

Les bonnes tables en Suisse

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **12 (1973-1974)**

Heft 53

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Das Fleisch zu Rouladen aufrollen und mit Holzspiesschen feststecken. Das Fett erhitzen, die Rouladen hineinlegen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann das Wasser erhitzen und die Rouladen damit ablöschen. Den Topf mit einem Deckel schliessen und die Rouladen bei kleiner Hitze 30 Minuten schmoren lassen.

Das Mehl mit der Kondensmilch verrühren und die Bratensosse damit binden. Die Bratensosse mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Für den Blumenkohl reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Blumenkohl putzen und waschen und in das kochende Salzwasser geben. Blumenkohl in etwa 25 Minuten garen.

Das Semmelmehl in der geschmolzenen Butter oder in der geschmolzenen Margarine braunen.

Blumenkohl abtropfen lassen. Eine Platte vorwärmen und den Blumenkohl darauf in die Mitte setzen.

Blumenkohl mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Die Tomaten mit kaltem Wasser waschen, an der Spitze jeweils kreuzweise einritzen und die Tomaten mit Öl bestreichen. Salz und Pfeffer darüberstreuen. Den Boden einer feuerfesten Form mit etwas Wasser bedecken und die Tomaten hineingeben. Den Topf mit einem Deckel schliessen und in den vorgeheizten Backofen stellen (E-Herd 200 Grad, Gasherd Reglestufe 4). Etwa 20 Minuten dünsten. Tomaten mit Petersilie bestreuen und anrichten.

MERINGUIERTER RHABARBERKUCHEN

Zubereitungszeit : ca 60 Minuten.

ZUTATEN :

Teig : 250 g. Mehl - 1 Prise Salz - 125 g. Butter - 80 g. Zucker - 2 Eigelb - wenig abgeriebene Zitronenschale - evtl. 1-2 Esslöffel Wasser.

Belag : 500 g. zarter Rhabarber - 100 g. Zucker - 2 Esslöffel Maizena.

Meringuehaube : 2 Eiweiss - 100 g. Zucker.

Zubereitung :

- Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten und diesen einige Zeit kühlstellen.
- Den Rhabarber mit wenig Wasser und dem Zucker weichkochen. Das kaltangerührte Maizena beigegeben und kurz aufkochen, dann auskühlen lassen.
- Mit dem Teig eine Springform oder ein rundes Kuchenblech auslegen. Den Boden mehrmals einstechen und bei schwacher Mittelhitze ca. 30 Minuten backen.
- Den Rhabarberkompott darüber verteilen.
- Die Eiweiss steifschlagen, den Zucker daruntermischen und diesen Schnee über den Rhabarber verteilen.
- Bei Oberhitze hellgelb überbacken und warm oder kalt servieren.



LES BONNES TABLES EN SUISSE

C'est de Sicile que nous viennent ces suggestions et nous sommes très reconnaissants à notre correspondant de ces nouveaux tuyaux ! Qui nous en communiquera d'autres ?

Pour la rubrique des bistrots, je vous recommande le café des Sapeurs-pompiers à Lausanne, spécialité pieds de porcs au madère, un délice surtout s'il est accompagné d'un bon rouge du terroir « La Licorne ». Aussi les autres mets sont excellents et à des prix me semble-t-il abordables. Seulement

en vous donnant cette adresse que certainement beaucoup connaissent déjà, je crains que les Belges se roueront sur ce local qu'il deviendra après difficile d'y trouver une place. Rue Neuve 9, près de la place La Riponne.

Un autre local, c'est le Château café de la Jeune Suisse à Mont s/Rolle, filets de perches et légumes de l'endroit donc frais du jour. Ce local a un inconvénient, il est souvent fermé (congé, vacances etc.) et il est prudent de téléphoner avant.

FESTIVAL GASTRONOMIQUE SUISSE A L'HOTEL LENDI

Voilà déjà plus d'une année que l'Hôtel LENDI est ouvert, et pour la seconde fois déjà, il organise une quinzaine gastronomique suisse dans son grill, la Chesa Grischuna, du 25 avril au 5 mai 1974.

Qu'elles soient des cantons du Valais, de Vaud, des Grisons, les recettes suisses sont connues et appréciées dans la Suisse entière. Cette année l'Hôtel LENDI nous propose entre autres : les Filets de perche meunière ou aux amandes, le Brocheton poché au Fendant, l'Emincé de Veau Zurichoise, les brochettes de foie de veau.



L'hôtel Lendi profite de ce festival gastronomique suisse pour faire connaître en Belgique, la qualité des vins suisses, mal connus hors de nos frontières, et qui peuvent pour certains d'entre-eux, être comparés aux plus grands vins français.

De plus, ce n'est pas sans raison que la Suisse est très fière de ses vins : le climat limite la culture de la vigne aux endroits abrités, dans les creux des escarpements et le long des lacs. Les vins suisses sont le résultat du travail pénible et de l'obstination des vignerons.

La vigne existe dans une douzaine de cantons suisses, mais quatre seulement ont une certaine importance viticole : le canton du Valais, canton de Neuchâtel, canton de Vaud et canton du Tessin.

Le Valais, Californie de la Suisse, produit les meilleurs vins rouges de Suisse, dont le plus renommé, la Dôle, vous est proposé à la carte des vins de l'hôtel Lendi, avec en parallèle un vin blanc, le Fendant Pierrafeu, qui a gagné ses lettres de noblesse en compagnie de la raclette et de la fondue. Si vous voulez passer une excellente soirée, rendez-vous donc à l'Hôtel LENDI !