

Rezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **75 (2000)**

Heft 4: **Küchendesign für Individualisten**

PDF erstellt am: **29.06.2024**

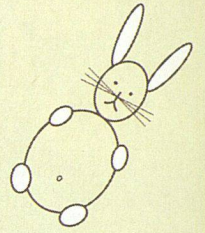
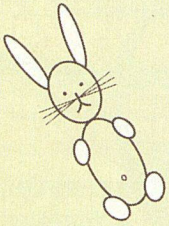
Nutzungsbedingungen

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

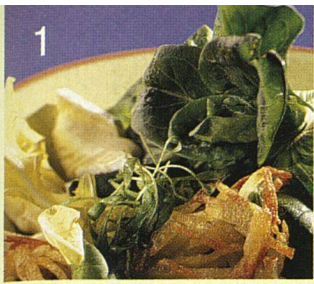
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frühling auf dem Teller



Spätestens wenn Tulpen, Vergissmeinnicht und Goldlack auf Balkonen, Sitzplätzen und bei den Hauseingängen Frühlingsstimmung verbreiten, ist es Zeit, dass der Lenz auch auf den Teller Lebensfreude zaubert: Mit frischen Salaten und aromatischen Kräutern für den Gaumen und farbigen Zutaten fürs Auge. Eine kleine Auswahl.





1 Frühlingssalat mit Kartoffel-Crisps

Für 1 Person

Kartoffel-Crisps

2 Kartoffeln, z.B. Charlotte
2 EL Bratcreme
Salz

Salat

1 EL Weissweinessig
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 Portion Frühlingssalat, z.B. Löwenzahn, Cicerino verde, Spinat, Kresse, Radieschen
50 g Brie suisse, in Scheibchen geschnitten

1 Für die Kartoffel-Crisps Kartoffeln zu Stäbchen raffeln, trocken tupfen. Mit der Bratcreme mischen, salzen. Pingpongballgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

2 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens etwa 20 Minuten knusprig backen, nach der halben Backzeit wenden.

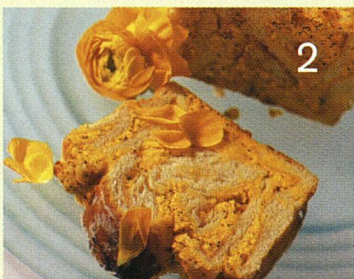
3 Für den Salat Essig und Öl verrühren, würzen. Frühlingssalate waschen, gut abtropfen, mit der Sauce mischen. Käse sorgfältig daruntermischen, auf einem Teller anrichten. Kartoffel-Crisps danebenlegen.

2 Hefezopf mit Safran-Ricotta-Füllung

Für eine Cakeform von etwa 28 cm Länge

Hefeteig

300 g Mehl
½ TL Salz
40 g Zucker
50 g Butter, weich
¼ Zitrone, abgeriebene Schale
20 g Hefe, zerbröckelt
etwa 1,25 dl Milch, lauwarm



Füllung

500 g Ricotta, abgetropft
5 EL Hartweizengriess
3 EL Zucker
1 bis 2 EL Mohnsamen
2 Eigelb
½ Zitrone, abgeriebene Schale
2 Briefchen Safranpulver, in 1½ EL Zitronensaft aufgelöst

Glasur

50 g Puderzucker
1 bis 2 TL Zitronensaft

1 Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen.

2 Butter und Zitronenschale in die Mulde geben. Hefe in einem Teil der Milch auflösen, mit der restlichen Milch zum Mehl giessen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

3 Für die Füllung alle Zutaten mischen.

4 Teig zu einem Rechteck von etwa 36 x 30 cm auswallen. Füllung bis auf einen 2 cm breiten Rand darauf verteilen. Teig von der Breitseite her aufrollen, Rolle längs halbieren. Mit der Schnittseite nach oben spiralförmig mehrmals übereinander legen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen, zugedeckt 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

5 Zopf in der untern Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55 bis 60 Minuten backen.

6 Für die Glasur beide Zutaten verrühren, den noch heissen Zopf damit betreichen, auf Gitter auskühlen.

INFO Sie können den Ricotta durch Magerquark ersetzen. Diesen vor Gebrauch 2 bis 3 Stunden in einem Sieb über einer Schüssel im Kühlschrank abtropfen lassen. 2 bis 3 EL Griess beifügen.



Buchhinweis

Die aufgeführten Rezepte sind dem Schweizer Kochmagazin LE MENU Nr. 2/99 entnommen. Herausgeberin des Magazins: die Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, Telefon 031 359 57 28.

3 Fleischvögel mit grüner Füllung

Für 4 Personen

Füllung

1 Weggli, zerzupft, in 1 EL Milch eingeweicht, ausgedrückt
250 g Kalbsbrät
1 Zwiebel, fein geraffelt
1 Knoblauchzehe, gepresst
3 bis 4 EL Spinat, fein gehackt
2 EL Kräuter, z.B. Petersilie, Majoran, Thymian, Rosmarin, fein gehackt
8 grosse dünne Rindsplätzli, z.B. Nuss Zahnstocher zum Fixieren
Bratbutter zum Anbraten
1 dl Rotwein
2 dl Rindsfond
Salz, Pfeffer
Majoran für die Garnitur

1 Für die Füllung Weggli mit einer Gabel zerdrücken, mit den restlichen Zutaten mischen oder alles im Cutter pürieren, würzen.

2 Plätzli würzen, Füllung darauf verteilen, satt einrollen, mit Zahnstocher fixieren.

3 Fleischvögel in der Bratbutter ringsum gut anbraten. Bratsatz mit dem Wein auflösen. Fond beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1¼ Stunden schmoren, abschmecken.

4 Fleischvögel schräg aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren. Bratenjus absieben, dazu servieren.

INFO Dazu passen in Butter gedämpftes Frühlingsgemüse und Frühkartoffeln oder Reis.

