

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 72 (1997)

Heft: 12

Artikel: Was wäre ein Silvester mit Freunden ohne Festtagsschmaus?

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-106557>

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

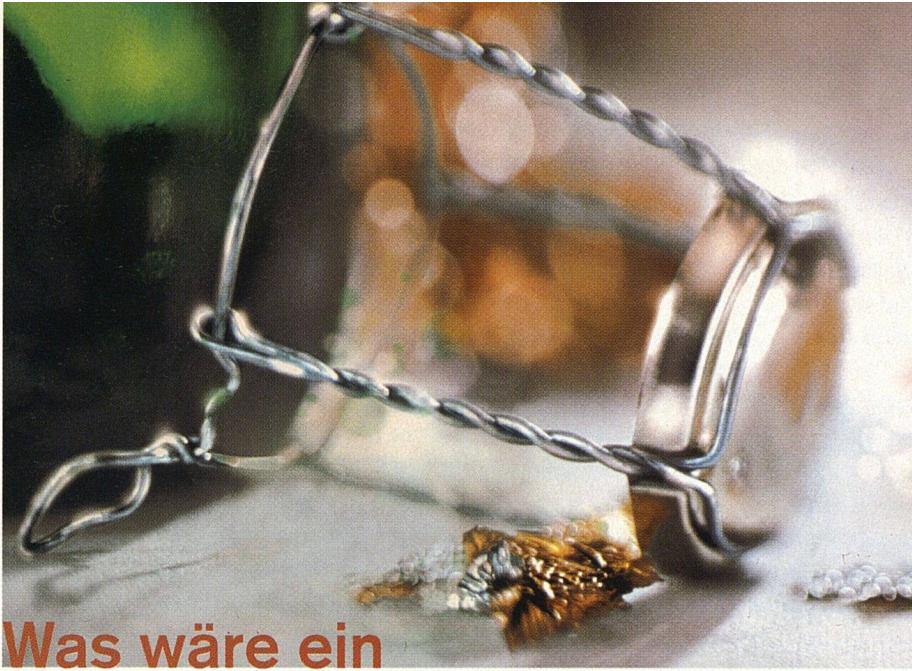
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 20.02.2026

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



Was wäre ein Silvester mit Freunden ohne Festtagsschmaus?

Zum Beispiel mit einem jungen Seeteufel im Netz à la Daniel Tellenbach (Teilnehmer der Siegergruppe der 1. Schweizer Kochmeisterschaft für Hobbyköche 1996). Sicher gelingt Ihnen mit seinem Rezept ebenfalls ein glanzvoller, kulinarischer Jahresabschluss, an den sich Ihre Freunde noch lange und gerne erinnern werden.

Von Hobbykoch zu Hobbykoch

Mit Liebe zum Detail hat ein anderer Hobbykoch, der bekannte TV-Star Alfred Bielek, seine eigene Küche entwickelt. Beide Köche zeichnen sich aus durch ein besonderes Faible für Küchenkultur mit der notwendigen Prise an persönlichem Know-how. Eine zentrale Rolle in der Alfred-Bielek-Küche sind Behaglichkeit und die kommunikativen Elemente, so dass die Küchenarbeit in ein angenehmes Plauderstündchen verwandelt wird. Auch Daniel Tellenbach zeigt sich begeistert von der Original-Alfred-Bielek-Küche und den Chromstahl-Einbaugeräten von Bauknecht. «Vor allem die ergonomisch abgesenkten Kochzone mit dem PureHalogen-Glaskeramikkochfeld hat mich überzeugt. Damit behalte ich jeden Topf im Auge und kann mich während dem Kochen trotzdem mit meinen Freunden unterhalten.» Nirgends versperrt unnötiger Zierrat den Weg, alles ist offen gestaltet und lädt zum Geniessen ein. Weitere komfortable Ausstattungsbesonderheiten sind unter anderem das grosszügige Spülzentrum, dessen extra tiefes und grosses Spülbecken bestens für das Backblech ausreicht sowie die perfekten Abfallsammelsysteme. Kompostierbare Abfälle, wie zum Beispiel unsere Broccoli-Reste aus dem Silvestermenü, landen im Bio-Abwurfschacht mit geruchsdicht schliessendem Deckel.

Alfred Bielek und Daniel Tellenbach wünschen Ihnen einen gelungenen Neujahrsabend mit viel Glück im kommenden Jahr.

Draussen ist es kalt, und Schnee liegt vor der Tür. Die ganze Welt scheint wie verzaubert. Ein Tag, gerade richtig, um zu Hause mit Freunden Silvester zu feiern.

Die Alfred-Bielek-Küche auf einen Blick

Alfred Biroleks gute Zutaten sind:

1. das ergonomisch abgesenkte Kochfeld
2. die kommunikative Kochzone
3. grosse, extra tiefe Spülbecken
4. der hochgesetzte Backofen
5. der in die Arbeitsplatten integrierte Bio-Abwurfschacht
6. das Abfall-Sammelsystem
7. die offenen Regalelemente
8. die praktischen Rolladen- und Glastürenschränke

Ausserdem:

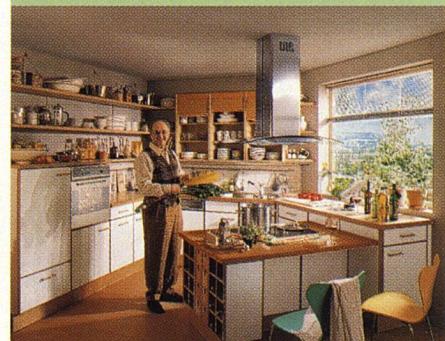
- eine lange Nischenreling für Kochutensilien sowie Flaschenregale und Schütteln
- die 5-Jahres-Garantie von Sanitas Troesch auf alle Möbelteile
- die Gratis-Reinigungsanleitung von Sanitas Troesch
- der Alfred-Bielek-Küchenpass

Informationen zur Original-Alfred-Bielek-Küche erhalten Sie bei:

Sanitas Troesch
Hardturmstrasse 101
8031 Zürich
Ursula Frei
Telefon 01/446 10 10
Telefax 01/446 11 50
E-Mail-Adresse: www.sanitastroesch.ch

Informationen zum PureHalogen-Kochfeld erhalten Sie bei:

Bauknecht AG
Industriestrasse 36
5600 Lenzburg
Telefon 062/888 31 31
Telefax 062/888 32 09



Siegergruppe der 1. Schweizer Kochmeisterschaft (v.l.n.r.): Albrecht Haldimann, Bruno Richner, Daniel Tellenbach

Rezept

Vorbereitungszeit: etwa 75 Minuten

Kochzeit: etwa 90 Minuten

Menü

Vorspeise:

Gemüsecremesuppe
oder Wintersalat
mit Haselnussöl

Hauptgang:

Junger Seeteufel im Netz
mit Risotto von rotem
Camargue-Reis

Dessert:

Orangensalat mit Feigen
und Nüssen

Dazu passender Wein:
guter, weißer Lagewein
aus dem Lavaux

Seeteufel

1 junger Seeteufel (Grösse nach Fang) oder
800 g Seeteufelfilet mit Knorpel

Salmfarce

50 g farbige Peperoni rot, grün, gelb
150 g Salmfilet

1 dl Rahm, Zitronensaft

Salz und Pfeffer

1 Schweinsnetz

20 g Butter, 20 g Olivenöl

Sauce

1 kleine Schalotte

10 g Butter

0,5 dl Weisswein

etwa 15 Stück Safranfäden

1 dl Fischfond

2 dl Rahm, 30 g kalte Butter

Salz und Pfeffer

Risotto

120 g roter Camargue-Reis

20 g Schalotten, 5 dl Gemüefond

1 Rübli, 1 kleiner Lauch

50 g Sellerie, 50 g Fenchel

2 EL kaltgepresstes Olivenöl

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Gemüse

2 Zucchini

8 Cherry-Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Rübli

1 kleiner Broccoli

12 feine grüne Spargeln oder kleine Lauchstengel

Olivenöl, 30 g Butter

Salz und Pfeffer

Seeteufel

Wir beschaffen uns einen ganzen Seeteufel, damit wir sicher sind, dass er wirklich frisch ist. Zuerst wird der Kopfteil, der einen Drittels des ganzen Fisches ausmacht, entfernt, anschliessend die Haut abgezogen. Es bleiben die Filets mit Knorpel. Von der Unterseite her den Rückenknorpel entfernen. Die beiden Filets sehr sauber von den weissen Hautresten befreien. Die Innenseite der Filets für die Füllung einschneiden.

Salmfarce

Die Peperoni schneiden wir in kleine Würfel. Das sehr kalte Salmfleisch ebenfalls in Würfel schneiden, im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Den sehr kalten Rahm in die Masse einarbeiten, die Peperoni beigeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Seeteufelfilets leicht mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in ihrer natürlichen Form auf das gewässerte und ausgebreitete Schweinsnetz legen. Die beiden Filets beim Einschnitt leicht öffnen und mit der sehr kalten Salmfarce füllen, alles gut zusammendrücken und im Schweinsnetz einpacken. In einem Bräter wenig Olivenöl und Butter heiß machen und den Fisch auf allen Seiten gut anbraten. Anschliessend im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten fertig garen. Vor dem Tranchieren 5 Minuten zugedeckt stehenlassen.

Sauce

Die feingehackte Schalotte in 10 g Butter andämpfen, Safranfäden dazugeben, mit Wein ablöschen und fast vollständig einkochen. Fischfond dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Rahm beigeben und etwa 5 Minuten kochen, bis eine leicht gebundene Sauce entsteht. Die kalte Butter stückchenweise unter ständigem Rühren in die kochende Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto

Die Gemüse und die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Im Olivenöl die Schalotten anschwitzen. Den Reis dazugeben, mit dem Gemüefond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 40 Minuten köcheln lassen. Der Reis sollte während des Garens immer gut mit dem Fond bedeckt sein, bei Bedarf nachgiessen.

Das Gemüse beigeben und weitere 5 Minuten mitköchen. Jetzt sollte die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Olivenöl darunterrühren und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Gemüse

Die Zucchini in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Kartoffellöffel die Oberseite ausstechen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Cherry-Tomaten füllen und mit einer feinen Knoblauchscheibe belegen. Die so gefüllten Zucchini in etwas Olivenöl dämpfen. Flüssigkeit kontrollieren! Das restliche Gemüse rüsten. Die Rübli in Rädchen, Broccoli in Röschen teilen. Jedes Gemüse in wenig Salzwasser auf den Punkt garen. Mit Butter überglänzen.

Anrichten

Den Seeteufel tranchieren und zusammen mit dem Risotto und den Gemüsen auf einer vorgewärmten Servierplatte schön arrangieren. Sauce dazu reichen.