Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 71 (1996)

Heft: 12

Rubrik: Kulinarisches

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

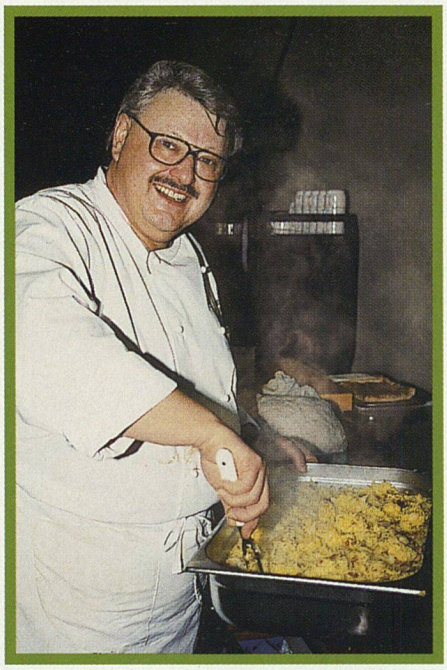
Download PDF: 05.12.2025

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

EXTRA

FESTTAGS PARTY EINMAL ANDERS

Eine Silvesterfeier besonderer Art: Alle kochen mit an der fröhlichen Kochparty.



Claudio Mullis (51), Leiter des Kochstudios der Siemens Schweiz AG, ist ein echter Profi. Er kreiert immer wieder neue Gerichte, so zum Beispiel den Ananas-Marzipan-Ring oder den Kartoffelring. «Kochen ist meine Leidenschaft», schmunzelt er, und man glaubt es ihm aufs Wort.

Die ganzen Rezepte sind recht umfangreich und mit vollständigem Mise en place versehen. Sie eignen sich auch hervorragend für kochbegeisterte Männer (wie Luciano Pavarotti, siehe Bild unten) und können gratis bestellt werden bei:

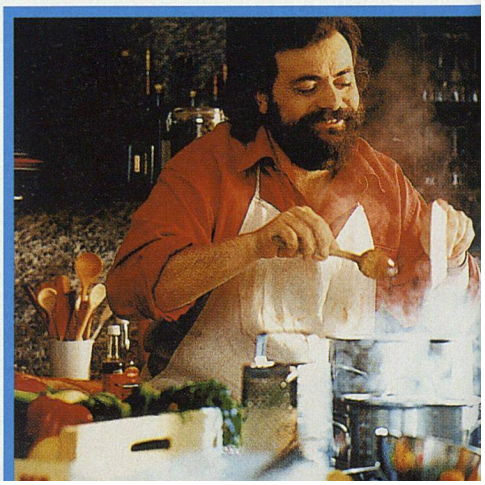
Siemens Schweiz AG, Kochstudio, Claudio Mullis, Querstr. 17, 8953 Dietikon-Fahrweid. Tel. 01/749 11 11. Sie liegen natürlich auch auf dem Internet unter http://www.siemens.ch/uk/kiosk/ für Sie bereit.

Kälte, Nebel, Schneematsch: Da ist man gerne zu Hause und geniesst die Wärme. Eine schöne Kerze brennt, verbreitet Stimmung und Geborgenheit. Wenn neben den süssen Guetsli-Düften noch geheimnisvolle Gerüche aus der Küche kommen, dann wird jedem klar: Die Festtage sind da. Jene fröhliche Zeit, die zur schönsten im Jahresablauf zählt. Und wir selber können sie ganz besonders gestalten. Zum Beispiel mit einer Einladung zu einer Silvesterparty. «Ich habe mir die Ärmel nach hinten gekrempelt und ein Festtagsmenü geschaffen», strahlt Claudio Mullis, Leiter des Siemens-Kochstudios. Ein Festessen, das speziell für Köche und Geniesser gedacht ist, die Freude haben, etwas zu zaubern. Und die mit Herz und Seele in den Kochtöpfen rühren.
Das Besondere am Festtagsmenü ist, dass dieses herrliche Festessen auch von mehreren Personen gekocht werden kann! Dank ausführlicher Rezepte und der genauen Beschreibung der Vorbereitung (mise en place) ist die Realisierung für Leute, die Freude am Kochen haben, kein Problem. Siemens-Haushaltgeräte erleichtern die Koch- und Zubereitungsarbeiten beträchtlich.

Festtagsparty einmal anders

Warum nicht einmal etwas anderes und Mutiges wagen? Statt dass die Köchin oder der Koch den ganzen Nachmittag und Vorabend alleine in der Küche verbringen muss, beziehen Sie Ihre Gäste einfach in die Zubereitung mit ein. Alle machen mit, jeder hilft mit. Musik aus der einen Ecke, ein Fernsehgerät, das munter spielt und kaum einer hinschaut in der anderen Ecke. Bunte Ballone und ein Apéro mit Dips und verschiedenen Saucen bringen ganz schnell eine gute Stimmung. Leichte, gespritzte Weissweine helfen, Gaumen und Zungen stets feucht zu halten. Zur Ergänzung können Sie bunte Mineralwasser oder Limonaden in grossen Glaskrügen bereitstellen.
Planen Sie die Zubereitung des gemeinsamen Festmahls so, dass um Mitternacht mit dem Champagner ein prickelnder Schlusspunkt gesetzt wird. Wetten, dass Sie damit ganz gross Furore machen? Im kommenden Jahr wiederholen Sie das gleiche nochmals, diesmal als Gast bei einem Ihrer heutigen Partygäste.

Das feine Menü wird zuerst als Ganzes vorgestellt. Grossen Eindruck machen immer wieder stilvoll gestaltete Menükarten. Oder setzen Sie es auf die Einladung. Es ist keineswegs verpönt, den Gästen gleich noch diskret zu sagen, was sie mitbringen können.
Falls Ihnen das zu weit geht – das Menü eignet sich ebensogut für eine ganz konventionelle Einladung, wo der Gastgeber/die Gastgeberin kocht und die Gäste verwöhnt werden. Ganz nach Lust und Laune. Als Vorbereitungszeit für Ihr Festmenü müssen Sie mit rund zweieinhalb Stunden rechnen, gekocht ist es danach in etwa anderthalb Stunden.



Riesencrevetten an Pernod-Sauce
Zitronen-Basmati-Reis

Nüsslisalat Orientale

Schweinsfilet an Morchelsauce
Kartoffelring Bernoise
Thurgauer Rüebli

Ananas-Marzipan-Ring

Nun, sind Sie schon gluschtig geworden? Wenn mehrere Personen dieses Menü kochen (Kochparty), können die einzelnen Gänge auf verschiedene Personen oder Personengruppen aufgeteilt werden. Wichtig ist, dass eine Person die Übersicht behält und als Manager über der Sache steht. Sie soll auch die notwendigen Bestecke, Messer, Töpfe und Teller bereithalten und dann und wann mit Rat (wo finde ich was?) zur Seite stehen.

Abwaschen und Aufräumen wird zur Ehrensache für alle. Fröhliches Abwaschen nach Mitternacht in den Neujahrsmorgen hinein: Wenn das keine überraschende Umsetzung aller guten Wünsche ist. Fröhlichkeit und gute Laune gehören zu dieser Kochparty, die so schnell zum gemeinsamen Erlebnis wird. Eine Silvesterparty, die sicher nicht schon jeder kennt und an die sich alle gerne erinnern.

Riesencrevetten an Pernod-Sauce

Schon die Vorspeise ist etwas ganz Spezielles: Der feine Anis-Geschmack des Pernods harmoniert himmlisch mit den Riesencrevetten. Das Rezept lässt sich sehr gut auch mit Baudroix (Seeteufel) kochen, für den Fall, dass der Fischhändler mal gerade keine Riesencrevetten vorrätig hat. Nachdem die Crevetten beidseitig 2 Minuten angebraten sind, werden sie mit Pernod flambiert. Aus dem Fond wird dann eine raffinierte Sauce zubereitet.

Zitronen-Basmati-Reis

Dass Reis nicht einfach Reis ist, merkt man spätestens beim Probieren dieses Basmati-Zitronen-Reises. Nussöl, gehackte Zitronenscheiben und Zitronenrädchen im Zuckersirup machen aus der simplen Reis-Beilage schon fast ein eigenes Festessen mit einem geheimnisvollen Duft.

Nüsslisalat Orientale

Nüsslisalat ist schon alleine etwas Feines, mit filetierten Orangen, Pinienkernen und Feta-Käse-Krümeln wird daraus aber ein Gedicht. Man soll diesen Salat unbedingt als eine eigene Speisefolge servieren, nur so kann sich die Aromakomposition voll entfalten.

Schweinsfilet an Morchelsauce

Hier wird ein feiner Cognac dazu verwendet, um die gedünsteten Morcheln abzulöschen. Sehr wichtig: Die Pilze müssen unbedingt eine ganze Nacht lang in einem Liter Wasser eingeweicht werden. So hat man genügend Morchelwasser, um eine schöne Sauce zu kochen.

Kartoffelring Bernoise

Rohe Kartoffeln werden geschält und durch eine mittlere Raffel gerieben. Fein geschnittener Lauch und geriebener Emmentaler Käse dazugeben. Mit einem Guss aus Halbrahm und Pfeffer und Muskat übergiessen und in einer Cake- oder Ringform etwa 50 bis 60 Minuten backen.

Rüebli Thurgauer Art

Das Überraschende an diesem Gemüse ist die Beigabe von Apfelkonzentrat oder Birnendicksaft. Wenn die Rüebli richtig gekocht werden, bekommen sie ein schön glasiertes Aussehen.

Ananas-Marzipan-Ring

Die gleiche 28-cm-Ringform wie für die Kartoffeln kann nun dazu verwendet werden, um das Dessert herzustellen. Dieses Dessert kann bereits am Morgen oder am Nachmittag gebacken werden.

Und die Getränke?

Schwach kohlensäurehaltiges Mineralwasser passt zu allen Speisegängen. Für die Fisch-Vorspeise eignet sich ein Aigle, ein St-Saphorin oder ein Dézaley. Zum Schweinsfilet wird dann ein roter Epesses oder ein nicht zu schwerer Merlot gereicht. Zum Dessert passt am besten ein feiner, nicht zu starker Kaffee, aber auch ein weisser Bordeaux (etwa ein Sauternes), ein Eis- oder Oktoberwein. Oder für die festliche Note ein Glas Champagner oder Spumante. Wer will, kann den Champagner auch zum ganzen Menü reichen. Wichtig ist es, keine schweren Weine zu servieren, sie würden schlecht zur feinen Geschmacksfolge der Speisen harmonieren.

LUDWIG F. DRAPALIK