

**58. Kochabend**  
**Freitag, 06. Juni 2014**  
**Abendchef: Werner Steck**

**Fein geschnittener Göttspeck auf Vollkornbrötli**

*2010 Roero Arneis „Anterisio“ - Cascina Chicco - Piemonte*

.....

**Fläscher Spargel-Kräuter Risotto**

.....

**Geschnetzeltes Zürcherart mit  
Champignon-Rahm (ohne Nierli)  
Rösti**

*Château Bourseau 2011 - Lalande de Pomerol - Pinot Noir von Gian Boner*

.....

**frische Waldbeeren mit flüssigem Rahm**

## Fein geschnittener Göttspeck auf Vollkornbrötli

4 Personen

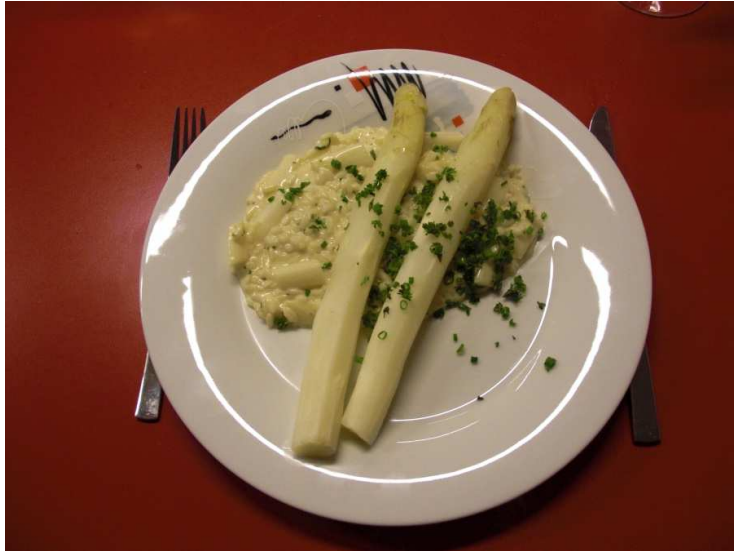


Pro Person 3 ca. 3x3 cm geschnittene Vollkorn-Schibli (ca. 2 Scheiben dünn geschnittenes Vollkornbrot)

Fein geschnittener Göttspeck aufziehen und mit halber Cherry-Tomate garnieren  
Auf 3 Teller anrichten - fertig

## Fläscher Spargel-Risotto

4 Personen



Fläscher Spargel pro Person 3 Stück (12 Stück, davon 4 Stück ins Risotto geschnitten)  
Sauber schälen (vom Kopf Richtung Stiel mit Sparschäler) bis glatte, feine Oberfläche auf der ganzen Spargellänge – vorsichtig Spargel nicht brechen.

Anschnittstelle ca. 1-2 cm abschneiden

Pfanne mit Salzwasser bereitstellen, ein TL Butter, 2 EL Weisswein, eine Msp Zucker

Garzeit: ca. 18-20 Minuten je nach Spargelstärke; danach wegstellen, lauwarm behalten

Restspargel-Wasser weiter einreduzieren

### Spargel Risotto

200 gr Risotto-Vialone o.ä. (Piemonte)

2 dl. Roero Arneis – 2 dl. Hühnerbrühe mit einreduziertem Spargelwasser

200 gr. Mascarpone – 50 gr. Butter – etwas Rahm

Je 1/8 Bund Schnittlauch, Peterli, Basilikum, Majoran, Oregano fein gehackt

Salz – Pfeffer – wenig Curry mild zum abschmecken

(Zubereitung: Butter goldbraun, Risotto andünsten, ablöschen mit Wein, Brühe, Spargelwasser, Mascarpone  
Rahm geschnitten Spargeln dazugeben, abschmecken – Risotto muss al dente und sämig sein!)

## Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (ohne Nierli)

4 Personen



### Zutaten:

Pro Person 150 gr. Kalbfleisch-Schnitzel (600 gr.)

Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Mehl zum bestäuben  
Kochbutter zum Anbraten

50 gr Butter  
1 mittlere Zwiebel/ 1 Knoblauchzehe fein geschnitten

250 gr. Schale Champignons (nicht waschen!)

1 EL Sambal Oelek  
Bratenfond-Binder und Demi-Glace  
½ dl Weisswein  
½ dl Kalbsbrühe

¼ l Vollrahm

1 TL Petersilie fein geschnitten  
abschmecken  
Das weggestellte kalt-lauwarme Geschnetzelte  
75°)

## Rösti

### Zutaten

Bratbutter oder Schweineschmalz  
Rohe Kartoffeln schälen und „röstiraffeln“

Rohe Zwiebeln schälen und mittelfein schneiden  
Salz – Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

- handgeschnetzelte in ca. 1 x 4-5 cm grosse Stücke
- bereitstellen
- bereitstellen
- das Handgeschnetzelte leicht bestäuben
- in heisse Pfanne geben und Fleisch in 2 Partien

- Anbraten – goldbraun – danach wegstellen
- in der selben Pfanne heiss werden lassen
- Zwiebeln/ Knoblauch darin goldig anschwitzen

- putzen und in mittelfeine Scheiben schneiden

- und den geschwizten Zwiebeln beigegeben
- dazugeben

- einstreuen, umrühren
- ablöschen

- geben & mitdünsten bis alles etwas eingekocht ist.

- mit Kalbsbrühe aufgiessen und aufköcheln lassen

- dreingeben und mit Salz Pfeffer

- hineingeben und nicht mehr kochen (max.

- in ziemlich heisse Pfanne geben
- Rösti-Kartoffeln und Zwiebeln gut durchmischen

- und in Pfanne geben

- dazugeben und beim ersten Wenden nachwürzen

- Mit Salz nach Geschmack

## frische Waldbeeren mit flüssigem Rahm

4 Personen



### Zutaten:

Frische Beeren nach Belieben

¼ Liter Schlagrahm

### Zubereitung

- vorsichtig waschen und auf Haushaltspapier auslegen
- nach Belieben noch Schlagrahm mit/ohne Zucker servieren

**En Gueta wünscht Werner Steck**