

Rezept für 8 Personen

Eiersalat

Zutaten: 200 g Brokkoliröschen, 120 g Walnüsse, 8 Eier (hartgekocht) oder mehr, 2 kleine Äpfel, 20 rote Weintrauben, 200 g Joghurt (natur), 3 EL Mayonnaise, 1 TL Currypulver, 2 Messerspitzen Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer, 2 EL Senf

Zubereitung: Den Brokkoli ca. 6 Minuten bissfest dünsten. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Eier schälen und in mundgroße Stücke schneiden. Die Äpfel würfeln und die Trauben halbieren. Joghurt, Mayonnaise, Gewürze und Senf zu einem Dressing verrühren. Tipp: Mit einem Schuss Gurkenwasser wird es noch pikanter. Eier, Obst und Gemüse in eine Schüssel geben, das Dressing darüber gießen und vorsichtig unterheben.

Zürcher Geschnetztes mit Röstli

Zutaten für Zürcher Geschnetztes:

1 große Zwiebel, 500 g frische Champignons, 8 Kalbsschnitzel (etwa 1,2 kg), 4 - 6 EL Butter, 1/4 ltr. trockener Weißwein, 400 g Sahne, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Petersilie

Zubereitung: Die Zwiebel fein hacken. Die Champignons putzen und abreiben, in Scheiben schneiden. Die Kalbsschnitzel längs halbieren, dann quer zur Faser in etwa 1 cm schmale Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 2-4 EL Butter schmelzen. Das geschnetzte Fleisch portionsweise hineingeben, unter Wenden anbraten, wieder aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel umfüllen.

Die restliche Butter in die Pfanne geben und erhitzen. Die gehackte Zwiebel sanft andünsten, die Champignons dazugeben und anbraten. Den Weißwein und einen Teil der Sahne angießen. Die Flüssigkeit cremig einköcheln lassen.

Die angebratenen Fleischstreifen mitsamt dem Fleischsaft untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die restliche Sahne einrühren und in etwa 5 Min fertig garen. Die Petersilie fein hacken, aufstreuen und das Geschnetzte heiß servieren.

Zutaten für Röstli: etwa 2 kg festkochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Butter oder Butterschmalz

Zubereitung: 2 kg festkochende Kartoffeln, die am Vortag in der Schale gekocht werden. Die Pellkartoffeln werden heiß geschält und am nächsten Tag grob geraffelt. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Butter oder Butterschmalz erhitzen, die geraffelten Kartoffeln hineingeben und erst einmal kräftig durchrühren. Danach den Kartoffelteig mit einem Löffel zu einem Fladen flach drücken und zugedeckt braten. Eventuell etwas Sahne über die Kartoffeln träufeln. Sobald die Unterseite gebräunt ist, den Fladen auf einen Teller oder Topfdeckel stürzen, mit der rohen Seite nach unten wieder ins heiße Fett gleiten lassen und Fertigbraten. Nochmals salzen und pfeffern, in Portionsstücke schneiden und zum Fleisch servieren

Meringue (Schaumgebäck) Creme

Zutaten: 500 g Mascarpone, 500 g Frischkäse, 1/4 ltr. Milch, 100 g Zucker, 400 g süße Sahne, 1 TL Sahnesteif, 1 Vanillezucker, 50 g Mandelplättchen, 400 g gefrorene Himbeeren, 50 g Schaumgebäck,

Zubereitung: Mascarpone und Frischkäse mit Mixer unter Beigabe der Milch und einem Teil des Zuckers so lange verquirlen, bis keine körnige Anteile mehr sichtbar sind.
Die Sahne mit Restzucker, Vanillezucker und Sahnesteif schaumig schlagen und unter das Obige leicht unterheben.
Das Schaumgebäck in kleine Stücke brechen (ca. 1 cm Kantenlänge).
Mascarpone, Frischkäse mit Sahne lagenweise in eine Dessertschale einbringen. Zwischen den einzelnen Lagen sind die Himbeeren und die kleinen Schaumgebäckstückchen zu verteilen.
Das Ganze mindestens 1 Stunde kalt stellen.
Vor dem Servieren sind die Mandelplättchen ohne Fett in einer Pfanne leicht anzurösten und auf der Oberfläche zu verteilen.