

Kochen im Februar 2007

von Willi Burtscher

Menu

Klare Suppe mit Chäsbiscottli

Rinds - Schmorbraten

Sellerie – Kartoffelstock

Zitronen - Orangencreme

Chäsbiscottli (Suppeneinlage)

20 g Butter

1 Eigelb

1 Prise Salz

A Messerspitze Muskat

2 Esslöffel Mehl, gesiebt

1 Esslöffel Sbrinz, fein gerieben

1 Eiweiss, steif geschlagen

1 Liter Fleischsuppe oder Rindsbouillon

Butter weich rühren, Eigelb, Salz und Muskat zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Sbrinz darunterrühren. Geschlagenes Eiweiss zugeben, mit der Masse vermischen und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech ca. ½ cm dick ausstreichen, sofort backen.

Backzeit ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Nach dem Backen das Biskuit mit dem Papier auf den Tisch gleiten und auskühlen lassen. In beliebige Formen schneiden.

Biscottli in Teller verteilen, die heisse Suppe darüber anrichten, sofort servieren.

Schmorbraten

Für 4 – 6 Personen

1 kg Rindfleisch, gespickt (Hohrücken, Schlüsselriemen oder Laffenspitz)

3 Rüebli

¼ Knollensellerie

6 Gemüsezwiebeln

etwas Lauch

1 EL Salz

Pfeffer

30 g eingesottene Butter

1 Kalbsfüsschen

20 g Mehl

2 dl guter Rotwein

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

4 schwarze Pfefferkörner

3 geschälte Tomaten, in Würfel geschnitten

ca. 5 dl Bouillon

Das Fleisch vom Metzger spicken lassen.

Das Gemüse rüsten und in Scheiben oder feine Streifen schneiden.

Das gewürzte Fleisch in der heissen Butter rundum bei starker Hitze krustig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, den Bratsatz aufkratzen und die vorbereiteten Gemüse sowie das Kalbsfüsschen begeben. Anrösten. Das Mehl darüberstäuben und mitrösten, bis es braune Farbe annimmt. Mit Rotwein ablöschen, ihn verdampfen lassen und dann Lorbeerblatt, Nelke, zerdrückte Pfefferkörner sowie Tomaten begeben. Mit der Bouillon anfeuchten und das Fleisch in die Sauce legen. Auf unterster Rille in den Ofen schieben und bei 180 °C etwa 2 Stunden schmoren lassen. Herausheben, das Fleisch quer zur Faser tranchieren und die Sauce passieren. Nach Geschmack nachwürzen. Das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte anrichten und mit der passierten Sauce überziehen.

Sellerie – Kartoffelstock

4½ dl Milch

1 TL Salz

800 mehlig kochende Kartoffeln, in ca. 1½ cm grossen Würfeln

400 g Sellerie, in Würfeli

50 g Butter

Salz nach Bedarf

wenig Muskat

wenig Pfeffer aus der Mühle

Milch aufkochen, salzen, Kartoffeln und Sellerie offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln und Sellerie mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken oder durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben.

Butter daruntermischen, würzen.

Zitronen – Orangencreme

Zutaten für 6 Personen

3 Orangen

2 unbehandelte Zitronen

¼ Liter Wasser

150 g Zucker

30 g Speisestärke

3 Eier

Das Wasser mit dem Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale zum Kochen bringen.

Eier trennen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und mit den Eigelb vermischen.

Diese Mischung in das heiße Wasser geben und unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Saft von 2 Zitronen unterrühren. Orangen in der Mitte durchschneiden und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen. Den Saft abtropfen lassen. Das Fruchtfleisch pürieren und unter die Zitronencreme rühren.

Wenn die Zitronen-Orangencreme anfängt dicklich zu werden, die Eiweisse steif schlagen und unterheben. Die Creme in Rotweingläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.