Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 103 (1977) **Heft:** 17: A la carte

Artikel: Neue Rezepte aus der Experimentierküche

Autor: Fehr, René

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-610076

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Neue Rezepte aus der Experimentierküche von René Fehr **Tintenfischcrème Gefüllte Hörnli** mit frischen Erdbeeren Schweinsöhrchen 800 g Hörnli für 4 Personen Salz oder Streuwürze und Pfeffer an Orangensauce 1 altbackenes Brötchen 1/2 Liter dicke Vanillecrème, 10 g Kochbutter für 4 Personen hausgemacht oder aus Beutel 1 feingehackte Zwiebel 300 g Tintenfisch 1/2 Büschel gehackte Petersilie 600 g Schweinsöhrchen 20 Esslöffel Wasser 200 g Kalbsbrät 2 gestrichene Esslöffel Zucker 1 verklopftes Ei 1 Esslöffel Oel 1 Prise Muskat 250 g Erdbeeren 1 dl geschlagener Rahm 11/2 dl kräftige Fleischbouillon 50 g Reibkäse Eventuell 1 Teelöffel Rahm-11/2 dl Rahm I gestrichener Teelöffel Den Backofen auf 230 Grad festiger Kartoffelmehl **Farnkrautgratin** Ober- und Unterhitze vorheizen. 1 Esslöffel Tomatenketchup Die zubereitete Crème erkalten Die Hörnli al dente kochen und lassen. Die Tintenfische waschen, 2 Esslöffel Cognac absieben. Innen und aussen mit nach schälen und in kleine Stückchen Pfeffer, Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer würzen. Das schneiden. In eine Pfanne geben, Cayennepfeffer und Worcester-Brötchen (ohne Rinde) in war-Försterinnenart mit Wasser und Zucker zugemem Wasser einweichen. Herausdeckt weichkochen. Mehrmals für 4 Personen nehmen und auspressen. Die Butumrühren, da die Tintenfisch-Die Schweinsöhrchen in dünne ter in einer Bratpfanne schmelstückchen leicht anbrennen. Die Streifen schneiden. Mit dem zen. Die Zwiebel sowie die ge-600 g Farnkraut Erdbeeren waschen und vierteln Orangensaft begiessen und minhackte Petersilie darin dünsten. 200 g Bärenschinkentranchen destens 15 Minuten ruhen lassen. (4 Stück für die Garnitur zu-Butter für die Gratinplatte Das ausgedrückte Brötchen mitrückbehalten). Die Vanillecrème Das Oel in der Bratpfanne erdämpfen. Das Kalbsbrät in ein mit dem Schwingbesen glattrühhitzen und die Schweinsöhrchen-Schüsselchen geben. Die gedünstreifen darin beidseitig kurz braren. Das Tintenfischmus dar-10 g Kochbutter steten Zutaten, das Ei, Streuten. Aus der Pfanne nehmen. untermischen, die Erdbeeren zu-20 g Mehl würze, Muskat und Pfeffer zufügen. Kühl stellen. In vorge-Zum Bratsatz die Bouillon und 3 dl Milch fügen. Alles gut verrühren. Die kühlte Coupegläser oder Schälden Rahm giessen. Umrühren, 1/2 dl Fleischbrühe Brätmasse in die Hörnli einfülwährend 5 Minuten leicht kochen chen anrichten. Den Rahm steif-Pfeffer und Muskat len, mit Küchenschnur zunähen. schlagen, die Crème damit verlassen. Das Kartoffelmehl mit we-30 g geriebener Parmesan Auf ein Backblech legen, sparzieren und je 1 Erdbeere daraufnig kaltem Wasser anrühren und sam mit Reibkäse bestreuen und die Sauce damit binden. Tomatensetzen. Kühl servieren. auf die zweitunterste Rille in den Das Farnkraut gut waschen. In ketchup und Cognac zufügen. heissen Backofen schieben. Bei etwa 12 cm lange Stücke schnei-Mit Pfeffer, Paprika, Cavenneden und in Salzwasser während 230 Grad während 3/4 Stunden pfeffer und Worcestersauce ab-15-20 Minuten weichkochen. Die garbraten. Die Küchenschnüre schmecken. Die Sauce absieben gut abgetropften und leicht abentfernen und auf einer grossen und die Schweinsöhrchenstreifen Platte anrichten. gekühlten Farnstücke auf die ausdarin minutenschnell ganz heiss gebreiteten Bärenschinkentranwerden lassen. Den Fleischsaft dazugiessen. Anrichten. Die obere Seite der Hörnli ein Zur Sauce Butter und Mehl erpaarmal leicht einschneiden: So hitzen, die Pfanne beiseite ziehen wird die Füllung während des Als Garnitur feinabgezogene und mit Milch ablöschen. Die Bratens und beim Aufschneiden Orangenschalen-Streifen separat Fleischbrühe, Pfeffer und Musder Küchenschnüre weniger herweichkochen. Das Gericht zuausgedrückt. Die Füllung kann kat beigeben und unter Rühren letzt damit bestreuen. Oder: 5 Minuten kochen. Die fertige auch mit gedämpften Pilz-, Schin-Orangenscheiben als Garnitur Sauce über das Farnkraut giesken-, Speck- oder Peperoniwürsen. Den Parmesan (oder Gruyère) darüberstreuen. Ueber der Mitte in den auf 250 Grad vorgeheizverwenden felchen bereichert werden. ten Backofen schieben und bei gleicher Oberhitze 20 Minuten iiberbacken.