

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 74 (2017)
Heft: 3: Tastsinn : die Macht der Berührung

Rubrik: Naturküche

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: 15.05.2025

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



Vreni Giger
Restaurant «Rigiblick»
Zürich
Regional-saisonale
Bio-Küche auf
Topniveau.



Brüsseler Spitzen-Piccata

Rezept für 4 Personen

4 Brüsseler Spitzen (Chicorée)
2 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe (Herbamare)
4 Eier
200 g geriebener Parmesan
Mehl zum Panieren
Bratbutter

1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
2 rote Brüsseler Spitzen (Chicorée)
Salz, Pfeffer
100 g frischen Blattspinat

Die Brüsseler Spitzen der Länge nach halbieren und mit etwas Butter und der Gemüsebrühe schmoren, bis sie weich sind (ca. 45 Minuten). Dann im Sud erkalten lassen.

Mit Ei und Parmesan eine Masse herstellen. Die Brüsseler auf einem Haushaltspapier abtrocknen, im Mehl wenden, durch die Ei-Parmesan-Masse ziehen und in Bratbutter goldbraun braten.

Die Zwiebel fein schneiden und in Butter andünsten. Die beiden roten Brüsseler ca. 5 mm dick schneiden, zu den Zwiebeln geben, mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald alles weich ist, den Spinat unterheben und kurz mitdünsten.

Das Gemüse auf einem Teller anrichten, die Brüsseler Spitzen-Piccata darauflegen und servieren.

Nach Belieben kann man eine Tomaten- oder eine leichte Bechamelsauce dazu servieren.



Vreni Giger
Restaurant «Rigiblick»
Zürich
Regional-saisonale
Bio-Küche auf
Topniveau.



Milchreisauflauf & Kompott

Den Milchreis mit Milch, zwei Vanillestängeln und einer Prise Salz kochen. Sobald er weich ist, erkalten lassen. Die Zutaten zum Milchreis geben und gut mischen. Die Masse in eine ausgebutterte Auflaufform füllen und Butterflöckchen darauf verteilen. Im auf 160 °C vorgeheizten Ofen etwa 30 bis 40 Minuten backen. Es sollte eine schöne braune Kruste entstehen.

Rotwein und Zucker miteinander aufkochen, die halbierten Zwetschgen dazugeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und in der heissen Flüssigkeit ziehen lassen.

Beides warm servieren.

Rezept für 4 Personen

Für den Auflauf:

100 g Milchreis
0,3 l Milch
2 Vanillestängel, 1 Prise Salz
100 ml Rahm (Schlagsahne)
2 Eier
3–4 EL Rosinen
2 EL Zucker
Abrieb von je 2 Zitronen & Orangen
Butter

Für das Kompott:

400 g Zwetschgen, halbiert
200 ml Rotwein
200 g Zucker