

Kochabend vom 16. September 2016, Kurt Kaenel

Kanton Zürich



Appetizer

Forellenmousse

Vorspeise

Zürcher Weinsuppe

Hauptgericht

Zürcher Ratsherrentopf

Dessert

Zürcher Schokoladekafi

Weine

Zürich AOC Cuvée Blanc Prestige Staatsschreiberwein

Zürich AOC Blauburgunder Staatsschreiberwein

Zürcher Forellenmousse

Zutaten für 8 Personen

250 Gramm	Forellenfilet geräuchert
250 Gramm	Mascarpone
6 TL	Zitronensaft
6 EL	Kapern
1 Prise	Salz
etwas	Pfeffer
1/2 Bund	Petersilie gehackt
2 Stk.	Baguette

1. Alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben und mit einer Gabel zerkleinern / zerrühren.
2. Baguette in Scheiben schneiden
3. Mousse auf die Baguettscheiben verteilen

Zürcher Weinsuppe

Zutaten für 8 Personen

1 Tasse	Basmati Reis
2 Esslöffel	Butter
8 Stück	Eigelb
1.6 Liter	Geflügelbouillon
16 Stück	kernlose Weintrauben
2 Stück	Lauch
2 Schuss	Pfeffer aus der Mühle
4 Deziliter	Rahm
2 Teelöffel	Hefe
2 Prise	Salz
1 Stück	Schalotte
1 Liter	Weisswein

Zubereitung:

1. Der Reis wird vorgekocht.
2. Die Schalotte wird geschält und klein geschnitten. Der Lauch wird gewaschen und das weisse wird vom grünen Stiel getrennt. Das weisse wird in kleine Stücke geschnitten. Danach werden die Zutaten mit dem Reis auf kleiner Stufe in Butter angedünstet.
3. Bouillon wird mit dem Wein aufgekocht. Die Zutaten aus der Pfanne werden mit der Hefe in die Suppe hineingegeben und ca. 8 Minuten mitgekocht. Danach wird die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Kochtopf passiert und nochmals aufgekocht.
4. In der Zwischenzeit wird der Rahm mit dem Eigelb verklopft und unter ständigem Rühren in die Bouillon gegeben. Danach wird die Suppe nochmals mit einem Stabmixer püriert und mit Salz und Pfeffer gewürzt.
5. Der Schnittlauch wird gewaschen und klein geschnitten, danach auch in die Suppe gegeben und serviert.

Tipp/Anrichten:

Sie können auch kernlose Weintrauben und ein Rahmhäubchen auf die Suppe geben und servieren.

Zürcher Ratsherrentopf

Zutaten für 8 Personen

1000 Gramm	Bio Kartoffeln klein
600 Gramm	Bio Rüebli
6 Esslöffel	Bratbutter
600 Gramm	Erbsli
240 Gramm	Kalbsfilet
200 Gramm	Kalbsleber
200 Gramm	Kalbsniere
2 Schuss	Pfeffer aus der Mühle
4 Esslöffel	Pflanzenöl
320 Gramm	Rindsfilet
2 Prise	Salz
2 Prise	Thymian
4 Esslöffel	Wasser
2 Deziliter	Weisswein

Zubereitung:

1. Rüebli werden gewaschen, entstielt und in mundgerechte dünne Streifen geschnitten. 1 EL Bratbutter wird in einer Pfanne erwärmt und die Rüeblistreifen, ½ Teelöffel Salz und Wasser werden hineingegeben. Die Pfanne wird zugedeckt und die Rüebli werden auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten gedämpft. Erbsli werden anschliessend unter die Rüebli gemischt und ein paar Minuten mitgedämpft. Der Backofen wird auf 60 ° C vorgeheizt und das Gemüse darin in der Pfanne warm gestellt.
2. In der Zwischenzeit werden die Kartoffeln gut gewaschen, geputzt und geviertelt. Pflanzenöl wird in einer Bratpfanne erhitzt und die Kartoffelstückli darin unter gelegentlichem Wenden ca. 15 Minuten knusprig angebraten. Danach werden die Kartoffeln mit einem ½ Teelöffel Salz und etwas Thymian gewürzt. Anschliessend werden die Kartoffeln auf einen grossen Teller gegeben und ebenfalls im Ofen warm gestellt.
3. Das Rindsfilet und das Kalbsfilet werden geachtelt und mit wenig Salz und Pfeffer gewürzt. Bratbutter wird in derselben Bratpfanne erhitzt und die Filetstücke darin kurz beidseitig angebraten, anschliessend im Ofen auf den Teller mit den Kartoffeln warmgestellt.
4. Die Kalbsleber und die Kalbsniere werden in 8 Stücke geschnitten und mit wenig Salz und Pfeffer gewürzt. In derselben Pfanne wird Bratbutter erwärmt und die Innereien bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren kurz angebraten und auf den Teller mit den Kartoffeln und Fleisch warmgestellt.
5. Weisswein wird in dieselbe Bratpfanne gegeben und der Bratensatz wird auf kleiner Hitze unter Rühren aufgelöst.
6. Gemüse wird mit den Kartoffeln auf 8 Teller angerichtet, das Fleisch wird dazugelegt und die Bratensauce wird darüber gegossen, danach sofort serviert.

Tipp/Anrichten:

Sie können auch nach Belieben Speck oder Schweinfilet mitanbraten und servieren. Passend zum Gericht empfehlen wir einen Zürcher Landwein und Ostschweizer Rotweine mit zu servieren.

Zürcher Schokoladekafi

Zutaten für 8 Personen

2 Stück	Eigelb vom Ei
2 Prise	Kakaopulver
300 Gramm	Schlagsahne
1.5 Liter	Vollmilch
300 Milliliter	Wasser
300 Gramm	Zartbitter Schokolade
6 Esslöffel	Zucker

Zubereitung:

1. Die Sahne wird steif geschlagen und in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle gefüllt. Danach wird die Sahne im Spritzbeutel im Kühlschrank kalt gestellt.
2. Die Schokolade wird in Stücke gebrochen und mit 150 ml kaltem Wasser in einen Topf gegeben. Die Schokolade im Wasser wird bei schwacher Hitze unter Rühren langsam zum Schmelzen gebracht.
3. Danach werden 700 ml Milch dazu gegossen und unter Rühren aufgekocht. Die Schokimilch wird gezuckert und der Topf wird anschliessend vom Herd genommen.
4. Eigelb wird mit der restlichen Milch in einer Schüssel verrührt und in die heisse Schokolade gegeben. Unter Rühren wird die Schokimilch nochmals erwärmt, aber nicht gekocht.
5. Anschliessend wird die heisse Schokolade in 8 Tassen verteilt und mit jeweils einem Sahnetupf angespritzt. Danach wird etwas Kakaopulver über den Sahnetupf verteilt und sofort serviert.

Tipp/Anrichten:

Sie können auch etwas Vanillearoma oder Zimtpulver mit der Schokolade vermischen, je nach Geschmack. Eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis passt ebenso hervorragend dazu.