

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Band: 12 (1973-1974)
Heft: 53

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

FOIE DE PORC A LA MODE DE LINDAU

Une spécialité régionale des rives du Bodan.

Préparation et cuisson : 20 minutes env.

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

600 g. de foie de porc escalopé

2 cuil. à soupe de farine

2-3 cuil. à soupe de graisse comestible BIOFIN

1 boîte de tomates pelées - 2 oignons

1 petite boîte de champignons de Paris un peu de persil, sel, poivre.

Préparation

— Emincez les champignons et coupez les tomates soigneusement égouttées en petits dés.

— Coupez les oignons transversalement en tranches minces dont vous détacherez des anneaux; hachez finement le persil.

Cuisson

— Farinez légèrement les escalopes de foie et faites-les revenir 1-2 minutes de chaque côté dans le Biofin. Gardez au chaud.

— Le cas échéant, ajoutez un peu de graisse dans la poêle et faites-y revenir les ronds d'oignons; ajoutez les champignons et les tomates et laissez étuver le tout 5 bonnes minutes.

— Salez et poivrez, saupoudrez de persil haché et versez sur les escaloppes assaisonnées à volonté.

SERVEZ AVEC DU RIZ OU DES POMMES VAPEUR.

CORNETTES A LA MODE DES ALPES SUISSES

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

200 g. de cornettes

400 g. de pommes de terre

2 oignons - beurre frais

fromage râpé.

Préparation et cuisson

— Faites cuire les cornettes et les pommes de terre en dés; séparément, à l'eau salée. Egouttez soigneusement.

— Hachez finement les pignons et faites-les dorer dans beaucoup de beurre.

Pour servir

— Mélangez les cornettes, les pommes de terre et le fromage râpé et versez le tout dans un plat. Ar-

rosez avec les oignons et le beurre.
— Servez avec des cervelas chauds et, en tout cas, de la compote de pommes et du café au lait.

Un conseil pratique :

Si vous utilisez des restes de cornettes ou de pommes de terre, ajoutez-les aux oignons dans la poêle et faites-les dorer plus ou moins, selon les goûts.

TOURTE AUX POMMES ET AUX ORANGES

Préparation : 40 minutes env.

Cuisson : 35 minutes env.

INGREDIENTS (pour un moule à ressort de 26 cm. de diamètre env.)

Pâte : 250 g. de farine, 1/2 cuil. à café de poudre à lever, 1 pincée de sel, 80 g. de beurre, 50 g. de sucre, 2 jaunes d'œufs, 2-3 cuil. à soupe de lait ou d'eau.

Farce : 4-5 pommes, 1 cuil. à soupe de jus de citron, 100 g. de sucre, 3-4 cuil. à soupe d'amandes ou de noisettes râpées, 2-3 oranges, 2 blancs d'œufs.

Préparation et cuisson

— Commencez par préparer la pâte; battez le beurre en mousse avec les jaunes d'œufs, le sel et le sucre. Ajoutez la farine tamisée avec la poudre à lever et pétrissez le tout pour obtenir une pâte souple en ajoutant le lait ou l'eau petit à petit.

— Laissez reposer quelque temps au frais, puis foncez le fond d'un moule à ressort ou d'une tôle à gâteau avec les deux tiers de la pâte. Formez un boudin avec le reste et collez-le avec un peu d'eau sur le fond pour obtenir un bord.

— Epluchez les pommes et coupez-les en tranches minces. Mélangez-y la moitié du sucre, le jus de citron, les amandes ou les noisettes et le reste râpé des oranges.

— Répartissez régulièrement sur la pâte et faites cuire 30 minutes à chaleur moyenne.

— Pelez les oranges, coupez-les en tranches minces et rangez-les sur la tourte.

— Battez les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez le reste du sucre et versez sur les oranges en égalisant à la spatule.

— Faites gratiner 5-10 minutes, chaleur supérieure au maximum.

EINE HERRLICHE GULASCHSUPPE

Arbeitszeit : ca 20 Minuten

Kochzeit : ca 2 Stunden.

ZUTATEN (für 5-6 Personen)

600 g. Rindfleisch in kleine Würfelchen

geschnitten - 2 grosse Zwiebeln - 2

Esslöffel Biofin, 2 Karotten - 2 Peperoni

- 1-2 Esslöffel Paprika, 1 1/2 l. Wasser

- 2-3 Esslöffel Tomatenpüree - 5-6 Kartoffeln, Salz, Pfeffer - 1 Teelöffel Kümmel nach Beleben - 2 dl. saurer Rahm.

Vorbereitung

Die Zwiebeln feinhacken, Rüeblen und entkernte Peperoni kleinschneiden. Die Kartoffeln in ungefähr gleichgrosse Würfelchen wie das Fleisch schneiden.

Zubereitung

— Fleisch und Zwiebeln im heissen Fett gut durchdämpfen jedoch nicht anbraten.

— Das Gemüse und Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten.

— Mit Paprika und wenig Salz überstreuen und mit dem Wasser übergossen.

— Während anderthalb Stunden kochen, dann die Kartoffelwürfelchen und allenfalls den Kümmel beifügen.

— In einer weiteren halben Stunde fertigkochen. Wenn nötig, noch mit Salz, Pfeffer und etwas mehr Paprika abschmecken.

— Zuletzt noch den sauren Rahm beifügen.

SCHWEIZER KALBSRÖLLCHEN

Zutaten für 4 Personen : 4 dünne

Scheiben Kalbskeule, Salz und Pfeffer,

etwas getrocknetes Basilikum, 4 Ess-

löffel gehackte Kräuter, 50 g. kleinge-

würfelte Käse - 30 g. Fett zum Braten,

1/4 Liter Wasser, 1 gehäufter Esslöffel

Mehl, 2 Esslöffel Kondensmilch, etwas

Edelsüßpaprika, 1 schöner Blumen-

kohl, 2 Esslöffel Semmelmehl, 3 Ess-

löffel Butter oder Margarine, 4 bis 8

Tomaten, Öl zum Bestreichen, 1 Tee-

löffel gehackte Petersilie.

Zubereitung

Das Kalbfleisch klopfen, salzen und pfeffern. Auf die Scheiben etwas Basilikum, die gehackten Kräuter und die Käsewürfel geben.

Das Fleisch zu Rouladen aufrollen und mit Holzspiesschen feststecken. Das Fett erhitzen, die Rouladen hineinlegen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann das Wasser erhitzen und die Rouladen damit ablöschen. Den Topf mit einem Deckel schliessen und die Rouladen bei kleiner Hitze 30 Minuten schmoren lassen.

Das Mehl mit der Kondensmilch verrühren und die Bratensosse damit binden. Die Bratensosse mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Für den Blumenkohl reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Blumenkohl putzen und waschen und in das kochende Salzwasser geben. Blumenkohl in etwa 25 Minuten garen.

Das Semmelmehl in der geschmolzenen Butter oder in der geschmolzenen Margarine braunen.

Blumenkohl abtropfen lassen. Eine Platte vorwärmen und den Blumenkohl darauf in die Mitte setzen.

Blumenkohl mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Die Tomaten mit kaltem Wasser waschen, an der Spitze jeweils kreuzweise einritzen und die Tomaten mit Öl bestreichen. Salz und Pfeffer darüberstreuen. Den Boden einer feuerfesten Form mit etwas Wasser bedecken und die Tomaten hineingeben. Den Topf mit einem Deckel schliessen und in den vorgeheizten Backofen stellen (E-Herd 200 Grad, Gasherd Reglestufe 4). Etwa 20 Minuten dünsten. Tomaten mit Petersilie bestreuen und anrichten.

MERINGUIERTER RHABARBERKUCHEN

Zubereitungszeit : ca 60 Minuten.

ZUTATEN :

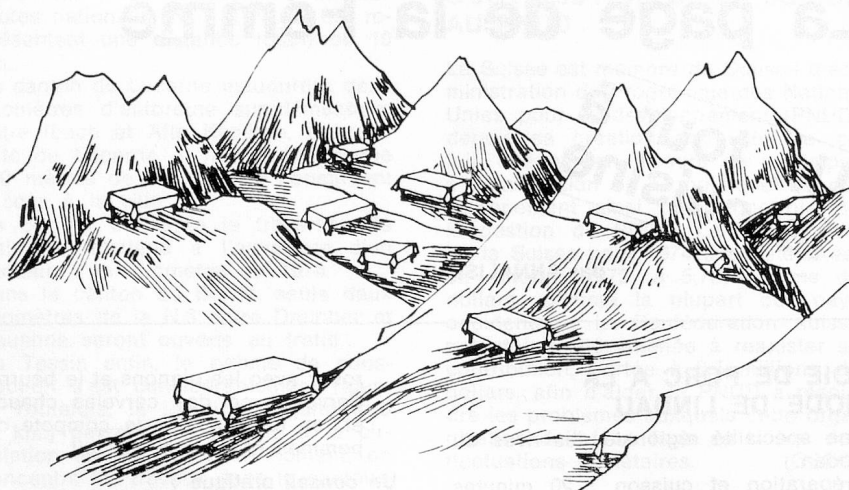
Teig : 250 g. Mehl - 1 Prise Salz - 125 g. Butter - 80 g. Zucker - 2 Eigelb - wenig abgeriebene Zitronenschale - evtl. 1-2 Esslöffel Wasser.

Belag : 500 g. zarter Rhabarber - 100 g. Zucker - 2 Esslöffel Maizena.

Meringuehaube : 2 Eiweiss - 100 g. Zucker.

Zubereitung :

- Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten und diesen einige Zeit kühlstellen.
- Den Rhabarber mit wenig Wasser und dem Zucker weichkochen. Das kaltangerührte Maizena beigegeben und kurz aufkochen, dann auskühlen lassen.
- Mit dem Teig eine Springform oder ein rundes Kuchenblech auslegen. Den Boden mehrmals einstechen und bei schwacher Mittelhitze ca. 30 Minuten backen.
- Den Rhabarberkompott darüber verteilen.
- Die Eiweiss steifschlagen, den Zucker daruntermischen und diesen Schnee über den Rhabarber verteilen.
- Bei Oberhitze hellgelb überbacken und warm oder kalt servieren.



LES BONNES TABLES EN SUISSE

C'est de Sicile que nous viennent ces suggestions et nous sommes très reconnaissants à notre correspondant de ces nouveaux tuyaux ! Qui nous en communiquera d'autres ?

Pour la rubrique des bistrots, je vous recommande le café des Sapeurs-pompiers à Lausanne, spécialité pieds de porcs au madère, un délice surtout s'il est accompagné d'un bon rouge du terroir « La Licorne ». Aussi les autres mets sont excellents et à des prix me semble-t-il abordables. Seule-

ment en vous donnant cette adresse que certainement beaucoup connaissent déjà, je crains que les Belges se roueront sur ce local qu'il deviendra après difficile d'y trouver une place. Rue Neuve 9, près de la place La Riponne.

Un autre local, c'est le Château café de la Jeune Suisse à Mont s/Rolle, filets de perches et légumes de l'endroit donc frais du jour. Ce local a un inconvénient, il est souvent fermé (congé, vacances etc.) et il est prudent de téléphoner avant.

FESTIVAL GASTRONOMIQUE SUISSE A L'HOTEL LENDI

Voilà déjà plus d'une année que l'Hôtel LENDI est ouvert, et pour la seconde fois déjà, il organise une quinzaine gastronomique suisse dans son grill, la Chesa Grischuna, du 25 avril au 5 mai 1974.

Qu'elles soient des cantons du Valais, de Vaud, des Grisons, les recettes suisses sont connues et appréciées dans la Suisse entière. Cette année l'Hôtel LENDI nous propose entre autres : les Filets de perche meunière ou aux amandes, le Brocheton poché au Fendant, l'Emincé de Veau Zurichoise, les brochettes de foie de veau.



L'hôtel Lendi profite de ce festival gastronomique suisse pour faire connaître en Belgique, la qualité des vins suisses, mal connus hors de nos frontières, et qui peuvent pour certains d'entre-eux, être comparés aux plus grands vins français.

De plus, ce n'est pas sans raison que la Suisse est très fière de ses vins : le climat limite la culture de la vigne aux endroits abrités, dans les creux des escarpements et le long des lacs. Les vins suisses sont le résultat du travail pénible et de l'obstination des vigneron.

La vigne existe dans une douzaine de cantons suisses, mais quatre seulement ont une certaine importance viticole : le canton du Valais, canton de Neuchâtel, canton de Vaud et canton du Tessin.

Le Valais, Californie de la Suisse, produit les meilleurs vins rouges de Suisse, dont le plus renommé, la Dôle, vous est proposé à la carte des vins de l'hôtel Lendi, avec en parallèle un vin blanc, le Fendant Pierrafeu, qui a gagné ses lettres de noblesse en compagnie de la raclette et de la fondue. Si vous voulez passer une excellente soirée, rendez-vous donc à l'Hôtel LENDI !