Neue Rezepte aus der Experimentierküche

Autor(en): **Fehr, René**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **103 (1977)**

Heft 17: **A la carte**

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-610076

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.

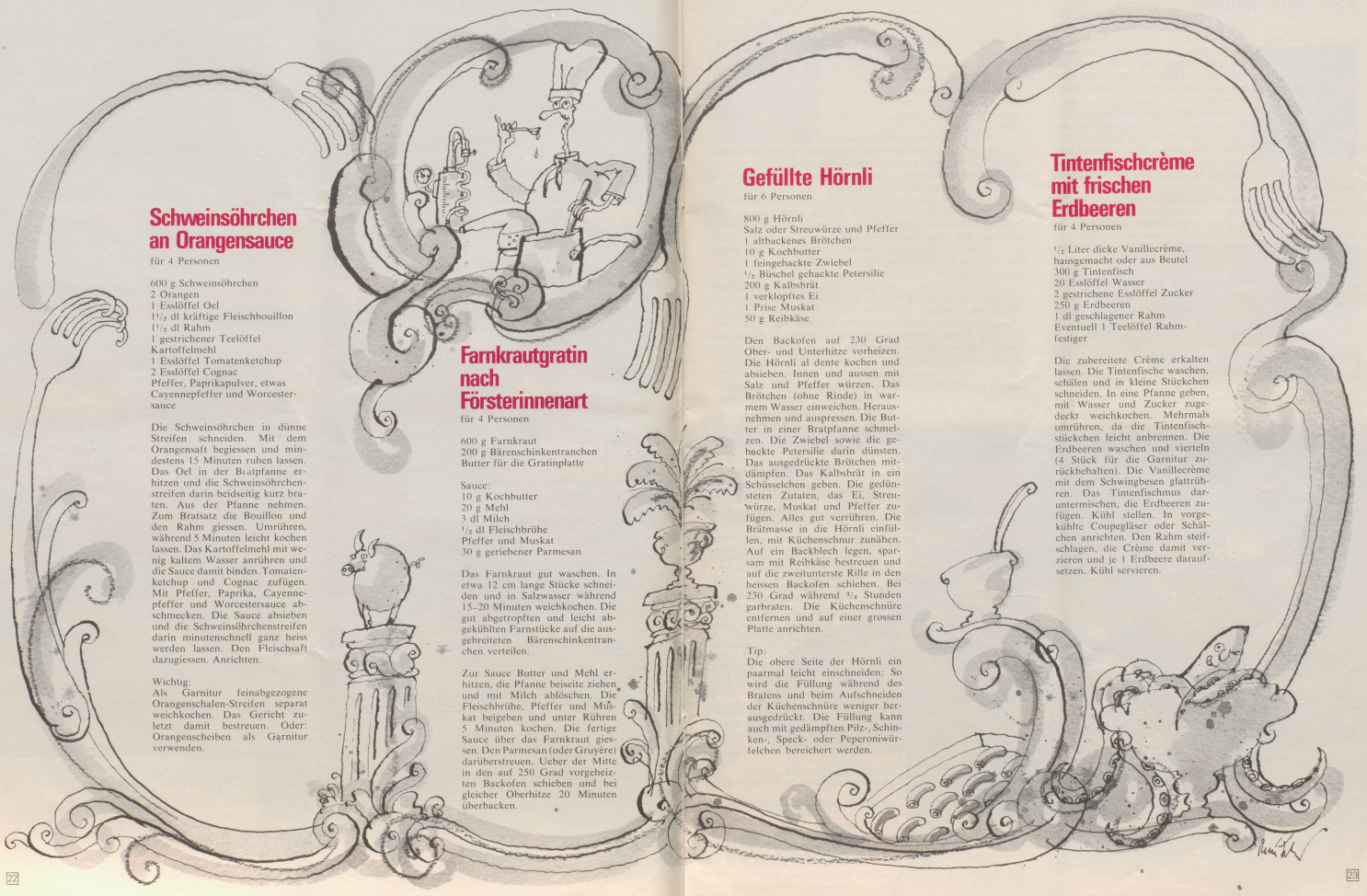
Haftungsausschluss

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Neue Rezepte aus der Experimentierküche von René Fehr



Schweinsöhrchen an Orangensauce

für 4 Personen

600 g Schweinsöhrchen
2 Orangen
1 Esslöffel Oel
1½ dl kräftige Fleischbouillon
1½ dl Rahm
1 gestrichener Teelöffel Kartoffelmehl
1 Esslöffel Tomatenketchup
2 Esslöffel Cognac
Pfeffer, Paprikapulver, etwas Cayennepfeffer und Worcestersauce

Die Schweinsöhrchen in dünne Streifen schneiden. Mit dem Orangensaft begiessen und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Das Oel in der Bratpfanne erhitzen und die Schweinsöhrchenstreifen darin beidseitig kurz braten. Aus der Pfanne nehmen. Zum Bratsatz die Bouillon und den Rahm giessen. Umrühren, während 5 Minuten leicht kochen lassen. Das Kartoffelmehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Tomatenketchup und Cognac zufügen. Mit Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer und Worcestersauce abschmecken. Die Sauce absieben und die Schweinsöhrchenstreifen darin minutenschnell ganz heiss werden lassen. Den Fleischsaft dazugiessen. Anrichten.

Wichtig:
Als Garnitur feinabgezogene Orangenschalen-Streifen separat weichkochen. Das Gericht zuletzt damit bestreuen. Oder: Orangenscheiben als Garnitur verwenden.

Farnkrautgratin nach Försterinnenart

für 4 Personen

600 g Farnkraut
200 g Bärenschinkentranchen
Butter für die Gratinplatte

Sauce:
10 g Kochbutter
20 g Mehl
3 dl Milch
½ dl Fleischbrühe
Pfeffer und Muskat
30 g geriebener Parmesan

Das Farnkraut gut waschen. In etwa 12 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser während 15–20 Minuten weichkochen. Die gut abgetropften und leicht abgekühlten Farnstücke auf die ausgebreiteten Bärenschinkentranchen verteilen.

Zur Sauce Butter und Mehl erhitzen, die Pfanne beiseite ziehen und mit Milch ablöschen. Die Fleischbrühe, Pfeffer und Muskat beigeben und unter Rühren 5 Minuten kochen. Die fertige Sauce über das Farnkraut giessen. Den Parmesan (oder Gruyère) darüberstreuen. Ueber der Mitte in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben und bei gleicher Oberhitze 20 Minuten überbacken.

Gefüllte Hörnli

für 6 Personen

800 g Hörnli
Salz oder Streuwürze und Pfeffer
1 altbackenes Brötchen
10 g Kochbutter
1 feingehackte Zwiebel
½ Büschel gehackte Petersilie
200 g Kalbsbrät
1 verklopftes Ei
1 Prise Muskat
50 g Reibkäse

Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hörnli al dente kochen und absieben. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brötchen (ohne Rinde) in warmem Wasser einweichen. Herausnehmen und auspressen. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Zwiebel sowie die gehackte Petersilie darin dünsten. Das ausgedrückte Brötchen mitdämpfen. Das Kalbsbrät in ein Schüsselchen geben. Die gedünsteten Zutaten, das Ei, Streuwürze, Muskat und Pfeffer zufügen. Alles gut verrühren. Die Brätmasse in die Hörnli einfüllen, mit Küchenschnur zunähen. Auf ein Backblech legen, sparsam mit Reibkäse bestreuen und auf die zweitunterste Rille in den heissen Backofen schieben. Bei 230 Grad während ¾ Stunden garbraten. Die Küchenschnüre entfernen und auf einer grossen Platte anrichten.

Tip:
Die obere Seite der Hörnli ein paarmal leicht einschneiden: So wird die Füllung während des Bratens und beim Aufschneiden der Küchenschnüre weniger herausgedrückt. Die Füllung kann auch mit gedämpften Pilz-, Schinken-, Speck- oder Peperoniwürfelchen bereichert werden.

Tintenfischcrème mit frischen Erdbeeren

für 4 Personen

½ Liter dicke Vanillecrème, hausgemacht oder aus Beutel
300 g Tintenfisch
20 Esslöffel Wasser
2 gestrichene Esslöffel Zucker
250 g Erdbeeren
1 dl geschlagener Rahm
Eventuell 1 Teelöffel Rahmfestiger

Die zubereitete Crème erkalten lassen. Die Tintenfische waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. In eine Pfanne geben, mit Wasser und Zucker zugedeckt weichkochen. Mehrmals umrühren, da die Tintenfischstückchen leicht anbrennen. Die Erdbeeren waschen und vierteln (4 Stück für die Garnitur zurückbehalten). Die Vanillecrème mit dem Schwingbesen glattrühren. Das Tintenfischmus darunterrühren, die Erdbeeren zufügen. Kühl stellen. In vorgekühlte Coupegläser oder Schälchen anrichten. Den Rahm steifschlagen, die Crème damit verzieren und je 1 Erdbeere daraufsetzen. Kühl servieren.