die Kapelle steht.

Da ihn immer mehr Leute aufsuchten, wurde es ihm zu unruhig. Deshalb zog er weiter in den "Finsteren Wald", dorthin, wo heute das Kloster Einsiedeln steht.

Doch auch dort blieb Meinrad nicht unentdeckt. Am 21. Januar 861 kamen zwei Landstreicher zu ihm. Da die beiden bei ihm Schätze vermuteten, brachten sie ihn um. Die zwei Raben von Meinrad verfolgten die Täter bis in den Raum Zürichsee, wo sie gestellt werden konnten.

Auf Grund dieser Legende hat Einsiedeln die zwei Raben im Wappen.



Um ca. 17:45 Uhr wechselten wir ins erstmal im 14. Jahrhundert erwähnte Gasthaus. 1647 wurde es neu gebaut und brannte 1758 vollständig nieder. Das heutige Gasthaus wurde 1759 erbaut und 1899 teilweise umgebaut.

Heute wird das Gasthaus von Christian und Nadja Leschhorn geführt. Gekocht wird grösstenteils mit frischen regionalen und saisonalen Produkten.



Christian Leschhorn musste sich an unserem Abend aus gesundheitlichen Gründen leider entschuldigen. Er wurde von Elisa jedoch bestens vertreten, welche mit viel Kompetenz und Witz durch den Abend führte.



Nadja's Knoblauchbrot
zum Apéro



Ceviche vom Zürichsee Egli
mit Süsskartoffeln, geröstetem Mais,
Chili und wenig Koreander



Frische Gnocchi Sorentina
frischer Basilikum, geschmolzene
Datteltomaten und Einsiedler
Bergmozzarella



Schweizer Saiblingsfilet
mit frischen Eierschwämmli,
Belugalinsen dazu
grillierte Nektarinen



Duo vom Silvestrikalb
Sous-Vide gegerter runder Mocken
auf Stracotto von der Haxe an
Kalbsjus, Kartoffelstock mit Senf und
Kohlrabi



Erdbeer Tiramisu