

Bouquet garni : Seite für die Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **67 (1996)**

Heft 10

PDF erstellt am: **04.05.2024**

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.

Wurzel- und Knollengemüse

VON GRUND AUF GESUND

Sie wachsen unter der Erde und stehen in der Gunst von ernährungsbewussten Feinschmeckern ganz oben: Einheimische Wurzel- und Knollengemüse wie Sellerie, Randen, Schwarzwurzeln, Karotten oder Kartoffeln verstecken ihre wahren Werte oft hinter einem furchigen und knorrigen Äusseren. Ihr Gehalt an verschiedenen Vitaminen, Mineralstoffen, komplexen Kohlenhydraten und Nahrungsfasern ist recht beachtlich. Und weil sich Wurzeln und Knollen zum Lagern eignen, haben sie auch im Winter Saison.

Zu den Favoriten zählen Schwarzwurzeln. Ihr Name deutet auf die schwarzbraune Korkschicht der Rinde hin. Die langen, schlanken Stengel gelten dank ihres milchig-weissen, aromatischen Fleisches als Delikatesse und haben die Bezeichnung Winterspargeln zu Recht verdient. Schwarzwurzeln sind wie alle Gemüse äusserst fettarm und enthalten zudem einige Mineralstoffe wie Kalium und Magnesium und die Spurenelemente Eisen und Kupfer. Gerade in der kalten Jahreszeit, wenn Körper und Seele eher wärtschaften Gerichten und Eintöpfen zusprechen, sorgen frische Wurzel- und Knollengemüse für ein gesundes Gleichgewicht.

Randen tanzen aus der Reihe

Als äusserst gesund gelten seit dem Altertum Randen. Tatsächlich haben Versuche mit Randen an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil zu verblüffenden Ergebnissen geführt.

Während normalerweise der Vitamin-C-Gehalt bei der Lagerung von Frischgemüse abnimmt, steigt er bei den Randen deutlich und stetig an. So verdoppelten sich die Werte in Randen, die im November eingelagert wurden, nach einem halben Jahr. Welche Stoffwechselsvorgänge dabei eine Rolle spielen, ist noch nicht geklärt. Weitere Analysen ergaben, dass das Vitamin C nicht wie bei anderen Gemüse- und Fruchtsorten vorwiegend unter der Haut liegt, sondern gleichmässig in der Knolle verteilt ist.

Ausser Randen und Kartoffeln werden Wurzeln und Knollen vor dem

Garen meist geschält. Um den Vitaminverlust in Grenzen zu halten und die Mineralstoffe nicht unnötig auszuschwemmen, sollte man Gemüse generell erst kurz vor dem Kochprozess rüsten.

Pffiffige Gemüseküchlein

(Als Beilage für vier Personen)

Zutaten:

500 g Kartoffeln, geschält
400 g Karotten, geschält
100 g Zucchini, gewaschen
1 Ei, verklopft
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
3 KL Olivenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Röstiraffel in längliche Stäbchen hobeln, 5 Minuten stehen lassen, den Saft auspressen. Die Karotten und die Zucchini dazuhobeln. Ei und Gewürze mit den Gemüsen mischen. In beschichteter Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen und 12 Gemüseküchlein beidseitig darin hellbraun braten.

Tip: Damit die Küchlein beim Wenden nicht zerfallen, legt man sie zuerst auf einen leicht gefetteten, flachen Teller und stürzt sie dann in die Pfanne zurück.

Selleriescheiben gebraten

(Als Beilage für 4 Personen)

Zutaten:

2 Sellerieknollen (à 500 g)
Salz
wenig Zitronensaft
wenig Mehl
1 Ei, verklopft
Salz, Pfeffer, Maggi-Bouquet-Würzmischung Gemüse
2 EL Erdnussöl
1 Becher Sauerhalbrahm (180 g)

Zubereitung:

Die Sellerieknollen schälen und in 8 gleichmässige Scheiben schneiden. $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz und Zitronensaft aufkochen, die Selleriescheiben knapp garen. Das Wasser abgiessen und die Selleriescheiben trocken tupfen. Sparsam mit Mehl bestäuben, das verklopfte Ei würzen

und die Selleriescheiben darin wenden. Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Selleriescheiben beidseitig hellbraun braten. Den Sauerhalbrahm würzen und dazu servieren.

Kartoffeln mit Gemüsefüllung

(Als Hauptgericht für 4 Personen)

Zutaten:

4 grosse Kartoffeln (à zirka 180 g), in der Schale gekocht

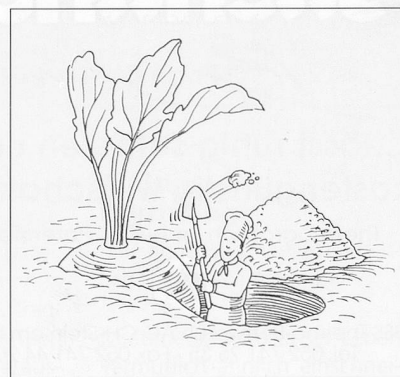
Füllung:

1 KL Erdnussöl
1 grosse Zwiebel, gehackt
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, gehackt
200 g Schwarzwurzeln, geschält, in kleine Scheiben geschnitten
200 g Karotten, geschält, in ganz kleine Würfel geschnitten
1 Ei
4 Salbeiblätter, gehackt
Salz, Pfeffer
150 g Mozzarella, in Würfel geschnitten

Zubereitung

Die Kartoffeln längs halbieren, sorgfältig aushöhlen und in eine leicht ausgebutterte Gratinform setzen. 2 Esslöffel der Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken. Das Öl erhitzen, Zwiebel, Petersilie und Gemüse 5 Minuten dünsten, zu den zerdrückten Kartoffeln geben. Eigelb, Salbei, Salz und Pfeffer dazurühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und mit den Mozzarellawürfeln unter die Füllung heben. Die Masse in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen und bei 200°C 10 Minuten überbacken. Salat dazu servieren.

Tip: Urgenta-Kartoffeln eignen sich besonders gut.



Rassiger Randensalat

(für 4 Personen als Vorspeise geeignet)

Zutaten:

500 g Randen, gekocht

2 Orangen

2 Chicorées, weiss, in Blätter zerteilt
einige Baumnusskerne

Für die Sauce:

2 Prisen Salz

wenig weisser Pfeffer

2 Prisen Ingwer

1/2 KL Thomy Senf

3 EL Thomy Kräuternessig

3 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Randen und eine Orange schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der Salatsauce mischen. Die zweite Orange heiss waschen, längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Eine flache Platte mit den Chicorée-Blättern, den Orangenscheiben und den Nüssen garnieren, den Randensalat darauf anrichten.

Kalorien als Risiko**TIERISCHE FETTE FÖRDERN PARKINSON**

Wer kalorienreich isst und dabei besonders viel tierische Fette konsumiert, geht ein bis zu siebenmal grösseres Risiko ein, im Alter an der Parkinson-Krankheit zu leiden. Dies ergab eine Untersuchung der Essgewohnheiten von über hundert älteren Parkinson-Patienten und etwa doppelt so vielen gesunden gleichaltrigen Vergleichspersonen in New York. Fette enthalten von allen Nahrungsbestandteilen am meisten Kalorien. Doch nur die tierischen Fette erwiesen sich in der New Yorker Studie als Risikofaktoren für die Parkinson-Krankheit.

Ein erhöhter Konsum von pflanzlichen Fetten veränderte das Risiko nicht. Beim Stoffwechsel der tierischen Fette entstehen im menschlichen Körper zahlreiche «freie Radikale» – aggressive Verbindungen, die in verschiedenen Organen Schaden anrichten können, unter anderem im Gehirn. Die Forscher vermuten, dass sie auch bei der Entstehung der Parkinson-Krankheit eine entscheidende Rolle spielen.

Quelle:

Logrosino: Ann Neurol 1996, 39, 89

Bestellerkompetenz sichern**FOLGEKOSTEN SENKEN – ENERGIEBEWUSST BESTELLEN**

Zwei Faktoren bestimmen den Stromverbrauch von gebäude- und prozess-technischen Ausrüstungen: Die energietechnische Qualität einzelner Systeme und Komponenten sowie deren Betrieb. Während Art und Dauer des Betriebes durch das Benutzerverhalten oder durch Anpassung der Regelung während der Systemlebensdauer modifiziert werden können, bleibt der spezifische Elektrizitätsverbrauch der Einrichtung weitgehend unverändert – und das während Jahren oder gar Jahrzehnten und bei steigenden Strompreisen. Diese Folgekosten lassen sich durch energieorientierte Bestellungen von Geräten, Systemen und ganzen Einrichtungen deutlich senken. Das

Postulat der Energieeffizienz beim Bau und Umbau von Gebäuden und Anlagen, beim Evaluieren und Bestellen von Geräten und Systemen wiegt schwer, denn oft sind die Stromkosten über die Jahre hinweg höher – oder gar um ein Vielfaches höher – als die Investitionskosten. Noch deutlicher schlagen die Kosteneinsparungen zu Buche, wenn Wartungs- und Unterhaltskosten eingerechnet werden. Energieeffizienz als Maßstab unternehmerischer Qualität.

Das Heft «Kücheneinrichtungen» der Schriftenreihe Bestellfaktor Strom bietet Checklisten zur verbesserten Orderung von Kücheneinrichtungen und einzelnen Geräten – kurz und bün-

dig, auf acht Seiten. Das schmale Heft orientiert sich konsequent am Bestellprozess und thematisiert vorrangig Probleme wie Auswahl geeigneter Auftragnehmer, Ausschreibungen, Formulierung von Bestellungen, Überprüfung von Leistungen mittels Kennwerten, Abnahme und Betrieb.

Kücheneinrichtungen. Ein Leitfaden für Heimleiter, Spitalverantwortliche, Restaurateure und Hoteliers. RAVEL-Schriftenreihe Bestellfaktor Strom, Bundesamt für Konjunkturfürsorge, 1996. Umfang 8 Seiten, Preis 6 Franken, Bezug unter der Bestellnummer 724.304.5d bei der EDMZ, 3000 Bern, Fax 031 992 00 23.

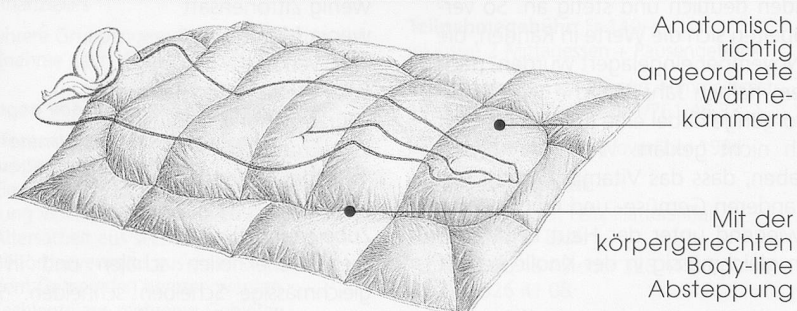
silentina®
Body-line

...lässt ruhig schlafen und
kostengünstig wirtschaften

Thermografisch getestet. Patentiert



BSS Thermo-Bettwaren AG CH-Stein am Rhein
Tel. 052 741 25 35 · Fax 052 741 44 20



**Die einzigartigen vollwaschbaren Daunendecken
von Profis für Profis**