

März / mars 2009

Les recettes des membres du comité

Hans-Jürg Rickenbacher

Tagliatelle au safran avec tomates séchées et Parfait aux Läckerli de Bâle

Temps de cuisson (dessert inclus): 30 min.

Pour 4 personnes

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - 1 verre de tomates séchées | - 1 boîte de fonds d'artichauts |
| - 5 dl de demi-crème | - Bouillon |
| - poivre | - sel |
| - du safran (en poudre ou fils) | - 500g de tagliatelles |
| - légumes de saison | - salade |
| - 500g de glace à la vanille | - 100g Läckerli de Bâle |
| - éventuellement du kirsch | |



Afin d'avoir le temps de congeler, nous commençons par le dessert :

Laisser fondre 1 bloc de glace à la vanille. Hacher grossièrement au mixer 100 g de Läckerli de Bâle. Ajouter éventuellement 1 cuillère à soupe de kirsch. Une fois que la glace est assez molle, ajouter la poudre de Läckerli, bien mélanger et laisser congeler.

Et maintenant au plat principal:

Pendant que l'eau pour les tagliatelles cuit, nous préparons la sauce:

Couper les tomates en fines lamelles (l'huile peut être utilisée pour assaisonner la salade), Couper les fonds d'artichauts en quartiers et mettre ces derniers avec les tomates dans la crème encore froide. Ajouter le bouillon, le poivre, le safran et un peu de sel. Chauffer à petit feu pendant 15 minutes, mais ne pas faire cuire.

Etuver un légume de saison et cuire les tagliatelles.

Viandes et salades à volonté.

Nora Tiedcke

SALADE HAMBOURGEOISE DE MATJES alla Nora

Le «Matjes» est un mot d'origine néerlandaise qui désigne le jeune hareng pas encore adulte, qui est pêché de la mi-mai jusqu'au début juin le long des côtes écossaises et irlandaises. Il est particulièrement apprécié dans tout le nord de l'Allemagne avec des pommes de terre en robe des champs et une sauce à base de pomme, oignon et crème fraîche.

Pour 2 personnes:

- 2 filets de harengs (ou 4 demi harengs) coupés en morceaux
- 2 petits oignons hachés
- 2 oeufs cuits durs, hachés
- 1 pomme, décortiquée et épluchée, coupée en petits morceaux
- 1 - 2 pots de crème fraîche (ou demi crème)
- un peu de raifort râpé

Mélanger le tout et laisser tirer. On peut également laisser les filets entiers, et verser la crème avec les ingrédients dessus.

C'est particulièrement apprécié avec des pommes de terres en robe des champs, mais toutes les variations avec du pain (baguette, Pumpernickel ou autre) sont permises.



Georges Regner

Jambon au Madère

En vérité, je ne sais pas faire la cuisine. Je n'en ai guère besoin, vu que ma femme est une merveilleuse cuisinière. Mais lorsqu'elle est absente et que l'un de mes gosses est à la maison, il faut que je fasse ce « jambon au Madère ». Je prends donc du Madère (si je n'en ai pas, je prends un autre vin de dessert – on peut rallonger avec du vin courant !), un peu de sauce de tomate (concentré de tomate, ketchup ou autre), de la crème fraîche, mélange le tout en remuant, goûte pour savoir si les proportions sont bonnes, sinon je rajoute ce dont il manque. J'épice avec du sel, un peu de sucre (à moins d'avoir mis du ketchup : c'est suffisamment doux !), un peu de poivre et de paprika (éventuellement d'autres épices, si cela me chante), goûte à nouveau et corrige les proportions et rajoute un liant si c'est trop liquide et chauffe le tout. Lorsque le goût et la consistance me conviennent, je plonge des tranches de jambons enroulées dans cette sauce, et laisse quelques minutes sur feux doux, afin que le jambon se réchauffe et prenne du goût. Servir avec des spaghetti, des nouilles ou autres.

Ca plait à mes enfants et c'est l'essentiel !



Christin Mauerhofer

Filet de dorade sur crème d'absinthe et cerfeuil

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 500 g de filet de dorade
- 2 échalotes
- 30 g de beurre
- 300 ml de fumet de poisson
- 100 ml de vin blanc sec
- 50 ml d'absinthe ou de Pernod
- Sel marin
- poivre du moulin
- 1 bouquet de cerfeuil
- 150 g de crème fouettée
- 1-2 cuillère à soupe d'amidon



Pour la sauce : éplucher finement les échalotes en dés et étuver dans le beurre. Ajouter la décoction de poisson, le vin, l'absinthe, le sel et le poivre. Laisser mijoter environ cinq minutes. Entre-temps, laver le cerfeuil et couper finement. Mettre les herbes dans la sauce et lier avec l'amidon.

Laver les poissons, les sécher et les découper en quatre morceaux de même taille. Epicer avec du sel et du poivre. Beurrer et préchauffer la poêle. Fariner les morceaux de poisson et les placer dans la poêle. Frire environ cinq minutes à feu moyen. Mélanger en fin la sauce avec la crème fouettée. La sauce ne doit pas cuire. Placer les filets de poisson sur les assiettes, décorer avec quelques herbes et servir avec la sauce.

Erika Bill Geiger

LA SOUPE AVANT-CONCERT DE BI

Faire fondre le beurre

5 cuillères à soupe de flocons d'avoine Knorr – laisser devenir brun

Ajouter 1 pincée de sel ainsi que 1 litre de bouillon

Laisser mijoter à petit feu pendant 20 minutes, mélangez assidûment

Arrondir avec 1 dl de crème ainsi que des branches de céleri finement coupées

Affiner avec du gingembre frais râpé

Ce mélange donne de la force, calme les nerfs, ne pèse pas sur l'estomac, est idéal et a été testé de nombreuses fois en tant que → voir le titre !



Christa Goetze

Soupe au courgettes très simple pour quatre personnes:

- 1 cuillerée de margarine ou de beurre
- 1 oignon haché
- 4-6 courgettes, en rondelles
- Du bouillon de légumes

Faire cuire et hacher finement (mixer)

- Sel, poivre
- 1 verre de lait caillé et 4 fromages Kiri
- Ev. ciboulette et graines de tournesol grillées comme décoration



Denise Bregnard

Fricandeau de veau au boursin

Enrouler du boursin dans des fines tranches de veau, faire tenir les rouleaux par des cure-dents et rôtir légèrement sur la poêle

Servir avec des nouilles au beurre et de la salade

Comme dessert : fileter des oranges et garnir avec des morceaux de dattes et d'amandes, verser un peu de grand-marnier par-dessus.

Finir le repas avec du café et des bricelets.

