

Ivoire-Brunch à Witikon: 3. Februar 2024 ab 9:30 – 14:00 Uhr



Zum Gastgeberland:

Die Elfenbeinküste, offiziell genannt Côte d'Ivoire, ist eine ehemalige französische Kolonie, die nördlich von Burkina Faso und Mali, westlich von Guinea Conakry und Liberia, und östlich von Ghana begrenzt ist. Der Begriff von Küste kommt von ihrer südlichen Grenze: der atlantische Ozean.

Einer der bekanntesten Ivorer in der Schweiz ist der ehemalige CEO von Credit Suisse, Tidiane Thiam, der in der nächsten Präsidentenwahl von Jahr 2025 kandidieren wird, neben ihm ist der ehemalige Fussballspieler von Chelsea, Didier Drogba, auch sehr bekannt.

Dieses Westafrika Land gehört laut Weltbank zu den zehn stärksten Ökonomien Afrikas. Das Land ist reich an Bodenschätzen und natürlichen Ressourcen. Etwa 45 % der Bevölkerung arbeitet in der Landwirtschaft.

Die ivoirische Küche basiert hauptsächlich auf Getreide bzw. Reis, Mais, Fonio, Hirse, und auch Fisch und Poulet.

Inhalt der verschiedenen Teller:

Die Namen sind mit ivoirischem Humor gewählt. Im ivoirischen Kontext wird der Teller je nach Lohnperiode voll oder bleibt fast leer. Deswegen nennen wir den normalen Teller mi Janvier („Mitte Januar“, eine kritische Periode) und der Grosse Teller 1er Janvier, der Tag der grossen Neujahrsfeier.

Wenn jemand keinen Fisch mag, geht Teller 1 auch mit Poulet.

Wenn jemand vegetarisch mag, servieren wir Teller 1 ohne Fisch und dafür mit Ignose Grillée.

Teller 1: « Assiette du mi Janvier » // CHF 29.-

Attiéké: Eine Couscous-artige Beilage aus geschottetem Maniok.

Alloko: kleine, gewürzte Scheiben von reifen frittierten Kochbananen.

Demi Poisson grillé: eine Hälfte gewürzte frittierte Dorade

Zusammen mit einem Klecks nach ivoirischer Art gewürzter Tomatensoße und zwei halben hart gekochten Eiern serviert. Dazu eine pikante ivoirische Pili Sosse (sehr scharf).

Teller 2: « Assiette du 1er Janvier » // CHF 39.-

Attiéké: Eine Couscous-artige Beilage aus geschottetem Maniok.

Alloko: kleine, gewürzte Scheiben von reifen frittierten Kochbananen.

Ignose Grillée: gesalzene grosse Scheiben der Yamwurzel, dessen Geschmack etwas süsslich ist, ähnlich Esskastanien und Kartoffeln.

Demi Poisson grillé: eine Hälfte gewürzte frittierte Dorade.

Cuisse de poulet braisée: Ein gewürzter gebackener Pouletschenkel

Zusammen mit einem Klecks nach ivoirischer Art gewürzter Tomatensoße und zwei halben hart gekochten Eiern serviert. Dazu eine pikante ivoirische Pili Sosse (sehr scharf).

Dessert (inkl. bei beiden Tellern):

Beignets aux cocos avec Dêguê oder Thiacy: Dieses westafrikanische Dessert besteht aus Dêguê, wegen ihres Aussehens her auch «westafrikanische Stracciatella» genannt. Es besteht aus einer Mischung von gedampften schwarzen Hirsekügelchen und leicht saurem Joghurt, begleitetete von ivoirischem frittiertem Pudding mit Kokosraspeln