



Cucina Club

3922 Stalden



Menue26



Salat-Dressing-Rezepte vom Klassiker bis zum Thousand-Island-Dressing

Der Klassiker

Die Kräuter-Vinaigrette ist nicht nur ein schlichter Klassiker, sondern gilt bei Spitzenköchen sogar als Königin der Salat-Dressings, da sie mit ihrer perfekten Würze fast zu allen Salaten passt. Der Zucker und die Gemüsebrühe gleichen perfekt die Säure des Essigs aus. Die Vinaigrette kann jedoch auch ohne diese beiden Zutaten mit mehr Öl zubereitet werden (Verhältnis Öl zu Essig: 3:1). Zuerst werden die geschälte Schalotte und die gewaschenen Kräuter gehackt. Alle anderen Zutaten mit einem kleinen Schwingbesen gut verrühren, bis sich alles cremig verbunden hat. Zum Schluss die Schalotte und die Kräuter hinzufügen.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Schalotte
- 2 EL Weiss- oder Rotweinessig
- 3 EL kalte Gemüsebrühe
Zucker, Salz, Pfeffer nach Belieben
- 1 TL Dijon-Senf
- 5 EL feinstes Olivenöl
- 2 EL gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)

Linsensuppe

Zubereitung

Speckwürfelchen anbraten. Zwiebeln, Fenchelsamen und Rübli begeben, kurz mitdämpfen. Linsen und Bouillon zugeben. Zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren, würzen. In vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.

Zutaten für 8 Personen

- 100g Speckwürfelchen
- 2 Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 2 Rübli, ca. 300 g, klein geschnitten
- 200g rote Linsen
- ca. 2L Gemüsebouillon
- Pfeffer aus der Mühle
- Garnitur: einige Rübelscheibchen

Pochiertes Ei auf Spinattoast

Zubereitung

Spinat waschen, tropfnass in die Pfanne geben. Knoblauch dazupressen. Unter Rühren dünsten, bis der Spinat zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.

Wasser mit Essig in weiter Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Eier einzeln in Tassen aufschlagen, ohne das Eigelb zu verletzen. Nacheinander vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Mithilfe eines Löffels das Eiweiss um das Eigelb legen. Eier ca. 4 Minuten garen. Mit einer Lochkelle herausheben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Brotscheiben toasten. Spinat und Eier darauf anrichten.

Zutaten für 8 Personen

1 kg	Spinat
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer
2 l	Wasser
0,5 dl	Essig
8	Eier, zimmerwarm
8 Scheiben	Vollkorntoast

Kalbsbraten

Zubereitung

Backofen auf 190 °C vorheizen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Hälfte der Rosmarinzwige unter der Schnur hindurchziehen. Zwiebel in Scheiben schneiden.

Bratbutter im Bräter erhitzen. Fleisch ca. 5 Minuten rundum anbraten. Gemüse, restliche Rosmarinzwige und Tomatenpüree dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und in der Ofenmitte zugedeckt ca. 70 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 75 °C hat. Nach 30 Minuten der Gardauer Deckel entfernen. Fleisch hin und wieder mit Jus übergießen. Kalbsbraten aus dem Jus heben und 10 Minuten warm stellen. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten tranchieren. Mit Jus anrichten.

Zutaten für 8 Personen

2,4 kg	Kalbsschulter, gebunden
4 TL	Salz
	Pfeffer
	Paprika
1 Bund	Rosmarin
2	Zwiebeln
4 EL	Bratbutter
2 EL	Tomatenpüree
6 dl	Rotwein
8 dl	Kalbsfond

Kartoffelstock

Zubereitung

1. Kartoffelwürfel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her- Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind. Kartoffeln mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu Püree verarbeiten.

2. Milch und Rahm heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat, luftig und fein ist, würzen.

Zutaten für 8 Personen

2 kg	mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln
	Salzwasser, siedend
3.0 dl	Milch
2 dl	Rahm
2 EL	Rosmarin, sehr fein gehackt
wenig	Muskat
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zucchini-Streifen

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch im warmen Öl andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Zucchini-Streifchen ca. 2 Min. köcheln, würzen, von der Platte ziehen.

Zutaten für 8 Personen

2	Zwiebel, fein gehackt
2	Knoblauchzehe, gepresst
2 TL	Olivenöl oder anderes Öl
2 dl	Weisswein
1 dl	kräftige Gemüsebouillon
1 kg	gelbe Zucchini, in feinen Streifen (z.B. mit dem Julienne-Schneider)
	Salz, nach Bedarf
	Pfeffer, nach Bedarf

Mangocreme

Zubereitung

Fruchtfleisch der Mangos in Würfel schneiden. Etwas für die Garnitur beiseite legen. Rest mit dem Stabmixer pürieren. Ahornsirup und Mascarpone dazumischen, mit Mangowürfeln und Sesam servieren.

Zubereitungszeit

Zutaten für 8 Personen

4	Mangos à ca. 450 g
1 dl	Ahornsirup
400 g	Mascarpone
4 EL	Sesamsamen