

Recette : émincé de veau à la zurichoise

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 4

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Émincé de veau à la zurichoise

Recette pour 5 personnes

■ Si nul ne connaît véritablement l'origine de ce plat typique de la ville de Zurich, on peut affirmer que sa réputation a largement dépassé les frontières de la Suisse. D'où parfois des variantes assez éloignées de la recette originale. Il n'y a sans doute pas de plus beau compliment pour les Zurichois que celui de l'auteur gourmand qui mit leur émincé de veau au rang des cent plats les plus célèbres du monde.

Temps de préparation: 45 min.

Ingédients: 450 g d'émincé de veau, 300 g de rognons de veau émincés au couteau, 150 g de champignons frais émincés, 80 g d'échalotes hachées, 80 g de beurre, 2 dl de crème fraîche, beurre manié, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond brun clair, 1/4 de zeste de citron coupé fin, persil haché, basilic, sel et poivre.

Préparation: faire sauter rapidement les deux émincés séparément. Assaisonner, retirer la viande, la garder au chaud. Faire suer les échalotes et les

champignons, assaisonner. Déglicer au vin blanc et ajouter le fond brun. Laisser cuire un moment. Retirer les champignons, passer la sauce et la lier au beurre manié. Ajouter la crème. Remettre les ingrédients dans la sauce, mélanger délicatement. Réchauffer sans cuire et ajouter le zeste de citron. Dresser dans une casserole (utilisée comme plat). Saupoudrer avec du persil. Servir avec des röstis. (Les rognons ne sont pas indispensables.)

Boisson: Dorin d'Aigle ou vin blanc zurichois.