

# Kulinarisches

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **70 (1995)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.07.2024**

## **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.

## RADIESCHEN-SUPPE

Menü 1

Für 2 Personen:

175 g Kartoffeln,  
1 Schalotte,  
10 g Butter,  
2 1/2 dl Bouillon,  
1 Bund Radieschen,  
1/2 dl saurer Halbrahm,  
1 dl Vollrahm,  
Salz, Pfeffer,  
1 Handvoll Kresse.

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Schalotte fein hacken und in der Butter kurz dünsten. Kartoffeln beifügen. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt etwa 20 Minuten weichkochen.

Inzwischen Radieschengrün fein hacken. Die Radieschen schiebeln. Kartoffeln mit samt Garflüssigkeit und Radieschengrün im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Sauer- und Vollrahm verrühren und beifügen. Suppe würzen. Die Radieschen begeben, nur gut heiss werden lassen. Die Suppe anrichten und mit Kresse garnieren.



FOTOS: DORIS UND ROBERT WÄLTI-PARTNER

## POULETBRÜSTCHEN MIT RHABARBER CONFIT

Für 2 Personen:

250 g Rhabarber,  
3/4 dl Wasser,  
50 g Zucker,  
1 Esslöffel Rotweinessig,  
2 Pouletbrüstchen,  
Salz, Pfeffer,  
1 Esslöffel Bratbutter,  
1/4 dl Noilly Prat,  
1/2 dl Weisswein,  
1 dl leichte Hühnerbouillon,  
1 Esslöffel Saucenrahm,  
40 g Kochbutter,  
wenig Zitronensaft.  
Rhabarber rüsten und in 3 cm lange Stücke schneiden.

Wasser, Zucker und Essig aufkochen. Rhabarberstücke hineingeben und zugedeckt knapp weichkochen; sie dürfen nicht zerfallen! Aus dem Sud heben. 1/4 dl Sud abmessen und beiseite stellen. Restlichen Sud sirupartig einkochen lassen. Über die Rhabarberstücke geben. Pouletbrüstchen würzen und in der Bratbutter goldbraun braten. Zugedeckt warm stellen. Bratensatz mit Noilly Prat, Weisswein, Bouillon und Rhabarbersud auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Saucenrahm beifügen. Butter in Stücken unter die

kochende Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pouletbrüstchen mit den Rhabarberstückchen anrichten. Das Fleisch mit Sauce überziehen. Als Beilage passt Trockenreis.

Alle Rezepte mit freundlicher Genehmigung der Zeitschrift «d'Chuchi». Einen Bestelltalon finden Sie auf Seite 22 des «wohnen».

## FRISCH UND LEICHT

Einmal täglich Salat – darauf hat man nicht nur im Frühling Appetit. Frischer Salat ist die schnellste und wohlschmeckendste Beilage zu jedem Hauptgericht. Zeit zum Salat anmachen hat man immer dann, wenn die Gerichte auf dem Herd ihrer Vollendung entgegenbrutzeln.

Aufbewahrt wird Salat ungerüstet in einem Folienbeutel im Gemüsefach des Kühlschranks, jedoch nie ganz luftdicht verschlossen, sonst bildet sich Kondenswasser, und der Salat beginnt zu faulen.

Eine einfache Essig-Öl-Sauce (Grundzutaten: 1 dl Essig, 1 gestrichener Teelöffel Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 1/2 bis 1 3/4 dl Öl) kann in grösserer Menge angerührt, in eine Flasche abgefüllt und mehrere Wochen ohne Kühlung aufbewahrt werden. Vor Verwendung gut durchschütteln. Alle weiteren würzenden Zutaten – Kräuter, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Rahm usw. – gibt man jeder entnommenen Portion Sauce frisch bei.

Bereichert werden können Blattsalate mit:

- ▶ hartgekochten Eiern
- ▶ gerösteten Nüssen und Samen
- ▶ Speckwürfeln oder -streifen, im eigenen Fett knusprig gebraten
- ▶ in Butter gebratenen Brotwürfelchen, evtl. mit durchgepresstem Knoblauch aromatisiert
- ▶ Würfelchen oder Streifen von Käse, Schinken, Salsami, Rohschinken oder Rauchlachs.

# KÖSTLICHES FRÜHLINGS- ERWACHEN

Kochen für Gäste

## SPAGHETTI MIT FRÜHLINGSZWIEBELN

Für 2 Personen:

8 Frühlingszwiebeln,  
30 g Butter (1),  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1/2 dl Weisswein,  
10 g Butter (2),  
1 Eigelb,  
2 Esslöffel Rahm,  
40 g geriebener Sbrinz,  
200 g Spaghetti.

Die weissen Teile der Frühlingszwiebeln fein hacken. Die schönen Röhrchenteile von 5 Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.

Die weissen Frühlingszwiebelteile in der Butter (1) dünsten. Salzen und pfeffern. Nach 5 Minuten den Weisswein beifügen und alles weitere 10 Minuten dünsten. Grüne Röhrchenteile in der Butter (2) knackig dünsten. Beiseite stellen.

Gleichzeitig mit den Zwiebeln die Spaghetti in reichlich siedendem Salzwasser knapp weichkochen.

Zwiebeln vom Feuer nehmen. Eigelb, Rahm, die Hälfte des Sbrinz sowie die grünen Röhrchenteile beifügen. Die Spaghetti abschütten, abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce darübergeben und mit dem restlichen Käse bestreuen.



## ERDBEERCREME

Für 2 Personen: 400 g Erdbeeren, Schale und Saft von 1 Orange, 1 Esslöffel Grand Marnier, 2 bis 3 Esslöffel Puderzucker, 1 1/2 dl Rahm.

Erdbeeren rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Orangenschale dünn abreiben (nur das Orange!) und zusammen mit dem ausgepressten Saft zu den Erdbeeren geben. Den Grand Marnier und den Puderzucker untermischen. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. Dann die Hälfte der Beeren zusammen mit der Marinierflüssigkeit fein pürieren.

Den Rahm steifschlagen und unter das Püree rühren. Die restlichen Beeren untermischen. Die Creme bis zum Servieren kühl stellen.