

Menue für 4 Personen
von Hans Widmer

Kochen vom 19.8.87

C H N O C H E - C H U C H I W I N T E R T H U R

Gefüllte Champignonköpfe

Kalbshaxen lombardische Art

Risotto alla Milanese

Zwetschgen-Zimtcreme

..... und für die Daheimgebliebenen

"Widis green" Konfitüre

Gefüllte Champignonköpfe

Zutaten:

20 grosse Champignonköpfe
1/2 Zitrone

Füllung:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
120 g Schweinsbrät
 Peterli
 Thymian
 Rosmarin
1 EL Tomatenpüree
 einige Tropfen Tabasco
 wenig Salz

zum Gratinieren:

50 g geriebener Greyerzer
1 dl Apfelwein
1 dl Rahm

Zubereitung:

Die Champignonköpfe sorgfältig von den Stielen trennen und mit dem Zitronensaft einreiben. Die Köpfe mit der Rundung nach unten in eine Gratinform einfüllen.

Die Champignonstiele, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in der Butter andämpfen. Dann alle Zutaten für die Füllung gut mischen und in die Pilzköpfe einfüllen.

Den Käse darüber streuen, den Wein und den Rahm auf den Formboden giessen, die Form in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Während etwa 25 Minuten gratinieren.

Auf grossen Tellern anrichten (garniert z.B. mit Salatblatt und Blumenblüte oder knapp gegartem frischem Gemüse).

Kalbshaxen lombardische Art

Zutaten:

4 Portionen	Kalbshaxen
	Salz
	Pfeffer
	Mehl
1	Zwiebel
2 EL	Speisefett
3 EL	Tomatenpürree
3 dl	Fleischbrühe
2 EL	Rahm
1	Knoblauchzehe
	Petersilie
	Rosmarin
	Salbei
1 Stk	Zitronenschale

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein hacken. Separat Petersilie, Rosmarin, Salbei, Knoblauch und Zitronenschale so fein als möglich hacken und vermischen.
- Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer einreiben, im Mehl wenden und im heißen Fett rundherum gut anbraten. Gehackte Zwiebel ebenfalls kurz mitrösten.
- Mit der Fleischbrühe ablöschen, das Tomatenpüree begeben und die Haxen zuerst 1/2 Stunde zugedeckt, dann noch ca. 20 Minuten offen im heißen Ofen schmoren. Dabei ab und zu wenden.
- Vor dem Anrichten die Sauce noch mit dem Rahm verfeinern und das Gewürzgemisch dazugeben.

Risotto alla Milanese

Zutaten:

80 g Butter
50 g Rindsmark
1/2 Zwiebel, fein gehackt
400 g Vialone Reis
ca 1 1/2 l heisse Fleischbrühe (aus Rind-, Kalb- und Hühnerfleisch)
1 Prise Safran
Salz
80 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Ein Stück Butter und Rindsmark in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel beifügen und glasig werden lassen, ohne dass sie Farbe nimmt. Wenn die Zwiebel zusammenfällt, den Reis zugeben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel anziehen lassen. Mit einem Teil der kochendheissen Fleischbrühe ablöschen. Wenn sie verdampft ist, wieder einen Teil der sehr heissen Brühe zufügen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist. Dem Reis unter ständigem Rühren garen. Gegen Ende der Kochzeit den in etwas Brühe aufgelösten Safran beifügen. Indem man dieses Gewürz erst gegen Schluss zugibt, bleibt sein Aroma besser erhalten. Wenn nötig mit Salz würzen. Wenn der Reis "al dente" ist, den Topf vom Herd wegziehen und die restliche Butter sowie ungefähr die Hälfte des Käses dazugeben. Gut mischen, anrichten und mit dem restlichen geriebenen Käse servieren.

Zwetschgen-Zimtcreme

Zutaten:

500 g	frische Zwetschgen
1 dl	Rotwein
1/2	Zimtstange
50 g	Zucker
2	Eier
1/4	Zitrone
1 EL	Zwetschgenwasser
1 dl	Rahm
1/4 TL	Zimt
1/2 TL	Vanillinzucker

Zubereitung:

Die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Rotwein und Zimtstange zusammen aufkochen. Zwetschgen darin wickochen. Zimtstange entfernen. Früchte mit dem Saft pürieren und wieder in die Pfanne zurückgeben.

Zucker und Eier rühren bis die Masse hell ist. Abgeriebene Zitronenschale und Saft zugeben und alles mit dem Fruchtpüree vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen, in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.

Zwetschgenwasser darunterrühren. Rahm steif schlagen. Zimt und Vanillinzucker sorgfältig mit dem Rahm mischen und die Hälfte davon unter das Fruchtpüree ziehen. Den Rest für die Garnitur verwenden. Die Creme anrichten und 1 - 2 Stunden kühlstellen.

Pflaumenkonfitüre "Widi green"

Zutaten:

2 1/2 Kg	grüne Pflaumen
2 kg	Zucker
1 Prise	Zimt
4 EL	Zitronensaft
4 TL (gehäuft)	Geliermittel
5 EL	Curaçao bleu

Zubereitung:

Pflaumen waschen und kleinschneiden. Sämtliche Zutaten ausser Curaçao bleu in einen grossen Topf geben. Ungefähr 6 Minuten sprudelnd kochen. Wenn die richtige Konsistenz erreicht ist (Tropfen lösen sich langsam von der Kelle), Curaçao bleu begeben. Nochmals gut umrühren und sehr heiss in die Gläser abfüllen. Mit nassem Cellophan und Gummiringli verschliessen.