

Was wäre ein Silvester mit Freunden ohne Festtagsschmaus?

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **72 (1997)**

Heft 12

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-106557>

Nutzungsbedingungen

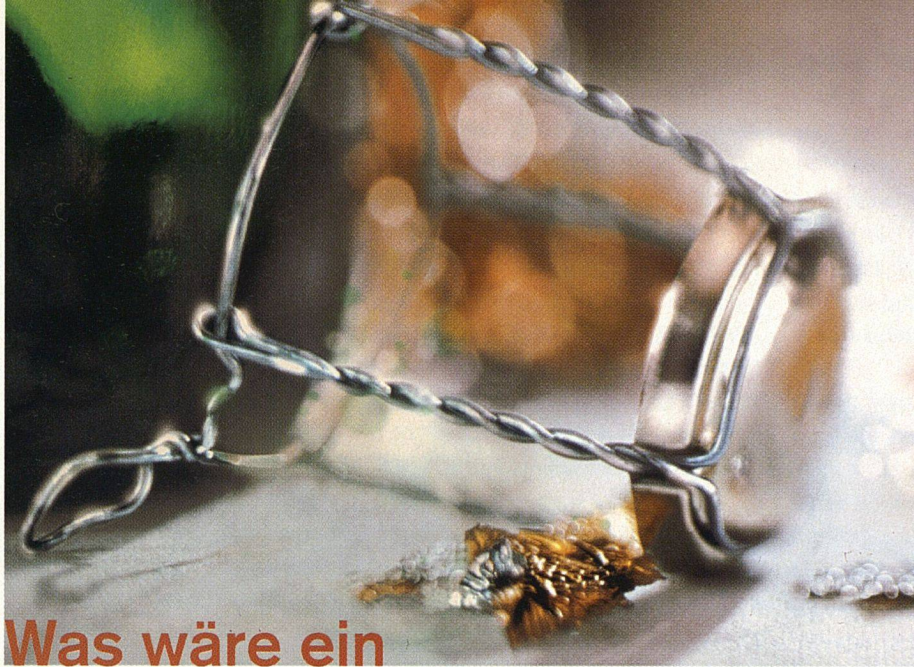
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Was wäre ein Silvester mit Freunden ohne Festtagsschmaus?

Zum Beispiel mit einem jungen Seeteufel im Netz à la Daniel Tellenbach (Teilnehmer der Siegergruppe der 1. Schweizer Kochmeisterschaft für Hobbyköche 1996). Sicher gelingt Ihnen mit seinem Rezept ebenfalls ein glanzvoller, kulinarischer Jahresabschluss, an den sich Ihre Freunde noch lange und gerne erinnern werden.

Von Hobbykoch zu Hobbykoch

Mit Liebe zum Detail hat ein anderer Hobbykoch, der bekannte TV-Star Alfred Biolek, seine eigene Küche entwickelt. Beide Köche zeichnen sich aus durch ein besonderes Faible für Küchenkultur mit der notwendigen Prise an persönlichem Know-how. Eine zentrale Rolle in der Alfred-Biolek-Küche sind Behaglichkeit und die kommunikativen Elemente, so dass die Küchenarbeit in ein angenehmes Plauderstündchen verwandelt wird. Auch Daniel Tellenbach zeigt sich begeistert von der Original-Alfred-Biolek-Küche und den Chromstahl-Einbaugeräten von Bauknecht. «Vor allem die ergonomisch abgesenkte Kochzone mit dem PureHalogen-Glaskeramikkochfeld hat mich überzeugt. Damit behalte ich jeden Topf im Auge und kann mich während dem Kochen trotzdem mit meinen Freunden unterhalten.» Nirgends versperrt unnötiger Zierrat den Weg, alles ist offen gestaltet und lädt zum Geniessen ein. Weitere komfortable Ausstattungsbesonderheiten sind unter anderem das grosszügige Spülzentrum, dessen extra tiefes und grosses Spülbecken bestens für das Backblech ausreicht sowie die perfekten Abfallsammelsysteme. Kompostierbare Abfälle, wie zum Beispiel unsere Broccoli-Reste aus dem Silvestermenü, landen im Bio-Abwurfschacht mit geruchsdicht schliessendem Deckel.

Alfred Biolek und Daniel Tellenbach wünschen Ihnen einen gelungenen Neujahrsabend mit viel Glück im kommenden Jahr.



Siegergruppe der 1. Schweizer Kochmeisterschaft (v.l.n.r.): Albrecht Haldimann, Bruno Richner, Daniel Tellenbach

Draussen ist es kalt, und Schnee liegt vor der Tür. Die ganze Welt scheint wie verzaubert. Ein Tag, gerade richtig, um zu Hause mit Freunden Silvester zu feiern.

Die Alfred-Biolek-Küche auf einen Blick

Alfred Bioleks gute Zutaten sind:

1. das ergonomisch abgesenkte Kochfeld
2. die kommunikative Kochzone
3. grosse, extra tiefe Spülbecken
4. der hochgesetzte Backofen
5. der in die Arbeitsplatten integrierte Bio-Abwurfschacht
6. das Abfall-Sammelsystem
7. die offenen Regalelemente
8. die praktischen Rolladen- und Glastürenschränke

Ausserdem:

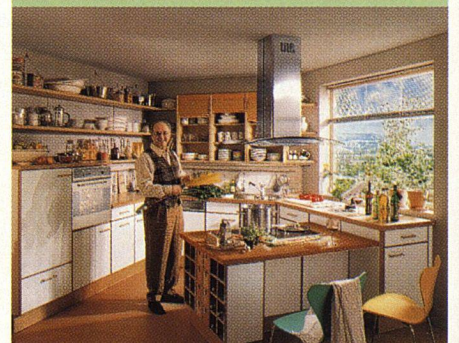
- eine lange Nischenreling für Kochutensilien sowie Flaschenregale und Schütten
- die 5-Jahres-Garantie von Sanitas Troesch auf alle Möbelteile
- die Gratis-Reinigungsanleitung von Sanitas Troesch
- der Alfred-Biolek-Küchenpass

Informationen zur Original-Alfred-Biolek-Küche erhalten Sie bei:

Sanitas Troesch
Hardturmstrasse 101
8031 Zürich
Ursula Frei
Telefon 01/446 10 10
Telefax 01/446 11 50
E-Mail-Adresse: www.sanitastroesch.ch

Informationen zum PureHalogen-Kochfeld erhalten Sie bei:

Bauknecht AG
Industriestrasse 36
5600 Lenzburg
Telefon 062/888 31 31
Telefax 062/888 32 09



Menü

Vorspeise:
*Gemüsecremesuppe
oder Wintersalat
mit Haselnussöl*

Hauptgang:
*Junger Seeteufel im Netz
mit Risotto von rotem
Camargue-Reis*

Dessert:
*Orangensalat mit Feigen
und Nüssen*

Dazu passender Wein:
*guter, weisser Lagewein
aus dem Lavaux*

Rezept

Vorbereitungszeit: etwa 75 Minuten

Kochzeit: etwa 90 Minuten

Seeteufel

1 junger Seeteufel (Grösse nach Fang) oder
800 g Seeteufelfilet mit Knorpel

Salmfarce

50 g farbige Peperoni rot, grün, gelb
150 g Salmfilet

1 dl Rahm, Zitronensaft

Salz und Pfeffer

1 Schweinsnetz

20 g Butter, 20 g Olivenöl

Sauce

1 kleine Schalotte

10 g Butter

0,5 dl Weisswein

etwa 15 Stück Safranfäden

1 dl Fischfond

2 dl Rahm, 30 g kalte Butter

Salz und Pfeffer

Seeteufel

Wir beschaffen uns einen ganzen Seeteufel, damit wir sicher sind, dass er wirklich frisch ist. Zuerst wird der Kopfteil, der einen Drittel des ganzen Fisches ausmacht, entfernt, anschliessend die Haut abgezogen. Es bleiben die Filets mit Knorpel. Von der Unterseite her den Rückenknorpel entfernen. Die beiden Filets sehr sauber von den weissen Hautresten befreien. Die Innenseite der Filets für die Füllung einschneiden.

Salmfarce

Die Peperoni schneiden wir in kleine Würfel. Das sehr kalte Salmfleisch ebenfalls in Würfel schneiden, im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Den sehr kalten Rahm in die Masse einarbeiten, die Peperoni begeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Seeteufelfilets leicht mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in ihrer natürlichen Form auf das gewässerte und ausgebreitete Schweinsnetz legen. Die beiden Filets beim Einschnitt leicht öffnen und mit der sehr kalten Salmfarce füllen, alles gut zusammendrücken und im Schweinsnetz einpacken. In einem Bräter wenig Olivenöl und Butter heiss machen und den Fisch auf allen Seiten gut anbraten. Anschliessend im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten fertig garen. Vor dem Tranchieren 5 Minuten zugedeckt stehenlassen.

Sauce

Die feingehackte Schalotte in 10 g Butter andämpfen, Safranfäden dazugeben, mit Wein ablöschen und fast vollständig einkochen. Fischfond dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Rahm begeben und etwa 5 Minuten kochen, bis eine leicht gebundene Sauce entsteht. Die kalte Butter stückchenweise unter ständigem Rühren in die kochende Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto

120 g roter Camargue-Reis

20 g Schalotten, 5 dl Gemüsefond

1 Rüebli, 1 kleiner Lauch

50 g Sellerie, 50 g Fenchel

2 EL kaltgepresstes Olivenöl

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Gemüse

2 Zucchini

8 Cherry-Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Rüebli

1 kleiner Broccoli

12 feine grüne Spargeln oder kleine Lauchstengel

Olivenöl, 30 g Butter

Salz und Pfeffer

Risotto

Die Gemüse und die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Im Olivenöl die Schalotten anschwitzen. Den Reis dazugeben, mit dem Gemüsefond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 40 Minuten köcheln lassen. Der Reis sollte während des Garens immer gut mit dem Fond bedeckt sein, bei Bedarf nachgiessen.

Das Gemüse begeben und weitere 5 Minuten mitkochen. Jetzt sollte die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Olivenöl darunterühren und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Gemüse

Die Zucchini in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Kartoffellöffel die Oberseite ausstechen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Cherry-Tomaten füllen und mit einer feinen Knoblauchscheibe belegen. Die so gefüllten Zucchini in etwas Olivenöl dämpfen. Flüssigkeit kontrollieren! Das restliche Gemüse rüsten. Die Rüebli in Rädchen, Broccoli in Röschen teilen. Jedes Gemüse in wenig Salzwasser auf den Punkt garen. Mit Butter überglänzen.

Anrichten

Den Seeteufel tranchieren und zusammen mit dem Risotto und den Gemüsen auf einer vorgewärmten Servierplatte schön arrangieren. Sauce dazu reichen.