Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 37 (1961-1962)
Heft: 6

Artikel: Potage Chinois und Curry maison für meine Freunde
Autor: Huber, Luzius
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073928

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: 30.09.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Potage Chinois und Curry maison für meine Freunde

VON LUZIUS HUBER

Da ich Architektur studiere, ist es sicher nicht verwunderlich, daß ich auch gern koche. Denn sowohl als Architekt als auch als Koch habe ich die befriedigende Aufgabe, für das leibliche und seelische Wohl des Menschen besorgt zu sein.

Zum Glück kommen immer wieder Zeiten, in denen meine Eltern Ferien nötig haben und den Sohn allein zu Hause lassen müssen. Da ich ein ausgesprochener Gesellschaftsmensch bin, mag ich nur ungern für mich allein etwas Rechtes kochen und essen. Also sorge ich in dieser Zeit immer dafür, daß Gäste an meinem Tisch sitzen. Meist sind es einige meiner Freunde oder manchmal, was mir natürlich besonders Freude bereitet, eine Freundin.

Das Budget wird dabei nicht übermäßig belastet, weil ich lieber einige sehr bescheidene Mahlzeiten zu mir nehme, um dafür dann mit meinen Gästen um so ausgiebiger zu essen. Damit meine ich nicht, daß riesige Mengen verspiesen werden müssen, im Gegenteil, ich serviere lieber von allem nur wenig, dafür aber mehrere delikate Plättchen.

Wenn mich ein Gast nach dem Rezept dieses oder jenes Gerichtes fragt, so kann ich ihm oft keine genaue Auskunft geben, weil ich bei jeder Zubereitung die Details ändere. Es gibt für mich kein festgelegtes Rezept. An einigen Prinzipien aber halte ich fest:

Von jedem Gericht bereite ich nur kleine, genau abgemessene Portionen zu, damit der Magen sich noch mit Vergnügen auf den nächsten Gang freuen kann.

Bei einer Mahlzeit verwende ich oft für verschiedene Gerichte dieselben Gewürze, um den Gaumen meiner Gäste nicht allzuviel zuzumuten.

Für die warmen Gerichte wärme ich Teller und Platten vor. Die Speisen werden aber nicht so heiß serviert, daß sich die Gäste den Mund verbrennen.

Ballast wie Kartoffeln, Teigwaren und ähnliches wird nur in kleinen Mengen aufgetragen.

Selbstverständlich koche ich nicht jedesmal ein Festessen, aber manchmal kommen doch komplette Menus wie das folgende auf den Tisch:

Petit hors d'œuvre patron
Potage Chinois
Curry maison
Chicorée citron
Bananes à l'indienne

Das kleine Hors d'œuvre

ist eigentlich eher eine kleine Salatplatte. Auf jeden Teller breite ich einige schöne, saubere Kopfsalatblätter aus, von denen die zähe Blattrippe herausgeschnitten wird.

Zwiebeln werden in hauchdünne Scheiben geschnitten; von diesen wird je eine pro Teller auf eines der ganz trockenen Blätter gelegt. Dazu kommen einige Oliven, saure Zwiebelchen und ein aufgeschnittenes Cornichon. Mit roten, gelben und grünen Peperoni und einer in Schnitze geschnittenen Tomate werden die Blätter schön fertig verziert. In die Mitte lege ich zum Schluß noch eine gerollte Sardelle.

Kurz bevor ich den Teller auf den Tisch bringe, begieße ich den Salat mit einer speziellen Sauce, die aus einem Eigelb, Olivenöl, Zitronensaft und Salz besteht, gewürzt mit Worcestersauce, Pfeffer und Dill.

Zur Abwechslung kann das Gericht mit kleinen Gorgonzolakäsebröcklein bestreut oder der Sauce das geschlagene Eiweiß beigegeben werden.

Darauf folgt

Potage Chinois

in irgend einer Variation. Das ist meine Spezialität. Wesentlich daran ist das beinahe rohe Gemüse in einer Knochen- oder Fleischbrühe.

Pro Person brate ich drei Knochen und ein kleines Markbein mit einigen Speckwürfeln gut an und lösche mit einem Deziliter Kochwein ab. Im Dampfkochtopf werden nun die Knochen zehn Minuten lang ausgelaugt.

Unterdessen schneide ich einen Sellerie in ganz dünne Scheiben und ein Rübchen in hauchdünne Streifchen. Dann nehme ich pro Person 25 Gramm frisches, zartes Kalbfleisch. Dieses wird in feine Streifen geschnitten und in einer kleinen Schüssel mit soviel Wein und Olivenöl begossen, daß es damit bedeckt ist. Ich würze mit zwei Eßlöffeln Soyasauce, Ingwer und Salz.

Nun ist es Zeit, die Knochen aus der Brühe zu fischen und abtropfen zu lassen. Zur Knochenbrühe wird Wasser gegeben, für jede Person höchstens zweieinhalb Deziliter, und das geschnittene Gemüse nur zwei Minuten darin gekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Suppe vom Feuer genommen, im Kacheln gegossen und das vorbereitete Kalbfleisch zugegeben.

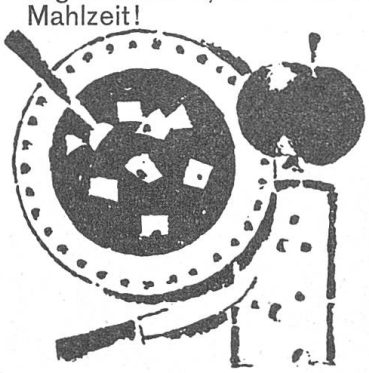
Kurz bevor das Gericht – nicht zu heiß – auf den Tisch kommt, schneide ich pro Kachel eine dünne Tomatenscheibe und lasse sie obenauf schwimmen, um sie noch mit feingehacktem Schnittlauch und Peterli zu garnieren. Das Mark aus den Knochen wird gewürfelt, leicht gesalzen und als letztes auch noch in die Suppe gegeben. Neben jede Kachel lege ich ein dünnes Stück Brot, da Feinschmecker es manchmal vorziehen, das Mark auf eine Scheibe Brot zu streichen.

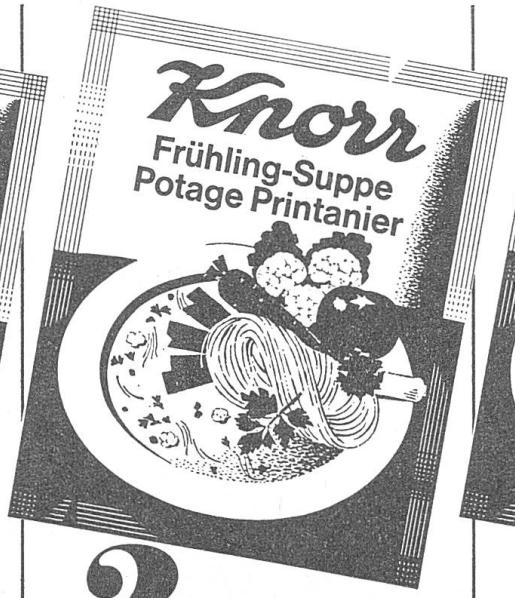
3x Knorr Suppen-Znacht!

Mit heller Begeisterung wurde die Knorr-Idee vom Suppen-Znacht aufgegriffen. Was für eine gemütliche Mahlzeit – für Esser und Hausfrau! Die Beigaben mögen warm oder kalt sein, immer ist der Suppen-Znacht bekömmlich, weil im Mittelpunkt eine feine, mundende Knorr-Suppe steht. Und wie praktisch: Der Suppen-Znacht ist im Handumdrehen zubereitet und schmeckt ganz einfach herrlich!

1

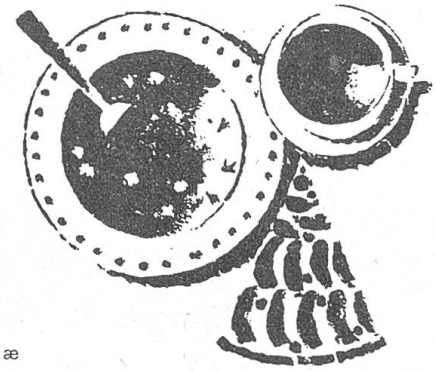
Sie kennen sie sicher schon, die neue würzige Knorr **Basler Mehlsuppe!**
Mit Greyerzer Käse, Bauernbrot und Obst wird sie zur urgemütlichen, bodenständigen Mahlzeit!





2

Die leichte, frische Knorr **Frühling-Suppe** findet immer mehr Liebhaber.
Und dazu? Saftige Apfelwähe und Milchkaffee!



æ

3

Wer könnte dem Duft der währschaften **Gelb-Erbs mit Speck** widerstehen?
Zuerst eine Schüssel knusprig frischen Nüsslisalat, dann Würstli (oder Rippli, Gnagi) in der dampfend heissen Suppe serviert – ein Fest!

Alles in einem einzigen Paket!

Vor- und Hauptwaschmittel, die notwendigen Zusätze zum Entkalken, Bleichen, Spülen und Reinigen - alles enthält Dixan im richtigen Verhältnis. Darum macht Dixan das Waschen so einfach. Dixan - mit gebremstem Schaum - ist ideal für alle Waschmaschinen. Und wie makellos sauber und fleckenlos weiss wird Ihre Wäsche!

HENKEL GARANTIERT FÜR DIXAN

GARANTIE

Henkel

Henkel+Cie.AG
Pratteln BL

Waschen Sie mehrere Male mit Dixan, dosieren Sie nach den Angaben auf dem Paket und prüfen Sie Ihr Waschresultat. Sollten Sie feststellen, dass Dixan auch nur eines unserer Versprechen nicht erfüllt, so ersetzen wir Ihnen unverzüglich Ihre Dixan-Pakete (leere Packungen bitte einsenden).

GARANTIE

HENKEL GARANTIERT FÜR DIXAN

dixan

In Ihre Waschmaschine gehört ein Spezialwaschmittel - darum hat Henkel Dixan geschaffen

Curry maison

bildet den nächsten Gang. Gutes Rindfleisch (120 Gramm pro Person) wird in zentimetergroße Stücke geschnitten. Nachdem diese mit Senf und Öl eingerieben worden sind, lasse ich sie mit einem Schuß Wein eine gute Stunde in einer Schüssel liegen. Dannn werden sie in sehr heißer Butter zusammen mit großen Speckwürfeln gut braun gebraten.

Unterdessen werden bei schwacher Hitze in eine kleinen Pyrexpfanne eine in Ringe geschnittene halbe Zwiebel und einige Knoblauchzehen zugedeckt gedämpft. Nach zehn Minuten kommen zwei bis vier gehäufte Teelöffel Madras-Curry hinzu. Alles zusammen lasse ich bei ganz schwacher Hitze zugedeckt ziehen. Manchmal lege ich noch Rosinen, einige Bananenscheiben und Orangenschnitze dazu.

Mit einem Glas Rotwein wird das angebratene Fleisch, dem ein rechtes Stück Sellerie und ein kleines Rübchen beigegeben wurden, abgelöscht. Und ich gebe noch einen Fleischbrühewürfel hinzu. Zum Curry kommt ein halber Deziliter Rahm oder ein Deziliter Joghurt. Dann vermische ich ihn sofort mit dem abgelöschten Fleisch.

Zum Curryfleisch serviere ich einen trockenen, fast salzlosen weißen Siamreis.

Nach dem Curry oder auch gleichzeitig tische ich den

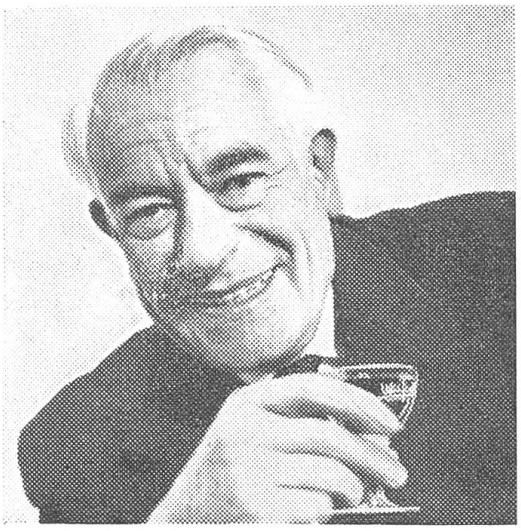
Gemüsegang

auf. Pro Person werden zwei große weiße Chicorée-Zapfen halbiert und in einer Pyrexpfanne mit Butter im eigenen Saft gedämpft. Sobald das Gemüse ein wenig anbrennt – jawohl, das soll so sein! –, wird Zitronen- oder Orangensaft darübergeträufelt. Das Gemüse wird mit wenig Pfeffer, Salz und Rosmarinpulver gewürzt.

Jetzt sind meine Gäste vom Essen wohlig ermattet und genießen die Ruhepause, in der ich in die Küche verschwinde und die

Bananes à l'indienne

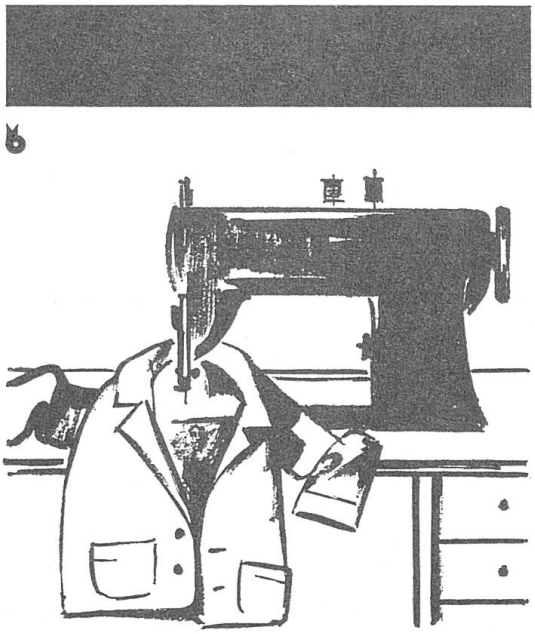
– den Dessert – herrichte. Pro Person halbiere ich eine Banane der Länge nach und bestreue



Haben Sie ihn schon richtig kennengelernt, den

Weisflog?

Trinken Sie ihn täglich und Sie werden seine Vorzüge schätzen!



Champignons émincés sparen Zeit und Arbeit

Nicht immer sind Sie aufgelegt, einen Grossteil Ihrer Zeit in der Küche zuzubringen. Mit Champignons émincés von Stofer bringen Sie in Kürze ein leckeres und nahrhaftes Mahl auf den Tisch.

Das Essen wird zum Fest mit

Stofer

Pilz-Konserven

Verlangen Sie aber bei Ihrem Lieferanten ausdrücklich Stofer-Pilze der Pilz-Konserven AG., Pratteln.

STOFER PILZ-KONSERVEN

sie mit gemahlenen Haselnüssen und Zucker. Mit Ingwer und Pfeffer gewürzt, bekommt das Gericht einen eigenartigen fremden Geschmack. Auf dem heißen Grill werden die Bananen nun zugedeckt gebacken. Und auf dem Tisch übergieße ich das ganze mit ein wenig Cognac oder Kirsch, um es zu flambieren.

Habe ich einen Gast, von dem ich weiß, daß ihm Curry nicht zusagt, dann bereite ich manchmal einen echten

Coq au vin Bourgogne

zu. Da dieses Gericht allein schon eine ganze Mahlzeit ist, darf die Vorspeise nur sehr leicht sein.

Für einen kleinen tête-à-tête coq au vin (das heißt für zwei Personen) brauche ich ein kleines Güggeli. 50 Gramm in Würfel geschnittenen Schinkenspeck werden im offenen Dampfkochtopf mit zwei Eßlöffel Olivenöl angebraten und nachher aus der Pfanne genommen. Das Güggeli habe ich unterdessen in Stücke geschnitten und mit scharfem Senf eingestrichen. Wichtig ist, daß alle Röhrenknochen nahe bei den Gelenken gebrochen werden, damit das Mark nachher besser ausgesotten wird.

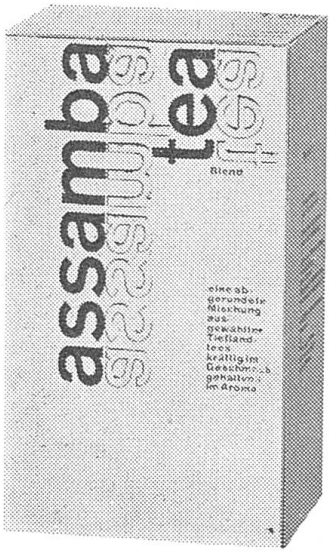
Die Stücke sind gut goldgelb anzubraten. Das Gemüse wird grob geschnitten beigegeben: ein Viertel Sellerie, drei Tomaten, einige Peperoni, zwei Rübchen und eine Kartoffel, die die Sauce sämig macht, zur Bereicherung vielleicht noch Champignons und 50 Gramm Speckwürfel. Wenn ich es ganz besonders raffiniert machen will, spicke ich das Hühnerfleisch mit frischen Rosmarinnadeln und Thymian. Das alles zusammen wird mit je zwei Teelöffel Mehl und Curry bestäubt und gedämpft und mit vier Deziliter Wein abgelöscht. Es lohnt sich reichlich, guten roten Burgunderwein zu verwenden, da mit einem billigen Landwein nie das gleiche Resultat erzielt werden kann. Nach dem Ablöschen wird das Gericht zwanzig Minuten lang im Dampfkochtopf gekocht.

Dazu können Spätzli oder Kartoffeln mit brauner Butter übergossen oder trockener Reis serviert werden. Ich für mich ziehe aber frisches, dick aufgeschnittenes Pariserbrot vor, weil ich so die wundervolle Sauce besser genießen kann.

NEU! Nussella
das beliebte Pflanzenfett jetzt in Dosen
Freuen Sie sich! Nussella erhalten Sie jetzt in einer hübschen, handlichen Dose. So praktisch. So sauber. So gut für den Vorrat. Damit geht der Wunsch unzähliger Nussella-Freundinnen in Erfüllung. Denn immer mehr Hausfrauen bevorzugen dieses reine, gehaltvolle Pflanzenfett zum Kochen, Braten, Dünsten und Schwimmendbacken.
In der neuzeitlichen Küche verwendet man immer mehr das mit Sonnenblumen- und Olivenöl biologisch aufgewertete Nussella- Pflanzenfett.
J. Kläsi, Nuxo-Werk AG, Rapperswil SG, seit 40 Jahren Pionier für neuzeitliche Ernährung
Nussella
Vegetabiles Speisefett
MIT JUWO
PUNKTEN

Trink heute Tee mit mir...

den ausgesuchten Tee in der Goldpackung



Nelly weiss die gemütliche Plauderstunde bei einer herrlich duftenden Tasse Tee zu schätzen. Das bezaubernde Gold, das köstliche Bouquet, der ausgesuchte und kräftige Geschmack haben es ihr angetan.

Weshalb sie gerade "assamba tea" vorzieht?

Nun, das verrät ihre Vorliebe für alles Gute und Moderne.
"assamba tea" ist in 4300 Usego-Geschäften erhältlich, und dort finden sich nur Qualitätsprodukte.

---

grün Blend 75 gr. **Fr.1.05**

rot Ceylon Broken 75 gr. **Fr.1.65**

blau Darjeeling 75 gr. **Fr.2.10**

USEGO