schweizer verband der gesangslehrenden
association suisse des professeurs de chant
associazione svizzera degli insegnanti di canto
member of european voice teachers association

Journal EVTA.CH

08

März / mars 2009

Die Rezepte der Vorstandmitglieder

Hans-Jürg Rickenbacher

Schnelle Safrantagliatelle mit Pomodori und Läckerli-Parfait

Kochzeit inkl. Dessert: 30 Min.

Für 4 Personen:

- *1 Glas getrocknete Tomaten*
- *1 Dose Artischockenböden*
- *5 dl Halbrahm*
- *Bouillon*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *Safran (Pulver oder Fäden)*
- *500g Tagliatelle*
- *Saisongemüse*
- *Salat*
- *500g Vanille Eis*
- *100g Basler Läckerli*
- *ev. Kirsch*

Wegen der Kühlzeit fangen wir mit dem Dessert an:

1 Block Vanille-Eis auftauen lassen und 100 g Basler Läckerli im Mixer grob hacken. Wer will: 1 Esslöffel Kirsch dazu. Sobald das Eis weich genug ist, Läckerli-Pulver dazugeben, gut durchrühren und wieder einfrieren.

Und nun zum Hauptgang:

Während das Wasser für die Tagliatelle aufkocht, bereiten wir die Sauce zu:

Tomaten in feine Streifen schneiden (das Öl aus dem Glas lässt sich für die Salatsauce verwenden), Artischockenböden vierteln und beides in den kalten Rahm geben. Bouillon, Pfeffer, Safran und wenig Salz dazu. Auf kleiner Hitze 15 Minuten wärmen, nicht kochen.

Dazu ein Saisongemüse dämpfen und die Tagliatelle ins kochende Wasser geben.

Fleisch und Salat nach Belieben dazu.

Nora Tiedcke

Nora's HAMBURGER MATJESSALAT

Matjes ist eine aus dem Niederländischen stammende Bezeichnung für den jungen, noch nicht geschlechtsreifen Hering, der von Mitte Mai bis Anfang Juni vor schottischen und irischen Küsten gefangen wird. Vor allem mit Pellkartoffeln und einer Apfel-Zwiebel-Sahnesoße („nach Hausfrauenart") ist er ein in ganz Norddeutschland verbreiteter Leckerbissen.

Für 2 Personen :

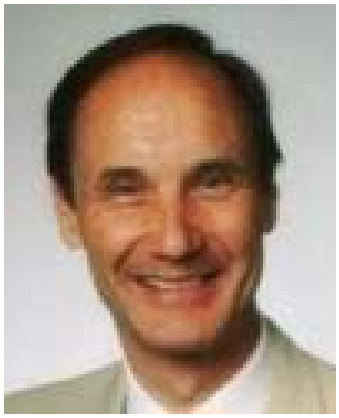
- *2 Matjesfilets (bzw. 4 Hälften) in Stücke geschnitten*
- *2 Kleingeschnittene Zwiebeln*
- *2 hart gekochte Eier, gehackt*
- *1 Apfel, geschält und entkernt, in kleine Stücke geschnitten*
- *1 – 2 Töpfe Sauerrahm /Crème fraîche (oder saurer Halbrahm / Demi-crème fraîche)*
- *etwas geraffelten, tafelfertigen Meerrettich*

Alles vermengen und durchziehen lassen. Man kann die Filets auch ganz lassen und den Rahm samt Zutaten drübergeben.

Besonders gut schmecken Pellkartoffeln (Gschwellti) dazu, es sind aber natürlich alle Variationen auch mit Brot von Baguette bis Pumpernickel erlaubt.

Georges Regner

Jambon au Madère



In Wirklichkeit kann ich gar nicht kochen. Ich brauche es auch nicht, da meine Frau eine exzellente Köchin ist. Doch, wenn sie abwesend ist und eines meiner Kinder kommt, muss ich unbedingt „Madeira-Schinken" machen. Also nehme ich Madeira (oder ein anderer Dessert-Wein – man kann mit gewöhnlicher Wein strecken!), etwas Tomatensauce (Konzentrat, Ketchup oder sonst etwas dieser Art) und frischer Rahm. Alles mischen und kosten, ob die Proportionen stimmen. Wenn nicht, dann gibt man was fehlt nach. Ich würze mit Salz, etwas Zucker (außer, wenn ich Ketchup benützt habe: dann ist es süß genug!), etwas Pfeffer, Paprika (und sonst, was mir einfällt), koste nochmals und korrigiere notfalls die Mengen, bis es mir schmeckt. Dann etwas zum Binden, wenn es zu flüssig ist. Wenn die Mischung heiß ist, lege ich die Schinkenröllchen hinein und lasse auf kleine Hitze ziehen. Mit Spaghetti, Nudeln oder ähnliches servieren.

Meinen Kindern schmeckt es – und das ist wohl das Wichtigste!

Christin Mauerhofer

Rotbarschfilet auf Absinth-kerbelrahm

Zutaten (für 4 Personen):

- *500 g Rotbarschfilet*
- *2 Schalotten*
- *30 g Butter*
- *300 ml Fischfond*
- *100 ml trockener Weißwein*
- *50 ml Absinth oder Pernod*
- *Meersalz*
- *aus der Mühle Pfeffer*
- *1 Bund Kerbel*
- *150 g Schlagsahne*
- *1-2 EL (hellen) Soßenbinder*

Für die Soße die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter andünsten. Mit Fischfond, Wein und Absinth ablöschen, Salz und Pfeffer zufügen. Circa fünf Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Kerbel waschen und fein schneiden. Die Kräuter zur Soße geben und mit dem Soßenbinder binden.

Fisch waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fischstücke in Mehl wenden und in die Pfanne legen. Circa fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zum Schluss die Soße mit der Sahne vermengen. Die Soße darf nicht kochen. Die Fischfilets auf Tellern verteilen, mit einigen Kräutern verzieren und mit der Soße servieren.

Erika Bill Geiger

BI'S AVANT-CONCERT-SUPPE

Butter schmelzen lassen

5 Esslöffel Knorr-Haferflocken leicht bräunen

1 Prise Salz beigeben

Mit 1 Liter Bouillon ablöschen

20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen, fleissig umrühren

Mit 1 Deziliter Rahm und kleingeschnittenem getrocknetem Selleriekraut anrunden

Mit frischem, geriebenem Ingwer verfeinern

Dieses Gebräu gibt Kraft, beruhigt die Nerven, liegt nicht schwer auf, ist ideal und unzählige Male erprobt als → siehe Titel

Christa Goetze

Supereinfaches und feines Zucchettisüppli für vier Personen:

- *1 Essl. Margarine oder Butter*
- *1 Zwiebel, gehackt*
- *4-6 Zucchetti, in Scheiben*
- *Gemüsebouillon*
  kochen und pürieren (Mixer)
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Becher nordische Sauermilch und 4 Kiri-Käsli dazu*
- *Ev. Schnittlauch und geröstete Sonnenblumenkerne als Dekoration*

Denise Bregnard

Boursinvögeli

Boursinkäse in ganz dünn (vom Metzger) geschnittene Kalbsplätzli
einrollen, Zahnstocher einstecken, in Bratpfanne kurz braten

Butternüdeli

Feldsalat

Dessert: Orangen filettieren (dünne Scheiben), auf Teller auslegen, darüber kleine Mandel- und Dattelstückchen streuen, bisschen Grandmarnier darüber geben.

Kaffee mit Brezeli