

Menue für 4 Personen
von Marcel Jappert

Kochen vom 27. Oktober 1982

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

Felchenfilets Zuger Art
Salzkartoffeln

*

Flambiertes Kalbsfilet
Wasserreis
Gedämpfte Tomate
Blattspinat

*

Mandelecken
Kaffee

Felchenfilets Zuger Art

8 Felchenfilets à ca. 150 g
Salz und Streuwürze
je eine gute Prise Thymian,
Rosmarin, Basilikum, Bohnen-
kraut und Fenchel zusammen
vermischt (ev. frisch zusam-
men verhackt)
3-4 dl Weisswein
4 dl Rahm
1 geh. TL Stärkemehl
1 Büschel Peterli

Die Felchenfilets mit Salz und
Streuwürze würzen, mit der Aus-
senseite nach unten in eine gros-
se flache Pfanne legen. Sie dürfen
auf keinen Fall übereinander lie-
gen.
Dann mit der erwähnten Kräuter-
mischung überstreuen und soviel
Wein dazugiessen, dass die Fi-
lets knapp davon überdeckt sind.
Einige Minuten pochieren, d.h.
bis knapp vor dem Siedepunkt zie-
hen lassen, bis sie nicht mehr
roh sind.
Rahm und Stärkemehl in einem
Pfännchen verrühren, aufkochen,
den Fischsud dazugiessen und al-
les gut durchkochen. Die feinge-
hackte Petersilie daruntermischen.
Die Sauce, wenn nötig, noch ab-
schmecken, dann über die angerich-
teten Felchenfilets giessen und
diese sofort mit
servieren.

Salzkartoffeln

Flambiertes Kalbsfilet

- 800 g Kalbsfilet oder falsches Kalbsfilet
- 125 g Kräuterbutter hergestellt aus:
Kochbutter, Aromat, Senf, Basilikum, Estragon, Knoblauchpulver, frischem Peterli, einige Tropfen Zitronensaft
- 1 dl Rahm (geschlagen) zum Flambieren:
- 2 dl Riesling
- 1/2 dl Whisky
- 1/2 dl Wodka
- 1 Beutel Bratensauce

Bratensauce herstellen (soll ziemlich dick sein, weniger Wasser nehmen), dann Kräuterbutter darin auflösen, zuletzt Schlagrahm darunterziehen

In einer andern Pfanne das Fleisch in grossen Stücken gut anbraten, vorher würzen mit Streuwürze. Flambieren. Im Backofen warmhalten.

Die Sauce in den Bratenjus geben, bis vors Kochen bringen. Das Fleisch in Tranchen schneiden, die Sauce darübergiessen und servieren.

Wasserreis

dazu servieren.

Gedämpfte Tomaten

- 4 Tomaten
- Butter
- Streuwürze

Tomaten kreuzweise einschneiden und würzen. In eine gebutterte Auflaufform stellen und 20 Minuten bei 180° gratinieren.

Blattspinat

- 1 kg Spinat frisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Butter

Spinat rüsten und gut waschen. Im Salzwasser kochen. Zwiebel und Knoblauch im Butter dünsten. Den gut abgetropften Spinat darin wenden und kurz köcheln lassen. Eventuell nachwürzen mit Aromat.

Mandelecken

- 470 g Mehl
- 320 g weiche Butter
- 150 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 KL Vanillezucker
- abger. Schale von 1 Citrone

Füllung:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 3 EL Rum
- 100 g gem. Mandeln
- 50 g Mehl
- Staubzucker zum Bestäuben

Mehl auf dem Tisch zu einem Kranz formen. Die restlichen Zutaten in die Mitte geben und zusammen vermischen. Den Teig von Hand kurz durcharbeiten und kühlstellen.

Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse rühren. Den Mürbeteig ca. 3 mm dick auswallen und 2 gleich grosse Rechtecke daraus machen. Auf ein bebuttertes Blech legen, Die Füllung gleichmässig darauf ausstreichen und mit dem zweiten Rechteck bedecken. Das ganze im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen und in Streifen von ca. 6 cm Breite schneiden. Aus diesen Streifen Dreiecke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.