



Kochsession 123

vom 27. Januar 2005

«Tour de Suisse - Part II»

Menü

Chemi-Soppe
mit gröschtetem Brod
(Appenzell)

* * *

Zürcher Leberspiessli
auf Bohnenbeet

Luins 2003, Rolle, Waadt

* * *

Dorngrüt-Zimis
mit «schön bröseleti» Speckrösti
(Bern, Emmental)

Merlot «ALBA» 2002, Giubiasco, Tessin

* * *

Zuger Kirschtorte

Chemi-Soppe mit gröschtetem Brod (Appenzell)

10 Personen

80 gr	Butter	
2.5	Zwiebel	fein gehackt
3.5 EL	Kümmel	
2.5 l	Fleischsuppe	hausgemacht
3 EL	Schnittlauch	fein geschnitten
10 EL	Brotwürfel (1 kl. Brot)	in Butter geröstet

Feingehackte Zwiebel und Kümmel in Butter andämpfen. Mit der hausgemachten Fleischsuppe aufgiessen. Auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten leicht kochen. Den Schnittlauch in die Suppe geben. Würzen.

Die Brotwürfel separat dazu servieren.

Zürcher Leberspiessli auf Gemüse

10 Personen

Die Leberspiessli schmecken in den «Zimmerleuten» besonders gut. Sie werden auf grünen Bohnen angerichtet und mit Salzkartoffeln garniert.

Leberspiessli

800 gr	Kalbsleber	
40 Tr	Speck	halbiert
40	Salbeiblättchen	
100 gr	Butter	
10	Holzspiesschen	
	Weisswein	trocken
	Kalbsfond oder leichte Bouillon	
	Salz, Pfeffer	

Kalbleber in 40 gleichgrosse, rechteckige Stückchen von etwa 20gr schneiden, Specktranchen auslegen und auf jede Tranche ein Stück Leber und ein kleines Salbeiblatt legen. Salzen, pfeffern und einrollen. Je 4 Röllchen auf einen Holzspiess stecken. In der Pfanne in Butter beidseitig je 2 bis 3 Minuten braten. Bratensatz mit wenig Weisswein und Kalbsfond oder Bouillon ablöschen. Die Spiesschen auf die grünen Bohnen anrichten, mit dem Bratensaft begiessen und mit den Rübli links und rechts garnieren.

Gemüse

1 kg	Bohnen	
10	Rübli	
2.5	Zwiebel	fein gehackt, weich gedämpft
	Olivöl	
	Salz, Pfeffer	

Wasser, gesalzen aufkochen, Bohnen je nach Sorte, 10-20 Minuten unbedeckt weich kochen (sie sollten noch «Biss» haben), Wasser abgiessen, mit der halben weichgedämpften Zwiebeln mischen, Salz und Pfeffer nach Bedarf, zugedeckt beiseite stellen.

Rüebli halbieren und längs in Streifen (Julienne) schneiden und in Olivenöl «knackig» dämpfen. Mit der zweiten Hälfte der weichgedämpften Zwiebeln mischen, Salz und Pfeffer nach Bedarf, zugedeckt beiseite stellen.

Dorngrüt-Zimis mit «bröseleti» Speckrösti (Bern, Emmental)

10 Personen

Der Dorngrütbauer aus Gotthelfs «Geld und Geist» mochte reich, habgierig und geizig sein. Ein feines Gericht schien er jedoch nicht zu verschmähen.

Fleisch

500 gr	Kalbfleisch	geschnetzelt
500 gr	Rindfleisch	geschnetzelt
500 gr	Schweinefleisch	geschnetzelt
5 EL	Öl	
5 EL	Zwiebeln	gehackt
3 TL	Knoblauch	gehackt
5 EL	Weisswein	
	Salz, Pfeffer	

Das Fleisch würzen und nacheinander die drei Sorten im heissen Öl anbraten. Alles Fleisch zurück in die Bratpfanne geben. Zwiebeln und Knoblauch beifügen, kurz mitbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Mit den Weisswein den Bratensatz auflösen, gut durchkochen und zum Geschnetzelten geben.

Sauce

500 gr	Pilze	frisch
10 dl	Rahm	
2.5 dl	Bratensauce	gebunden
5 EL	Zwiebeln	gehackt
3 TL	Knoblauch	gehackt
5 EL	Weisswein	
3 EL	Cognac	
3 EL	Butter	
	Salz, Pfeffer	

Die fein geschnittenen Pilze, Knoblauch und Zwiebeln in der Butter anziehen, würzen und zudecken, bis sie etwas Wasser gezogen haben. Weisswein und Cognac, dann Rahm und Bratensauce beifügen. Zur gewünschten Dicke binden, nach Belieben abschmecken. Dazu wird im «Kreuz» in Weier eine «schön bröseleti» Speckrösti serviert.

«schön bröseleti» Speckrösti

3 kg	Pellkartoffeln	= Gschwelti-Kartoffel
375 gr	Speckwürfeli	
5 EL	Zwiebeln	gehackt
7 EL	Butter	ingesottene = Bratbutter
	Salz, Pfeffer	

Die Speckwürfel in der Butter anziehen lassen. Die am Vortag in der Schale gekochten und nun frisch geraffelten Kartoffeln dazugeben und alles gut vermischen, Salzen und braten lassen. Wenn die untere Seite der Kartoffelmasse braungebraten ist, die Kartoffeln wieder untereinandermischen. Diesen Vorgang drei bis viermal wiederholen. Vor dem letzten Umrühren die gehackten Zwiebeln begeben.

Die goldgelb gebratene Rösti auf eine Platte stürzen.

Zuger Kirschtorte

10 Personen (ergibt 1 Torte)

Die Zuger Kirschtorte ist nicht ganz leicht herzustellen. Passionierte KuchenbakerInnen werden sich aber kaum davon abhalten lassen. Das Resultat lohnt auf alle Fälle den Aufwand.

Biskuit

4	Eigelb
1	Ei
180 gr	Zucker
80 gr	Mehl
80 gr	Kartoffelmehl
	Zeste einer halben Zitrone
1.5 TL	Vanillezucker
0.75 TL	Backpulver
5	Eiweiss

Japonaisboden

4	Eiweiss
110 gr	Zucker
100 gr	Mandeln

Buttercrème

340 gr	Butter	
250 gr	Pudierzucker	
7 EL	Kirsch	Zuger
2 EL	Johannisbeergelee	

Sirup

2 dl	Kirsch	Zuger
0.7 dl	Wasser	
55 gr	Zucker	

Eine Springform von 28 cm Ø buttern und mehlen. Zucker, Eigelb, Zitronenschale und das ganze Ei zu einer Crème schlagen. Das Mehl, Kartoffelmehl, Backpulver und Vanillezucker vorsichtig unter die Crème ziehen. Das Eiweiss steif schlagen und daruntermischen. Die Masse in die Form füllen und bei 170°C etwa 50 bis 60 Minuten backen. Für den Japonaisboden das Eiweiss steif schlagen und unter Rühren die Hälfte des Zuckers beifügen. Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen und diese langsam begeben. Die Masse auf zwei gebutterte und gemehlte Springformen verteilen und bei 150°C etwa 15 bis 20 Minuten backen. Dann sofort von der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Kirsch und Johannisbeergelee begeben. Den ersten Japonaisboden mit dieser Buttercrème bestreichen. Das Biskuit halbieren, die braune Backseite vorsichtig abschneiden und auf die Crème setzen.

Wasser und Zucker zu einem dicklichen Sirup kochen, den Kirsch begeben. Nachdem der Sirup erkaltet ist, wird das Biskuit getränkt. Wieder mit Buttercrème bestreichen und mit dem zweiten Japonaisboden zudecken. Diesen wiederum mit Buttercrème bestreichen. Die Torte rundherum ausstreichen, so dass sie rund ist. Mandelscheiben in Butter goldgelb rösten und den Rand der Torte damit auskleiden. Die Oberfläche mit viel Puderzucker bestreuen.

Vier Zuger Konditoreien machen sich den Rang streitig, die beste Kirschtorte zu backen. Eine klare Meinung gibt es auch unter den Einheimischen nicht. Am besten essen sie sich durch alle vier Konkurrenzprodukte und bilden sich ihre eigene Meinung (Marcel's Tipp: «Confiserie Speck, Zug»; hat wohl nichts mit unserem Speck zu tun ;-)).

Tipp von Freddy + Toni:

Dem Biskuit nur den Boden und Deckel abschneiden und nicht halbieren. So wird die Torte flacher (nur eine Lage).

En Guete
Marcel