Spécialités zurichoises

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2014)**

Heft 297-298a

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849323

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

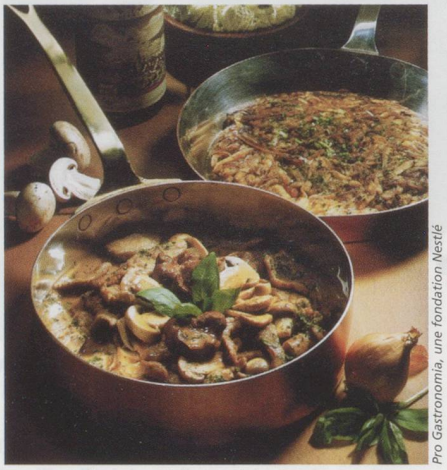
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

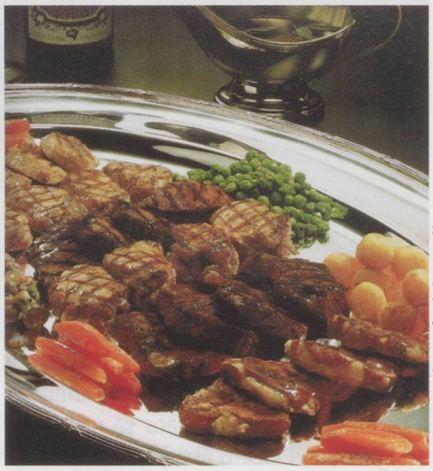
GASTRONOMIE

Spécialités zurichoises



Pro Gastronomia, une fondation Nestlé

Emincé de veau à la zurichoise.



Pro Gastronomia, une fondation Nestlé

Plat des conseillers.

Nous vous présentons deux plats emblématiques du canton ainsi qu'un dessert pour bien finir le repas.

Émincé de veau à la zurichoise

La réputation de ce plat typique de la ville de Zurich a largement franchi les frontières de la Suisse.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 45 min.

Ingrédients : 450 g de veau minute émincé au couteau, 300 g de rognons de veau émincés au couteau, 80 g de beurre, 80 g d'échalotes hachées, 150 g de champignons frais émincés, 1 dl de vin blanc, 2 dl de crème fraîche, beurre manié, 1 dl de fond brun clair, un quart de zeste de citron coupé fin, persil haché, sel, poivre, un peu de basilic.

Préparation : Faire sauter rapidement les deux émincés séparément. Assaisonner, retirer la viande de la sauteuse, la garder au chaud. Faire suer ensuite les échalotes et les champignons. Assaisonner. Déglacer au vin blanc. Ajouter le fond brun. Laisser cuire un moment. Retirer les champignons, passer la sauce Lier la sauce au beurre manié. Ajouter la crème. Remettre les ingrédients dans la sauce, mélanger délicatement. Réchauffer sans cuire. Ajouter le zeste de citron. Dresser dans une casserole (qui est utilisée comme plat sur la table de dégustation). Saupoudrer avec du persil. Servir avec des röstis.

Remarque : Se fait très souvent sans rognons.

Boisson accompagnante : Dorin d'Aigle, Ermitage du Valais ou Rafzer.

Plat des Conseillers

Appelé aussi *Zouftschriibertopf*, ce plat constituait le repas traditionnel des parlementaires zurichois après qu'ils avaient siégé. Sitôt la séance terminée, les représentants du peuple s'engouffraient dans les fameuses *Zouftstuben* afin d'étancher la soif née de leurs vives discussions et de garnir leur estomac avec cette opulente platée. Celle-ci était également très prisée des corporations.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h 30 min.

Ingrédients : 200 g de filet de veau coupé en mignons, 200 g de foie de veau en petites tranches, 200 g de filet de bœuf coupé en mignons, 200 g de ris de veau blanchis coupés en tranches, 150 g de rognons de veau coupés en tranches, 1 dl d'huile, 75 g de lard fumé coupé en tranches, 400 g de petits pois frais, 200 g de carottes tournées, 200 g de petits champignons frais entiers, 100 g d'échalotes hachées, 80 g de beurre, 500 g de pommes de terre en noisettes, sel et poivre pour assaisonnement.

Préparation : Griller les viandes, assaisonner. Blanchir les légumes séparément, assaisonner. Faire suer les échalotes et champignons, assaisonner. Faire rissoler les pommes noisettes, assaisonner. Servir sur un grand plat avec une présentation soignée. Proposer, en saucière, un jus de rôti à la sauge.

Boisson accompagnante : Clevner Stadberger ou Dôle de Salquenen.

Gâteau de la Cure à la zurichoise

Pour 8-10 personnes. Temps de préparation : 1 h 15 min.

Ingrédients pâte : 200 g de farine, 70 g de beurre, une pincée de sel, 1 dl d'eau, un filet de vinaigre. Ingrédients farce : 150 g d'amandes et noisettes râpées, un œuf, 50 g de sucre, 100 g de pommes fruits râpées, 800 g de pommes fruits pelées coupées en deux, 100 g de confiture de framboise, cannelle.

Préparation : Faire une pâte brisée avec les ingrédients. Foncer un moule de 24 cm de diamètre. Mélanger les ingrédients de la farce et étendre sur le fond de la pâte. Poser les demi-pommes entaillées sur cette farce (entailler de manière à laisser pénétrer la confiture). Étendre la moitié de la confiture sur les pommes. Cuire 10 min au four à 200 °C. Retirer et étendre le reste de la confiture de framboises et terminer la cuisson au four durant 10-15 min. ■