

Menu

Pilzpastetli mit Nüsslersalat

*

**Suure Mocke
mit Stock und Gemüsebouquet**

*

Omlette en Surprise

Bruno Hurni
10.11.1994

Pilzpastetli mit Nüssler-Salat

Pilzpastetli

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 8 Mini-Pastetli
- 200 g frische Pilze (je nach eigenem Geschmack)
- ½ Zwiebel
- 0,2 Liter Bouillon
- 0,2 Liter Rahm
- Petersilie/Schnittlauch nach Belieben
- 25 g Butter
- Gewürze nach eigenem Geschmack

Zubereitung

Die Mini-Pastetli bei ca. 100 Grad im Ofen warm halten.

- Pilze waschen und in beliebige Grössen schneiden.
- Zwiebel ganz fein hacken und in Butter andünsten.
- Pilze dazugeben und ebenfalls andünsten und würzen.
- Mit wenig Mehl bestäuben und kurze Zeit ziehen lassen.
- Mit Bouillon ablöschen und kurz köcheln resp. Flüssigkeit reduzieren.
- Rahm und feingehackten Schnittlauch und Petersilie dazugeben.
- Nachdem der Rahm beigefügt ist, darf es nicht mehr zum Kochen kommen

Nüssler-Salat mit Ei

- Ca. 100 g Nüssler
- 1 Ei

Die Zubereitung wird der Gruppe überlassen.

Suure Mocke

Zutaten (für ca. 4 Personen)

Ca. 1 kg Rindfleisch, 2-3 grosse Zwiebeln, 3 Knoblauchzlingen, 4 Rüebli, 2 Lauchstengel, Rotwein, ca. 1 dl Rot- oder Weissweinessig, Lorbeerblätter, Nägeli, Gewürze (Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Fleischgewürze, Wachholderbeeren), einige Trauben

Beizen des Fleisches

Fleisch in gleich grosse Würfel schneiden. Mit Pfeffer aus der Mühle und Paprika anwürzen. Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Lauch rüsten. Die Zwiebeln vierteln, Rüebli vierteln, Lauch der Länge nach halbieren und in ca. 6 cm lange Streifen schneiden. Gewürze, Lorbeerblätter und Nägeli bereitstellen.

In einer grossen Glasschüssel eine Schicht Fleisch hineinlegen. Fleisch mit Rosmarin, Thymian und Fleischgewürz bestreuen. Danach einige Zwiebeln (einige davon mit einem Lorbeerblatt und 2 Nägeli), Rüebli, Lauch, Wachholderbeeren und Knoblauchzlingen verteilen. Den Vorgang wiederholen bis alles lagenweise in der Schüssel ist. Nun mit gutem Rotwein auffüllen bis das Fleisch mit Wein bedeckt ist. Nach Belieben auf einen Liter Wein ca. 1 dl. Rotweinessig beifügen. Die Schüssel mit einer Folie luftdicht decken. Das Ganze nun ca. 10 Tage ruhen lassen. Jeden 2. Tag mit Löffel umrühren, damit das Fleisch überall mit Wein in Berührung kommt.

Kochen

Das Fleisch aus der Schüssel nehmen und im Löcherbecken abtropfen lassen. Beize absieben und etwas davon aufbewahren. Die Beize kann für die Sauce verwendet werden. Je nach Geschmack mehr oder weniger.

In einer genügend grossen Pfanne Bouillon (nicht zuviel) mit Wein und Wasser (Verhältnis: ca. 1 Liter Wein / 0,5 Liter Wasser) zum Kochen bringen (Weiss- oder Rotwein, je nach Beize). Menge: ca. 2 dl pro Person. Nach Belieben kann nun ein Teil der Beize (ca. 2 dl) in die Sauce gegeben werden.

Das Fleisch gut würzen (mit Fleischgewürzen, wenig Pfeffer), mit Mehl bestäuben und einige Zeit (ca. 5-10 Minuten) ziehen lassen. Dann das Fleisch anbraten, in eine Pfanne geben, die Bouillon begeben und ca. 1 ½ bis 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Nach Belieben nachwürzen (Salz). Gegen Ende des Kochvorgangs Pfannendeckel entfernen und Sauce eindicken lassen (evtl. mit Mehl und Maizena nachhelfen).

Typ zum Anrichten

Trauben im Ofen bei 80 Grad warmhalten und beim Anrichten ca. 3 Trauben zum "Mocken" auf den Teller geben.

Kartoffelstock

Zutaten (4 Personen)

1-1,2 kg Kartoffeln (mehlige Sorte, z.B. Granola, Palma)
3-4 dl Milch
40 g Butter
Salz, Muskatnus, Streuwürze

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
In Pfanne Wasser aufkochen, salzen und die Kartoffel-Würfel begeben (Das Wasser soll die Kartoffeln knapp bedecken). Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen.
Kartoffeln passieren und und die Pfanne zurückgeben. Erwärmte Milch und Butter mit Schwingbesen kräftig unter die Kartoffeln rühren. Würzen mit Muskat, Salz und Streuwürze.

Broccoli Rüebli

Broccoli

Zutaten (4 Personen)

600 g Broccoli
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 gepresste Knoblauchzehe
½ Esslöffel Curry
1 1/2 dl Gemüsebouillon
1-2 Teelöffel Zitronensaft
1-2 Esslöffel Margarine oder Butter

Zubereitung

Sonnenblumenöl in Pfanne erwärmen, gepresste Knoblauchzehe und Curry darin andämpfen. Broccoli in Röschen teilen, Stengel schälen, schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Beides zugeben, zugedeckt einige Minuten auf kleinem Feuer mitdämpfen. Gemüsebouillon zugeben, zugedeckt 10-15 Minuten weich köcheln, anrichten. Den Zitronensaft und die Butter in die noch heisse Bouillon rühren und über den Broccoli giessen.

Rüebli

Zutaten

750 g Rüebli
Butter, ca. 2 dl Bouillon, ½ Zwiebel

Zubereitung

Die Rüebli schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel hacken, im Butter andämpfen, Rüebli begeben und kurz mitdämpfen. Nun mit 1-2 dl Bouillon ablöschen. Auf kleiner Flamme fertig kochen (ca. 20 Minuten). Vor dem Anrichten evtl. mit Fondor abschmecken, etwas zerlassene Butter zu den Rüebli geben.

Omlette en Surprise

Zutaten (für ca. 4 Personen)

1 Glace-Block nach eigenem Geschmack
1 Pack Löffelbiscuits
1 Büchse Fruchtsalat (Menge nach eigenem Belieben)
5 Eiweiss
3 Eigelb
90 g Kristallzucker
½ TL Vanillezucker
Cognac oder Grand Marnier

Schaummasse

Eigelb mit 1 Esslöffel Zucker schaumig schlagen (bis eine weissliche Masse entsteht). Eiweiss bei langsamem begeben des restlichen Zuckers zu festem Schnee schlagen. Vanillezucker zu Eigelb geben und das Ganze sorgfältig unter das Eiweiss ziehen.

Zubereitung

Den Boden einer feuerfesten Gratinform mit Löffelbiscuits belegen. Die Biscuits mit Cognac betäufeln. Die Früchte auf die Biscuits verteilen. Die Glace-Blöcke auf die Früchte legen. Das Ganze mit der Schaummasse decken, und in den 250 Grad vorgeheizten Ofen geben. Während zirka 5 Minuten im Ofen lassen, d.h. bis die Masse leicht bräunlich überbacken ist.

Anrichten

Die ganze Form auf den Tisch geben, mit wenig Cognac (vorwärmen) übergiessen und anzünden