



Kochen 25. Februar 2002

Chicorée-Salat

**Nierstückbraten Joséphine
Gratin dauphinois (Kartoffelgratin)
Marsala-Rüebli**

Zitronencreme mit Himbeeren

Chicorée-Salat

Chicorée rüsten, waschen. In 1 cm breite Streifen schneiden.

Sauce: Pfeffer aus der Mühle
1 TL Senf
1 EL Mayonaisse
½ Zwiebel, fein gerieben
½ TL Salz
2 EL Kressi Essig
3 EL Oel

alle Zutaten mischen, mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Nierstückbraten Joséphine

800 g Schweinsnierstückfilet

Marinade

2 EL Sais Oel
1 TL Senf
1 Knoblauchzehe, gepresst
je 1 Messerspitze Paprika, Thymian,
Rosmarin
wenig abgeriebene Zitronenschale
1 TL Salz

gut verrühren, den Braten rundum bestreichen und einige Stunden ziehen lassen. Dann das Fleisch mit Haushaltspapier leicht trocknen und in den Bratopf legen.

2 EL Sais Oel

in einem Pfännchen heiss werden lassen, über das Fleisch giessen* und den Bratopf in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben, während ca. 20 Minuten rundum leicht anbraten, dann die

Hitze reduzieren, Braten mit der restlichen Marinade bepinseln.

1 dl Weisswein nach 30 Minuten Bratzeit zum Fleisch giessen

200 g frische Steinpilze, in dicke Scheiben geschnitten
 ½ Zitrone, Saft
 Pfeffer aus der Mühle

mischen, Pilze rund um das Fleisch legen

Bratzeit nach dem Anbraten: ca. 50-60 Minuten

Der Braten ist gar, wenn beim Hineinstecken der Saft klar austritt. Garprobe mit dem Fleischthermometer: 85 Grad

viel Schnittlauch, fein geschnitten über den tranchierten Braten streuen

* der Braten kann auch im Brattopf auf dem Herd angebraten und im Ofen bei 180 Grad fertig gebraten werden.

Gratin dauphinois (Kartoffelgratin)

1 Knoblauchzehe, halbiert eine grosse, flache Gratinform damit ausreiben

1 EL Planta Margarine die Form gut einfetten

800 g Kartoffeln schälen, abspülen, in dünne Scheiben schneiden, lagenweise in die Form füllen

1 TL Salz dazwischenstreuen
 Pfeffer aus der Mühle

4 dl Milch
 1 ½ dl Rahm
 ½ TL Salz

mischen, über die Kartoffeln giessen

Plantaflockli darüber verteilen

Backen: 50 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, dann herausnehmen.

1 ½ dl Rahm über die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Minuten weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind; die Flüssigkeit soll jedoch noch nicht ganz eingekocht sein und der Gratin eine schöne braune Kruste aufweisen. Sofort servieren.

Tip:

- Die Gratinform nur zu ¾ mit Kartoffeln füllen. Der Gratin sollte nicht höher als 3 cm sein, sonst verlängert sich die Garzeit
- Die gescheibelten Kartoffeln auf keinen Fall ins Wasser legen, da sonst die zum Binden des Gratin notwendige Kartoffelstärke herausgeschwemmt wird
- Der Gratin sollte vor dem Servieren nicht zu lange warmgehalten werden, da er gerne austrocknet.

Marsala-Rüebli

500 g Rüebli

50 g Butter

½ dl Marsala

Salz

Rüebli schälen und in Scheiben schneiden

Butter erhitzen und die Rüebli unter Wenden darin dünsten

Den Marsala dazugiessen, das Gemüse leicht salzen und zugedeckt während ca. 20 Minuten weich dünsten. Dabei soll der Marsala praktisch vollständig von den Rüebli aufgenommen werden.

Zitronencreme mit Himbeeren

Für 6 Personen

Schale von 2 Zitronen

Saft von 3 Zitronen

100 g Zucker

2 Becher Joghurt nature
(insgesamt 360 g)

4 dl Halbrahm

500 g frische oder
tiefgekühlte Himbeeren

Die abgeriebenen Zitronenschale, den Saft, den Zucker und den Joghurt verrühren. Bis zum Servieren kühl stellen

unmittelbar vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen

Einige schöne Himbeeren für die Garnitur zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren sorgfältig mit der Zitronencreme mischen und in Dessertschalen anrichten. Garnieren.

Dr. „Chefkoch“
Andreas wünscht
ä Guätä