Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 74 (1999)
Heft: 4: Ich bin Brien. Wer spielt Ball mit mir?

Rubrik: Rezept

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

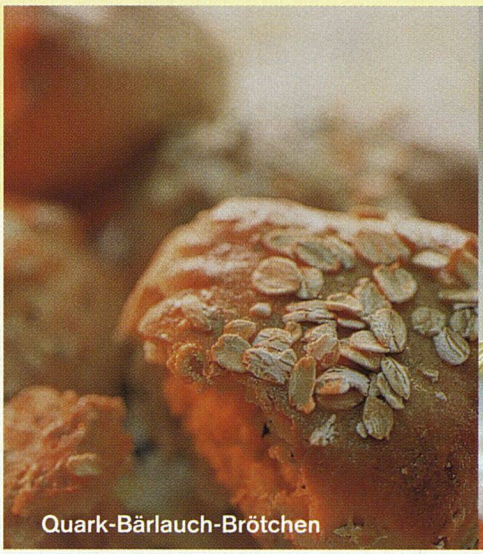
Download PDF: 19.07.2025

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

DIE ARBEIT KOMMT

Kochen bedeutet Heimarbeit. Wir haben diesmal ein etwas aufwendigeres Menü ausgesucht, das gut zur beginnenden Frühlingszeit passt.

En Guete!



Quark-Bärlauch-Brötchen

Frühlingssalat an Buttermilch-Dressing

Für 8 Brötchen

250 g Halbweissmehl
50 g Haferflocken
1¼ TL Backpulver
1 TL Salz
250 g Halbfettquark
1 dl Milch
5 Bärlauchblätter, fein gehackt
1 Eigelb zum Bestreichen
2 EL Haferflocken zum Bestreuen

1 Mehl, Haferflocken, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Quark, Milch und Bärlauch dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

2 Den Teig auf wenig Mehl zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Mit der Hand etwas flachdrücken und in 8 gleich grosse Quadrate schneiden. Nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Eigelb bestreichen und mit Haferflocken bestreuen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tip
Den Teig statt mit Bärlauch mit feingeschnittenem Schnittlauch oder anderen Kräutern aromatisieren.

Dressing:
2 Eier, hartgekocht, geschält
1 EL Senf
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Apfelessig
2,5 dl Buttermilch nature
1 Apfel
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer
1 Frisée-Salat
100 g Kresse
2 Bund Radieschen, in feine Scheiben geschnitten

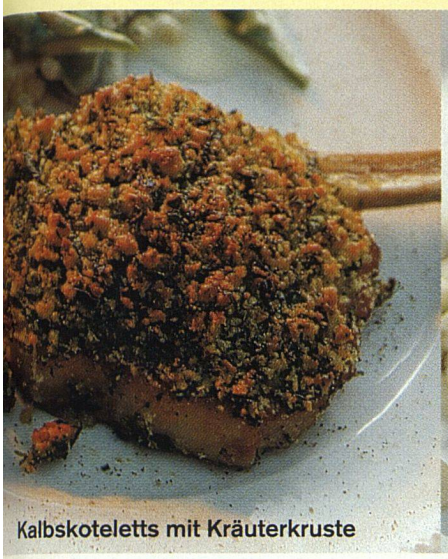
1 Für das Dressing die Eier halbieren, Eiweiss und Eigelb trennen. Eigelb, Senf, Zwiebeln, Essig und Buttermilch mit dem Stabmixer fein pürieren. Eiweiss grob hacken, Apfel in feine Würfel schneiden und mit Schnittlauch zum Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Frisée-Salat in mundgerechte Stücke schneiden, mit Kresse und Radieschen mischen.

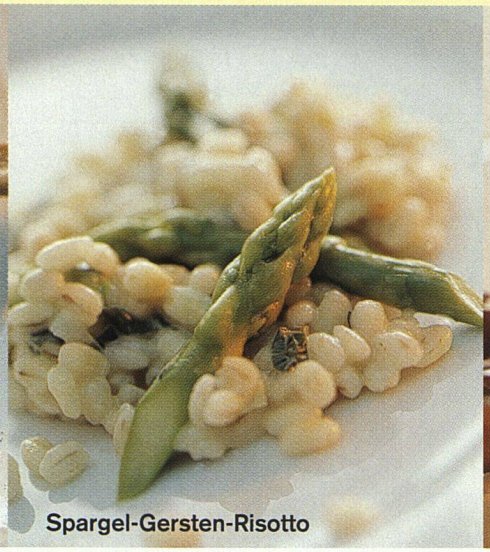
3 Den Salat auf Tellern anrichten und das Dressing darüberverteilen.

Das Rezept ist dem «Gästebuch – Rezepte für 16 Einladungen» entnommen. Das vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten herausgebene Kochbuch enthält kreative Rezepte für jede Jahreszeit.
Das Buch ist für 25 Franken erhältlich beim
ZVSM, Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten, Weststrasse 10, 3000 Bern 6.
Telefon 031/359 57 28,
Telefax 031/359 58 55

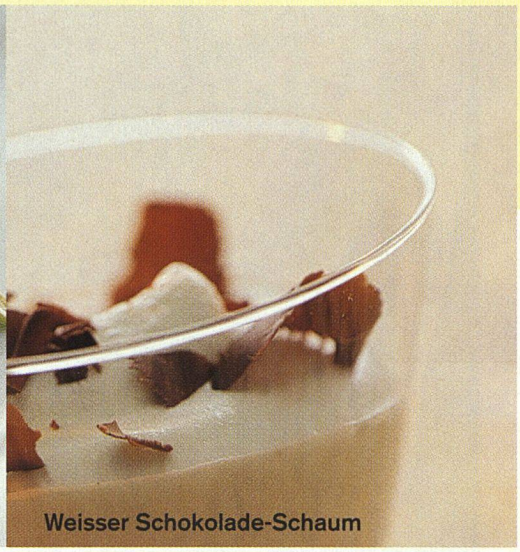
VOR DEM ESSEN



Kalbskoteletts mit Kräuterkruste



Spargel-Gersten-Risotto



Weisser Schokolade-Schaum

4 Kalbskoteletts, je etwa 200 g, Knochen von der Metzgerei zu ⅔ freigelegt und gesäubert
1 EL Senf
Salz, Pfeffer
Bratbutter zum Anbraten

Kräuterkruste:
100 g Emmentaler, gerieben
2 Bund Petersilie, grob gehackt
1 Bund Schnittlauch, geschnitten
1 EL Paniermehl

1 Koteletts mit Senf einreiben und würzen. In Bratbutter beidseitig 2 Minuten anbraten und auf ein Blech geben.

2 Für die Kräuterkruste alle Zutaten vermischen, auf die Koteletts verteilen und etwas andrücken.

3 Im oberen Teil des auf Grillstufe oder grösster Oberhitze vorgeheizten Ofens 3 Minuten gratinieren. Die Ofentemperatur auf 80 °C reduzieren. Die Koteletts in der Mitte des Ofens 20 Minuten durchziehen lassen. Auf ein paar Minuten mehr kommt es dabei nicht an.

4 Mit dem Spargel-Gersten-Risotto anrichten.

Tip
Statt Kalbskoteletts Schweinskoteletts verwenden.

500 g grüne Spargeln
1 Bundzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
Butter zum Andünsten
1 dl Weisswein
5 dl kräftige Gemüsebouillon
150 g Rollgerste
0,5 dl Doppelrahm
50 g Freiburger Vacherin, geraffelt
Pfeffer

1 Spargeln waschen und die holzigen Enden wegschneiden. Spargelspitzen von 5 cm Länge abschneiden und beiseite stellen. Spargeln schräg in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

2 Bundzwiebeln in Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen und mit Gemüsebouillon aufgiessen. Rollgerste einrieseln und zugedeckt bei kleiner Hitze 35 Minuten leicht köcheln lassen. Ab und zu rühren. Die Spargelspitzen beifügen. Nach 5 Minuten die Spargelscheiben darunterrühren und weitere 5 Minuten garen.

3 Kurz vor dem Servieren Doppelrahm und Freiburger Vacherin darunterrühren. Würzen.

Tip
Ist der Gerstenrisotto zu trocken, noch etwas Gemüsebouillon dazugiessen.

2,5 dl Rahm
100 g weisse Schokolade, zerbröckelt
1 dl Birnensaft
1 Eiweiss, steif geschlagen
dunkle Schokolade-Späne zum Garnieren

1 Rahm erwärmen, weisse Schokolade beifügen und schmelzen. In eine Schüssel geben, auskühlen lassen und zugedeckt über Nacht kaltstellen.

2 Die Rahmmasse mit dem Schwingbesen steif schlagen. Birnensaft darunterrühren und Eiweiss daruntergeben. In 4 Gläser füllen.

3 Mit Schokolade-Spänen bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tips
Statt weisse Schokolade Milch- oder Zartbitterschokolade verwenden.

Schokolade-Späne selbst gemacht:
Von einem Stück Kochschokolade mit einem Sparschäler Locken abziehen.