

Presse-Chuchi Zürich  
Club du canard truffé

„zweierlei handzeichen“

ich bekreuzige mich  
vor jeder kirche  
ich bezwetschkige mich  
vor jedem obstgarten.

Wie ich ersteres tue  
weiss jeder katholik  
wie ich letzteres tue  
ich allein.

ernst jandl (1925-2000) in „Laut und Luise“



Freitag, 31. Mai 2013

Chochete von Danni Härry und Werner Nuber

Zu Gast beim Nachbar:  
Kulinarische Stippvisite in Österreich

\* \* \*

Frische Spargelsuppe  
mit Schmand

\* \* \*

Steirischer Vogerlsalat  
mit Speck und Kürbiskernen

\* \* \*

Wiener Saftgulasch  
mit Serviettenknödel

\* \* \*

Marillenknödel (Brandteig)  
mit Vanilleglacé

\* \* \*

\* \* \*

## Frische Spargelsuppe mit Schmand

(4 Personen)

500 g Weisser Spargel

1 dl Weisswein

2 dl Schmand/Schlagrahm

30 g Butter

1 Eigelb

5 dl Wasser

1 EL Gemüsebouillon

2 EL Mehl

3 Prise Muskatnuss

3 Prisen Pfeffer

1 TL Salz

1/2 Zitrone

1 Prise Zucker

2

Geschälten Spargel in 3 cm Stücke schneiden.

Gemüsebouillon in 5 dl Wasser mit 1 TL Butter und Zucker aufkochen.

Spargel in der Brühe ca. 15 Minuten kochen lassen. Anschliessend Spargelspitzen aus der Brühe nehmen und zur Seite legen.

Brühe ca. 5 Minuten weiter kochen. Anschliessend pürieren.

Übrige Butter in Pfanne schmelzen, Mehl einstäuben, unter ständigem Rühren goldgelb anschwitzen. Anschliessend mit Spargelsuppe aufgiessen; Wein dazugeben.

Vor dem Servieren: Schmand/Schlagrahm mit Eigelb vermischen und unter die Suppe ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Spargelspitzen in die Teller geben. Mit der Suppe übergiessen.

\* \* \*

\* \* \*

## Steirischer Vogerlsalat mit Speck und Kürbiskernen

(4 Personen)

200 g Vogerlsalat/Nüsslisalat  
4 mittelgrosse Pellkartoffeln  
100 g Speck (gewürfelt)  
4 Eier (gekocht)  
4 Zehen Knoblauch  
200 g Kürbiskerne

Kürbiskernöl  
Walnussessig  
Salz  
Pfeffer

3

Vogerlsalat waschen, trocknen und auf die Teller verteilen. Je eine Knoblauchzehe darüber verpressen.

Kartoffeln kochen, Eier hart kochen, Speck knusprig braten und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Das Ganze noch warm über den Vogerlssalat geben.

Kürbiskern und Walnussessig (3:1), Salz und Pfeffer dazu geben.

Kürbiskerne in der Pfanne anrösten. Vor dem Servieren über den Salat streuen.

\* \* \*

\* \* \*

## Wiener Saftgulasch mit Serviettenknödel

(4 Personen)

900 g Rindfleisch vom Schinken  
900 g Zwiebeln  
1 dl Kürbiskernöl  
1 EL Paradeismark/Tomatenmark  
5 dl Wasser

3–4 EL Paprikapulver edelsüß  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
Salz  
1 TL Kümmelpulver  
Majoran  
Walnussessig

4

Zwiebeln fein schneiden, in heissem Öl braun rösten. Paprikapulver darunter mischen. Mit einem Spritzer Essig und etwas Wasser ablöschen.

5 dl Wasser begeben, Zwiebeln weich dünsten.

Fleisch in dicke Würfel schneiden und zusammen mit dem Paradeismark/Tomatenmark, Knoblauch und den anderen Gewürzen in die Flüssigkeit geben und zugedeckt am Herd leicht köchelnd während 90 Minuten dünsten. Flüssigkeit bei Bedarf mit Wasser ergänzen.

\* \* \*

\* \* \*

## Wiener Saftgulasch mit Serviettenknödel

(4 Personen resp. 6 Stück Knödel)

250 g Semmeln, ca. 3 Tage alt

2 Eigelb

2 Eiweiss

ca. 3 dl. Milch

70 g Butter

60 g Zwiebeln

Salz

Petersilie gehackt

Butter zum Bestreichen

Bindfaden

Stoffservietten (ausgekocht\*) oder Frischhaltebeutel

5

Eigelb, Milch und Salz verrühren. Zwiebeln sehr fein schneiden und in heisser Butter aufschwitzen.

Semmel in ca. 1 cm grosse Würfel zerschneiden, mit Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie vermengen und während 1 Stunde ruhen lassen. Etwas Salz dazugeben.

Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Nasse Serviette oder kochfeste Plastikfolie/Frischhaltebeutel mit Butter bestreichen. Aus der Masse eine ca. 6 cm. dicke Rolle formen und straff in die Serviette einrollen. Mit Bindfaden an den Enden und in der Mitte zubinden.

In genügend siedendes Salzwasser einlegen und ca. 30 Minuten in leicht siedendem Wasser kochen.

Anschliessend Knödel aus der Serviette nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Butter bestreichen.

\* \* \*

*\*so dass kein Waschmittelgeschmack zurückbleibt!*

\* \* \*

## Marillenküdel (Brandteig) mit Vanilleglacé

(4 Personen resp. 8 Stück Küdel)

8 Marillen/Aprikosen  
8 Würfelzucker  
150 g Butter  
130 g Semmelbrösel  
Puderzucker  
400 g Vanilleglace  
3 dl Milch  
30 g Butter  
160 g Mehl  
1 Ei

Salz

6

Milch mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Dann mit der Schneerute Mehl einröhren. Masse so lange röhren, bis sich der Teig von Geschirr und Löffel löst.

Teig abkühlen lassen, Ei einröhren, glatt röhren, gut durchkneten.

Marillen/Aprikosen waschen, abtrocknen, aufschneiden.  
Würfelzucker anstelle des Steins setzen.

Aus Teig eine ca. 5 cm dicke Rolle formen und in Scheiben schneiden.

Teig flachdrücken und Marillen/Aprikosen hineinsetzen und einhüllen.

Küdel in siedendes Wasser einlegen und leicht siedend ca. 12 Minuten kochen lassen.

Butter und Brösel in Pfanne goldbraun rösten.

Küdel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Anschliessend in Butter/Brösel wenden.

Küdel auf den Teller legen und mit Puderzucker bestreuen.  
Eine Kugel Vanilleglace auf den Teller dazugeben.

Rasch servieren.

31.5.2013/hy.