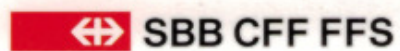


Presse-Chuchi Zürich

April Chochete 2015

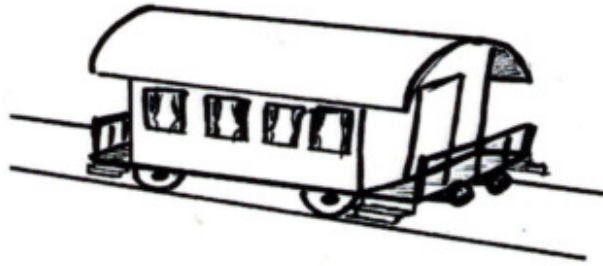
Chef de cuisine: Kurt Metz



Rezepte der Rottenköchinnen
der SBB.



März 2005



Gambrinus-Suppe

Zutaten

4 Personen

Butter 1	30 g
Mehl	50 g
Fleischbouillon	7 dl
Alkoholfreies Bier	3 dl
Rahm	2 dl
Eigelb	2 Stk
Peterli	2 EL
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
Muskatnuss	1 Pr
Toastscheiben	3 Stk
Butter 2	30 g

Zubereitung

Die Butter 1 in einer grossen Pfanne schmelzen, das Weissmehl beifügen und unter rühren 1 Minute dünsten. Die Bouillon und das Bier dazu giessen, die Suppe aufkochen lassen. Den Rahm, die Eigelb und den gehackten Peterli zusammen verrühren, einige Löffel Suppe unterrühren und diese Mischung in die heisse, aber nicht siedende Suppe geben (flockt sonst aus). Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Brot in kleine Würfeli schneiden. In der Butter 2 goldbraun rösten, über die Suppe streuen und sofort servieren.

Gigotsteak mit Paprikaschoten

Zutaten

für 4 Personen

Steak aus der Lammkeule	4 x 150 g
Öl	2 EL
Zwiebel	1 Stk
«5-China-Gwürze» (Mischung)	1 gestrichenen TL
Paprikaschoten	150 g
Rindsbouillon	3 dl
Peterli	2 EL
Rahm	1 dl
Senf	1 TL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Die «5-China-Gewürze», Salz, Pfeffer und Senf vermischen. Die Steaks mit der Mischung bepinseln und zwei Minuten auf jeder Seite im stark erhitzten Öl scharf anbraten. Zwiebel fein hacken, Paprikaschoten in grobe Streifen schneiden zum Fleisch hinzugeben, kurz anschwitzen. Mit Rindsbouillon auffüllen und ca. 45 – 50 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Die Sauce mit dem Rahm verfeinern und mit dem gehackten Peterli servieren.

Gratin «Anny de Morges»

Zutaten

für 4 Personen

Schalotten	200 g
Kartoffeln	1 kg
Greyerzerkäse	100 g
Weisswein	1 dl
Wasser	2 dl
Rahm	1 dl

Zubereitung

Schalotten hacken und anbraten. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Form ausbuttern. Schichtweise Schalotten, Kartoffeln und Käse einlegen.

Wein und Wasser mischen. Salzen und pfeffern. Flüssigkeit über den Gratin giessen. Ca. 90 Minuten bei 180 °C backen. Mit Alufolie abdecken. Wenn die Kartoffeln gar sind, mit Rahm übergiessen und einige Minuten überbacken.

Blumenkohl

Zutaten

für 4 Personen

Blumenkohl mittelgross	1 Stk
Schinken	150 g
Eier	2 Stk
Peterli	1 Bd
Butter	50 g
Paniermehl	2 – 3 EL
Salz	

Zubereitung

Blumenkohl gut waschen und im Ganzen im Salzwasser gar kochen. Mit der Rundung nach oben in eine Schüssel geben und warm halten. Schinken, hart gekochte Eier und Peterli fein hacken, mischen und über den Blumenkohl streuen. Butter schmelzen, Paniermehl beigeben und aufschäumen lassen, über den Blumenkohl geben.

Brownies

Zutaten

für 4 Personen

Edelbitterschokolade	100 g
Butter	200 g
Vanillezucker	1 Päckli
Zucker	180 g
Backpulver	1 TL
Mandelblättchen	150 g
Eier	2 Stk
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Eine quadratische Form oder eine Springform von etwa 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Wichtig: Schüssel nicht ins Wasser stellen, sonst gerinnt die Schokolade! Weiche Butter, Vanillezucker und Zucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Dann die Eier nach und nach begeben. Die Schokolade glatt rühren und gründlich untermischen. Mehl und Backpulver dazu sieben. Die Mandelblättchen beifügen und alles sorgfältig unterziehen. In vorbereitete Form füllen. Den Kuchen im 180 °C heißen Ofen auf der zweituntersten Rille 35 – 40 Minuten backen. Den ausgekühlten Kuchen in quadratische Stücke schneiden und diese mit Puderzucker bestäuben.

Dazu servieren wir in Rohzucker , Zitronensaft und grünem Pfeffer marinierte Erdbeeren.