

Menue für 4 Personen
von Heinz Urech

Kochen vom 25. April 90

C H N O C H E - C H U C H I

W I N T E R T H U R

Lozärner Spezialitäté

Bsetzisstei us der Altstadt

.....

Albelifilet us em Vierwaldstättersee

.....

Nüsslisalat Sunnebärg

.....

Lozärner Chügelipastete
mit Späckrüebli

.....

Chatzestreckerbire mit Nidle
und Läbchueche

.....

Bsetzistei us der Altstadt

verschiedene Luzernerkäse
Paprika, gewürzter Pfeffer, Kümmel, Mohn

Den Käse in 1 cm grosse Würfel schneiden, nach sorten getrennt auf einer Platte anrichten, bezeichnen und aussen herum die verschiedenen Gewürze in kleinen Schalen verteilen. Mit Zahnstocher servieren.

Albelifilet us em Vierwaldstättersee

2 Albelifilet pro Person
Salz, Zitronensaft, Mehl, Butter, Zitronenscheiben
Peterli
1/2 Kartoffel pro Person, Schnittlauch

Die Albelifilets werden mit Zitronensaft und Salz eine halbe Stunde mariniert dann abgetrocknet und im Mehl gewendet. Dann gibt man sie portionenweise in die Bratpfanne, in welcher nicht zu sparsam Butter eben geschmolzen ist. Auf zunächst nur knapper Mittelhitze lässt man sie bei gelegentlichem Rütteln der Pfanne und einmaligem Umwenden der Filets mehr garziehen als braten, was etwa 4-5 Minuten braucht. Erst in den letzten 2 Min. erhalten sie bei stärkerer Hitze das schön goldene, butterglänzende Aussehen. Die Filets nebeneinander warmstellen, vor dem Anrichten den Bratbutter mit ein paar Zitronensaft abschmecken und ganz wenig über die Filets geben, mit Zitronenscheiben und Peterli garnieren.

Die Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln, im Salzwasser knapp gar kochen.

Nüsslisalat Sunnebärg

Nüsslisalat
2 EL geschälte Sonnenblumenkerne
Kräuteressig, Sonnenblumenoel, Senf, Salz, Knoblauch

Nüsslisalat gut waschen und rüsten. Die geschälten Sonnenblumenkerne in wenig Sonnenblumenoel leicht rösten. Salatsauce erstellen und über den Nüsslisalat mit Sonnenblumenkernen anrichten.

Luzerner Chügelipastete mit Späckrüebli

500 g Blätterteig
1 Eigelb

Blätterteig 4 mm dick auswallen und zwei Rondellen ca. 24 und 32cm ausschneiden. Kleinere Rondelle auf Kuchenblech legen und

mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit viel Seidenpapier eine Kugel formen und auf die Mitte des Teigbodens stellen. Vorstehenden Rand mit Wasser befeuchten und die grössere Teig-rondelle über die Kugel legen. Den Rand gut andrücken. Pasteten-haus mit Eigelb bestreichen. Aus den Teigresten Verzierungs-streifen schneiden und um die Pastete legen. Nochmals mit Eigelb bestreichen. Bei 180° 40 Min. backen, nach 25 Min. mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen den Deckel mit einem spitzen Messer wegschneiden. Die Papierkugel sorg-fällig herausziehen, solange der Teig noch lauwarm ist.

250 g Schweinefleisch geschnetzelt
250 g Kalbsfleisch geschnetzelt
250 g Kalbsbrät
250 g Champignons
1 Zwiebel fein gehackt, Gewürz
2 dl Weisswein
5 dl Bouillon

2 EL Mehl
3 dl Milch
1 EL Kirsch
3 dl Bouillon
2 dl Rahm

Fleisch in Butter anbraten. Zwiebeln mitdünsten mit Weisswein ablöschen und 10 Minuten schmoren. Brät zu Kugeln formen und in Bouillon 10 Min. ziehen lassen. Für die Sauce Mehl in Butter anziehen lassen, mit Milch und Wein ablöschen. Den Jus des Flei-sches samt Kirsch und ein Teil der Kügeli-Bouillon beifügen. 20 Min. köcheln. Die Champignons in Butter dünsten, salzen, pfeffern. Zuletzt Fleisch und Kügeli in die Sauce geben, noch-mals erhitzen, würzen, gegebenenfalls mit Bouillon verdünnen und mit Rahm verfeinern.

Anrichten: Pastete nur halbhoch füllen. Restliche Sauce in Sau-cière dazureichen. Beim Servieren zuerst den oberen Drittel des Gehäuses mit einem scharfen Messer in Portionen schneiden, auf vorgewärmte Teller legen und Füllung dazugeben. Beim Nachservie-ren den Boden samt Füllung in Portionen teilen.

Späckrüebli

750 gr Rüebli
150 gr geräucherte Speck
1 Zwiebel fein gehackt
1 EL Fett, etwas Mehl
Streuwürze

Die gerüsteten Rüebli in ca. 5 cm lange und ca. 8 mm dicke Sten-gel, den Speck in längliche Stäbchen schneiden. Zunächst den Speck und die Zwiebel im erhitzten Fett hellgelb rösten, dann die Rüebli beigeben und kurz mitdünsten. Mit Streu-würze und Mehl überstäuben, gut mischen und Wasser dazugiessen. Zugedeckt dämpfen. Am Schluss der Kochzeit -ca. 30 - 40 Min.- soll die Flüssigkeit fast eingekocht sein.

Chatzestrecker Bire

2 gedörrte Birnen
2 - 3 dl Calvados
75 gr. Zucker
1 Tl Vanillezucker
3 dl Vollrahm

Birnen mit Calvados 1 Tag Kühlstellen, in der Flüssigkeit mit Zucker und Vanillezucker und etwas Wasser weichkochen, die Birnen herausnehmen und den Saft bis Sirup einkochen lassen und dann erkalten lassen.

Vor dem Servieren dem Sirup nochmals etwas Calvados beigeben, die Birnen auf dem Saucenspiegel anrichten. Mit einem grossen Rahmtupf garnieren.

Lebkuchen

4 EL Birnel
150 gr Zucker
1 pr. Salz
1 geh. Essl Margarine od. Butter
2 Essl. Lebkuchengewürz
1 geh. Kaffeelöffel Natron
1 Essl. Träsch
300 gr Mehl (-350 gr der Teig soll eher dünnflüssig sein)
1/2 Essl. Kakao

alles mischen
backen bei 180° ca. 45 - 60 Min.