

ALEXANDER PEREIRA

TAFELSPITZ GARNIERT

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch: 1.5kg Rindfleisch (fragen Sie Ihren Metzger nach Tafelspitz und Federstück), 1 Stück Rindsleber, Markknochen oder ein Stück Ochenschwanz, 3 Zwiebeln, halbiert, Suppengemüse (Lauch, Rüebli, Sellerie), Liebstöckel (Maggi-Kraut), 20 Pfefferkörner.

Für die Schnittlauchsauce: 100g Weissbrot ohne Rinde, 2dl Milch, 2 Eigelb roh, 2 Eigelb gekocht, 2 EL Schnittlauch, 4dl Öl, Salz, Pfeffer, Essig, Estragonsenf, Zucker.

Für die Steinpilze: 100g Steinpilze gewaschen und in Streifen geschnitten, 2 Zwiebeln, grob gehackt, Butter, Peterli, Salz, 1dl Rahm, ein halber Becher Sauerrahm, 2 EL Mehl, Saft von einer halben Zitrone.

Für das Apfelkren (Kren=Meerrettich): 400g Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten, 15g Meerrettich, 1TL Zucker, Saft von einer halben Zitrone, 1 EL Öl, ein Spritzer Essig.

Für den Kelch (Kohl nach Alt Wiener Art): 2 Kohlköpfe, klein geschnitten, 5-6 Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten, 2EL Mehl, 2EL Butter, 3 Knoblauchzehen, durchgedrückt, Peterli, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Das Fleisch in einen grossen Topf mit kochendem Wasser geben, gleichzeitig mit Rindsleber, Knochen, Pfefferkörnern und Kräutern. Die Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten ohne Fett oder Öl anbraten, bis sie schwarz sind. Zum Fleisch in die Pfanne geben. Das Ganze ca. 2 ½ Stunden kochen. Eine Stunde vor Schluss das Gemüse begeben.

Schnittlauchsauce: Weissbrot in Milch einlegen und ausdrücken. Das gekochte (fein gehackte) und das rohe Eigelb zugeben, ebenso der Estragon-Senf und eine Prise Zucker. Unter ständigem Zugeben von Öl mit dem Mixer eine sämige Sauce, ähnlich wie Mayonnaise, erzeugen. Mit einem Schuss Essig und Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren reichlich Schnittlauch dazugeben.

Steinpilze: Pilze mit den Zwiebeln in Butter andünsten. Mit Salz abschmecken. Rahm dazugeben und einkochen lassen. Das Mehl mit dem Schneebesen unter den Sauerrahm ziehen und ebenfalls dazugeben. Falls die Sauce zu dick wird: Konsistenz mit Rahm korrigieren. Mit dem Zitronensaft und dem Peterli abschmecken.

Apfelkren: Die Äpfel mit etwas Wasser, dem Zitronensaft und Zucker zugedeckt weich dünsten. Durchs Sieb passieren, erkalten lassen und mit den restlichen Zutaten (reichlich frisch geriebenen Meerrettich, Öl, Essig) vermengen.

Kelch: Zuerst die Kartoffeln, dann den Kohl in schwach siedendes Wasser geben und weich kochen. Abseihen und dabei etwas ca. 3 Tassen Wasser behalten. Mit Mehl und Butter eine Schwitze machen und mit dem restlichen Sud ablöschen. Kartoffeln und Kohl wieder dazugeben, ebenfalls Peterli und Knoblauch. Nochmals kurz kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NADJA SIEGER alias NADESCHKIN

PENNE CINQUE PI MIT GEMISCHTEM SALAT

Zutaten für 4 Personen

Die fünf P, nach denen die Sauce benannt ist, bezeichnen deren wichtigste Zutaten: Prezzemole (Peterli: ein halber Bund, fein gehackt), Panna (Rahm oder Halbrahm: 5dl), Pepe (Pfeffer: nach Belieben), Pomodori (Tomatenpüree: 3EL) und Parmigiano (Parmesan: 3EL). Weitere Zutaten: Salz, Paprika.

Zubereitung

Den Rahm aufkochen und die Zutaten nacheinander einrühren: Zuerst das Tomatenpüree, dann den Parmesan und schliesslich den Pfeffer. Nochmals kurz aufkochen und mit Salz und Paprika abschmecken.

Dazu werden, passend zu den fünf P in der Sauce, Penne serviert. Nach dem Kochen der Penne das Wasser abschütten und den Peterli unter die Teigwaren mischen. Mit Salat servieren..

BERNHARD LUGINBÜHL

FRITIERTE STÜCKE VOM KALBSKOPF

Zutaten für 4 Personen

800 g Kalbskopf (man braucht nicht einen ganzen Kopf zu kaufen, sondern kann beim Metzger entbeinte Stücke bestellen), 500g Suppengemüse (Zwiebeln, Lauch, Rüebli, Sellerie), 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz, Pfeffer. Für den Bierteig: 150g Mehl, 2dl Bier, 1 EL Oel, ½ EL Salz.

Zubereitung

Das Fleisch vom Kalbskopf in Streifen schneiden und im Suppengemüse (mit Wasser zugedeckt) 1 ½ Stunden gar kochen. Für den Bierteig die Zutaten in der angeführten Reihenfolge in eine kleine Schüssel geben, mit dem Schneebesen rühren bis der Teig glatt ist.

Die Stücke des Kalbskopfes im Bierteig wenden und in der Friteuse backen bis sie ein bisschen Farbe annehmen, erkalten lassen und ein zweites Mal braten bis sie goldbraun sind.

Mit einer Vinaigrette und frischem Brot servieren.

MATHIAS GNÄDINGER

OSSOBUCUO CON GREMOLATA

Zutaten (für 4 Personen): 4 Scheiben Kalbshaxen, mind. 4cm dick. 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 grosses Rüebli, 1 Tasse Stangensellerie, 1 halbe Tasse Knollensellerie, 7 Zweiglein frischen Majoran, alles fein gehackt. 1 Stück Zitronenschale (Bio), 2dl Weisswein, 1 Büchse Pelati, gehackt, Bouillon de boeuf, Mehl, Bratbutter oder Oel, Salz, Pfeffer.

Für die Gremolata: 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Peterli, 1 Zitrone und 1 Orange (Bio).

Zubereitung: Die Kalbshaxen in Mehl wenden und in einer grossen Pfanne in der Bratbutter (oder im Oel) beidseitig heiss anbraten bis sie braun sind. Die Zwiebel, den Knoblauch, das Gemüse, den Majoran und die Zitronenschale dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Gemüse leicht angebraten ist, mit Weisswein ablöschen und bei unveränderter Temperatur einkochen. Tomaten und Bouillon hinzufügen. Die Ossobuchi sollen fast bedeckt sein. Deckel auflegen. Temperatur reduzieren und 1 1/2 Stunden garen. Bei Bedarf noch etwas Bouillon dazugeben, damit die Sauce nicht zu dick wird.

Einige Minuten vor dem Ende der Garzeit die Gremolata zubereiten: Knoblauch und Peterli (gehackt) mit der abgeriebenen Zitronen- und Orangenschale vermischen. Über die Kalbshaxen streuen und 5 Minuten weitergaren. Mit Polenta servieren.

HORST PETERMANN

KANINCHENRÜCKEN MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

Zutaten für 4 Personen: 2 Kaninchenrücken, ca. 1.5-2 kg. Vom Metzger Filets auslösen und Reste (Parüren) separat einpacken lassen, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Bohnenkraut, 20 g grober pikanter Senf, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

Sauce (Jus de lapin): Parüren der beiden Rücken, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 3 Eschalotten in Würfel schneiden, 1 Rüebli in Würfel schneiden, 50g Sellerie in Würfel schneiden, 1 TL Tomatenpurée, 1 Lt. Geflügelfond, 1dl Weisswein, 1dl Madeira, Butter, 50g grober Senf

Frühlingsgemüse: 12 Tomaten schälen, Kernen entfernen, vierteln zu Konfit, 12 grüne Spargeln, 12 kleine Navets oder Radieschen, 100 g Kefen, 12 junge Karotten, 100 g jungen Spinat, 8 junge Knoblauchzehen, 4 kleine Artischocken, ½ Peperoni, Knoblauch, Butter, ½ Lt. Gemüsebouillon, 1 EL Peperonciniöl, eine Prise Zucker, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Kaninchenfilets mit einer Knoblauchzehe einreiben, mit Senf bestreichen, mit grob geschnittenem Bohnenkraut und Thymian bestreuen, in Klarsichtfolie einwickeln und 24 Stunden marinieren.

Die Parüren in Öl anbraten, das gewürfelte Gemüse dazu geben und einige Zeit bei reduzierter Hitze dämpfen. Alles auf ein Sieb geben und das zurückgebliebene Öl weggiesen. Lediglich das Gemüse zurück in die Pfanne geben, Tomatenpurée dazugeben und bei milder Hitze dämpfen. Mit Weisswein und Madeira ablöschen, einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Kräuter dazugeben und 1 ½ Std. langsam sieden lassen. Eventuell Geflügelfond nachfüllen. Ab und zu Schaum wegschöpfen. Durch ein Sieb passieren, Sauce leicht einkochen und beiseite stellen.

Die Gemüse putzen, waschen, den Spinat beiseite stellen, den Rest (Rüebli, Navets, Kefen, Spargeln) in Eiswasser erkalten lassen.

Den jungen Knoblauch mit einer Prise Zucker und heisser Butter in der Pfanne karamelisieren. Artischocken von Blättern und Heu befreien, die Böden in Olivenöl mit Lorbeer und Thymian, einer Knoblauchzehe und ½ Peperoni dämpfen, mit etwas Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer ca. 10 Min. garen.

Von den marinierten Kaninchenfilets die Kräuter abstreifen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Sonnenblumenöl anbraten. Im Ofen ca. 10-15 Minuten bei 150° weiter braten, danach 5 Minuten abstehen lassen. Warm stellen.

Die Gemüse in Butter und Peperonciniöl zusammen mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer glasieren. Gemüsebouillon dazugeben und ein paar Minuten auf kleinem Feuer köcheln. Den Spinat, die Artischocken und die geviertelten Tomaten zuletzt darunterschwenken.

Die Kaninchenfilets aufschneiden. Den Jus erwärmen und abseits vom Feuer den Senf einrühren. Die Gemüse auf die vorgewärmten Teller geben, darauf die Filets setzen und mit dem jungen karamelisierten Knoblauch ausgarnieren. Mit Senfjus umgiessen.