

Rezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **73 (1998)**

Heft 3

PDF erstellt am: **05.07.2024**

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.

Leicht und fein in den Frühling



Radiesli-Salat

- 4 Bund Radieschen
 - 1 säuerlicher Apfel
 - Saft einer halben Zitrone
 - einige knackige Kopfsalatblätter
 - 5 Esslöffel Joghurt nature
 - 2 Esslöffel saurer Halbrahm
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - wenig Meerrettich
 - 1 Esslöffel feingehackter Dill
 - 1 Prise Zucker
1. Radieschen waschen, Blattansatz wegschneiden, in feine Scheiben schneiden.
 2. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Stückli schneiden und sofort mit Zitronensaft vermischen.
 3. Portionenteller mit schönen Salatblättern auslegen.
 4. Joghurt, sauren Halbrahm, Salz, Pfeffer, wenig Meerrettich, Dill und eine Prise Zucker zu einer Sauce verrühren.
 5. Alles mischen und auf dem Kopfsalat anrichten.

Tip: Anstelle von Radieschen zarten Rettich verwenden.



Bärlauch-Schaumsuppe

- 1 Esslöffel Kochbutter
 - 1 Esslöffel Mehl
 - 1,2 l leichte Geflügelbouillon, möglichst hausgemacht, entfettet
 - 1 grosser Bund frischer, zarter Bärlauch
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 1 dl Rahm
1. Die Kochbutter in einer Pfanne erwärmen.
 2. Das Mehl dazugeben und kurz andämpfen; es darf keine Farbe annehmen.
 3. Mit dem Schwingbesen die heisse Geflügelbouillon dazugeben und 10 Minuten unter Rühren kochen lassen.
 4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.
 5. Den Bärlauch waschen, gut trockentupfen, in Streifen schneiden und unmittelbar vor dem Servieren unter die kochende Suppe rühren.
 6. Den Rahm steif schlagen und die Suppe damit verfeinern. Sofort heiss servieren.

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Die vier Rezepte sind dem vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten herausgegebenen «Rahmbuch» sowie der ZVSM-Broschüre «Leicht gekocht mit Rahm» entnommen.

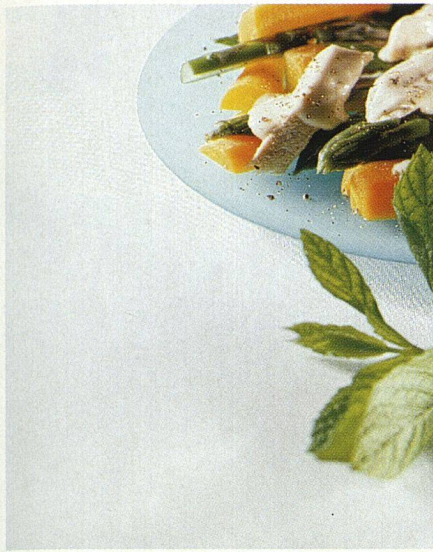
Rezepte Rahmbuch: Peter Ritz, Rezept Broschüre: Susanne Vögeli.

Das Kochbuch ist in Deutsch, Französisch und Italienisch für 25 Franken erhältlich beim ZVSM, Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, Tel. 031-359 57 28, Fax 031-359 58 55.

Fotos Suppe, Salat, Dessert:

Marie-Therese Furrer

Foto Frikassee: Fotostudio Trnka, Zürich



Pouletfrikassee mit Spargeln

300 g Pouletbrüstli
 300 g Rüebli
 500 g grüne Spargeln
 2 dl Geflügelfond
 1 Zweiglein Minze
 3 Esslöffel Sherry
 1 Becher Saucenrahm à 180 g
 Salz, schwarzer Pfeffer

1. Pouletbrüstli auf ein Dampfsieb legen, etwa 20 Minuten garen, warmstellen.
2. Gemüse rüsten, kleinschneiden, auf dem Sieb knackig dämpfen, warmstellen.
3. Für die Sauce Geflügelfond und Minze mit Sherry aufkochen. Saucenrahm zugeben, nochmals aufkochen, Minze entfernen und würzen.
4. Pouletbrüstli in 1–2 cm grosse Stücke schneiden und in die Sauce geben.
5. Das Gemüse auf vorgewärmte Teller anrichten, das Frikassee verteilen und mit Pfeffer übermahlen.

Dazu schmecken Reis oder feine Nüdeli.



Rhabarberauflauf

600 g Rhabarber
 1 dl Weisswein
 5 Esslöffel Zucker
 abgeriebene Schale einer halben Zitrone
 150 Amaretti
 1 Block Vanilleglace
 2 Eier
 1 Päckli Vanillezucker
 1,5 dl Rahm

1. Rhabarber waschen, schälen, in Stückli schneiden. Mit Zitronenschale, zwei Esslöffeln Zucker und Weisswein knapp weich kochen. Erkalten lassen.
2. Amaretti zerkrümeln und die Hälfte davon in eine breite Gratinform – oder in Portionen-Soufflé-Förmchen verteilen.
3. Das Vanilleeis aus dem Tiefkühler nehmen, in Scheiben schneiden, in die Gratinform verteilen und die Gratinform sofort in den Tiefkühler geben.
4. Eier trennen, Eigelb mit zwei Esslöffeln Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
5. Rahm steif schlagen und sorgfältig mit Eigelbcreme vermischen.
6. Eiweiss steif schlagen, dann den restlichen Zucker zugeben und so lange schlagen, bis eine weisse, glänzende und sehr dicke Masse entsteht.
7. Die Meringuemasse mit der Eigelbcreme und den restlichen Amaretti krümeln vermischen.
8. Gratinform aus dem Tiefkühler nehmen und das erkaltete Kompott darüber verteilen.
9. Den Amarettischaum darüber verteilen und im sehr heissen Backofen bei 280 Grad 3–4 Minuten überbräunen. Sofort servieren.