

6. Kochsession vom 28.4.94

1 Menu

Asperges au sauce hollandaise

* * *

Emincé à la zurichoise

Rösti

Salade printanière au séré

* * *

Fraises au joghourt Waldmeister

2 Zutaten (für 10 Personen)

Spargeln :

- 3 kg Spargeln
- Salz
- weing Zucker

Sauce hollandaise :

- 50 g Schalotten
- ca. 10 Pfefferkörner
- 1 dl Weisswein
- 6 Eigelb
- 600 g Butter

Rösti :

- 2.2 kg Kartoffeln
- 100 g Butter

Geschnetzeltes nach Zürcher Art :

- 1 kg Kalbfleisch (Eckstück)
- 50 g Butter
- 100 g gehackte Zwiebeln
- 500 g Champignons
- 3 dl Weisswein
- 3 dl Demi-Grâce
- 5 dl Rahm

Frühlingssalat :

- Nach Belieben Blatt- und Gemüsesalate
- 300 g Rahmquark
- 3 dl Rahm oder Joghurt
- Worcestershire-Sauce
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Waldmeister-Joghurt :

- 1 lt. Nature-Joghurt
- Zucker
- Waldmeister
- 1 kg Erdbeeren

Das war nun die Premiere in der Kochschule. Ich muss gestehen, ich war angenehm überrascht: Topmodern eingerichtet, und alles vorhanden, um effizient zu arbeiten. Nur leider waren keine Köche da, die man bei der Arbeit hätte behindern können ...

Diesmal waren mit von der Partie : Hans, Freddie, Tony, Mike, Philipp, und ich.
Geschwänzt haben Norbert, Ajay, Bruno.

Preislich waren wir mal wieder in der Norm : Je Fr. 20 für's Menü.

Das Menü hat Philipp diesmal so entworfen, dass der Aufwand relativ gering ist, sodass wir garantiert um 22 Uhr fertig wären. Dies haben wir denn auch geschafft; wir wollen die Leute ja nicht gerade beim ersten Mal verärgern.

3 Zubereitung

3.1 Salat

- 150 g Rahmquark mit ca. 2.5 dl Rahm in einer geeigneten Schüssel vermischen
- Schnittlauch scheideln, rein damit
- Würzen mit Worcestershire-Sauce, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, und etwas Essig

Das Gemüse wird separat aufbereitet. Wir haben folgende Komposition verwendet :

- 3 Tomaten
- Nüsslisalat
- 1 Zucchetti
- Frühlingzwiebeln
- 3 weisse und 3 braune Champignons

Das ganze wird geschnetzelt, geprügelt und gemanscht, bis sich nichts mehr bewegt.

Die Frühlingzwiebeln wurden etwas speziell behandelt :

- Von 5 Frühlingzwiebeln die Stiele scheideln
- 1 Zwiebel zerhacken
- Die anderen vier a) essen oder b) in den Bio-Müll

3.2 Spargeln

- Schälen, Hinterteil abschneiden
- Ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich sind

3.3 Rösti

- Kartoffeln schwellen und auskühlen lassen
Philipp hatte dies bereits zuhause gemacht und die fertig geschwellten Kartoffeln mitgebracht
- Mit der Röstiraffel oder etwas ähnlichem raffeln
- In der Butter braten, bis die Rösti schön braun sind

Beim Wenden der Rösti wenden wir die **“Flying Rösti”** - Technik an :

- Schaulustige auf Distanz bringen
- Zuerst Decke reinigen
- Regenschirme verteilen
- Rösti mit kräftigem Schwung wenden
- Sich einigen, wer den Boden putzt, und in welchem Restaurant gegessen wird

3.4 Sauce hollandaise

- Die Butter kochen, bis sie klar ist (wie beim Öl)

In einem separaten Pfännchen wird folgendes gebraut :

- Die 50 g Zwiebeln zu langen Stückchen schneiden
- Die 10 Pfefferkörner von Hand zermahlen (falls man zu schwach dazu ist : mit einer Pfanne draufballern)
- Das ganze mit Weisswein, einem Schluck Essig und ein wenig Wasser köcherln

Jetzt wird nochmals ein Pfännchen gebraucht :

- Die 6 Eigelber rein
- Die oben gebraute Flüssigkeit durch ein Sieb zum Eigelb geben; dabei tüchtig rühren
=> Die Zwiebeln und die Pfefferkörner bleiben draussen
- Das so entstandene Geschlabber über heissem Wasser cremig rühren :
Einen Topf Wasser aufkochen, das Pfännchen sozusagen als Deckel verwenden => gleichmässiges Verteilen der Wärme

Und jetzt das Finale :

- Die geklärte Butter ganz langsam dazugiessen (darf nicht “scheissen”)
- Noch etwas Essig dazugeben

3.5 Geschnetzeltes

Geeignetes Fleisch für Geschnetzeltes ist Kalbs-Eckstück (Arschbacke). Übrigens : Es muss Kalbsfleisch sein, sonst darf sich das ganze nicht mehr "Zürcher Geschnetzeltes" nennen.

Beim Schneiden des Kalbfleisches werden die Fasern zerschnitten (also nicht entlang).

- Das geschnetzelte Fleisch wird ganz kurz (ca. 30 Sekunden) in die heisse Pfanne gegeben; dabei wird es nur etwas verteilt, damit die Pfanne nicht abkühlt.
Die Pfanne muss so heiss sein, dass das Fett raucht. Nach diesem Anbraten hat das Fleisch durchaus noch rohe Stellen.
Vor dem Anbraten ja nicht salzen, da das Salz Wasser zieht. Ziel der Übung ist es aber, dass das Fleisch nicht kocht => das Wasser muss im Fleisch bleiben.
- Erst beim Rausnehmen etwas salzen
- Zwiebeln fein hacken und in Pfanne anziehen
- Geschnetzelte Champignons dazugeben und sofort den Weisswein drüber
- Demi-Glace dazugeben (Demi-Glace : Braune Sauce -> Primitives Saucenpulver in Wasser)
- Ca. 2 Minuten kochen lassen
- Rahm rein, mit Pfeffer würzen

3.6 Waldmeister-Joghurt

Die Waldmeister-Joghurt hatte Philipp ebenfalls schon zuhause zubereitet; wir mussten nur noch die Erdbeeren reinschnipseln.

Für die Zubereitung hat Philipp aber noch einen Trick rausgefunden :
Die Waldmeister-Blätter werde zusammen mit grobkörnigem braunen Zucker in ein Schälchen gegeben und mit einem Mörser vermanscht -> der Zucker wirkt wie Schmirgelpapier und speichert gleichzeitig das Waldmeister-Aroma.

Zu den Spargeln empfiehlt sich ein leichter Weisswein, zum Geschnetzeltem ist wohl eher Rotwein angesagt.

Bon appétit !

Euer Béla