

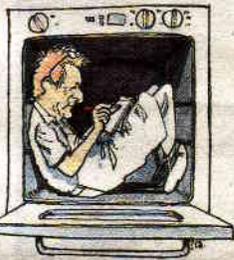
SAUCE HOLLANDAISE

Welche Säuren können für die Reduktion bei einer Sauce hollandaise verwendet werden? Kürzlich habe ich diese mit Zitronensaft gemacht, und sie wurde zu sauer. Ein anderes Mal verwendete ich Balsamicoessig (ich kochte an einem Ort, wo es nichts anderes hatte...) – die Sauce schmeckte zwar gut, sah aber fürchterlich aus. Darauf gibt es zwei Antworten: 1. Sauce hollandaise ist ein klar definierter Begriff der französischen Küche. Die Sauce wird zwingend mit Weissweinessig und etwas Zitronensaft zubereitet. 2. Selbstverständlich steht es Ihnen frei, eine schaumige Buttersauce mit einer anderen Säure zuzubereiten. Enthält sie zum Beispiel Orangensaft und -schale, heisst sie in Frankreich Sauce maitaise. Denkbar wären auch Himbeeressig oder Apfelwein.

Von Tina Tsukada

NOCHMAL PERFORME RICE

Beim Schälen des Reiskorns entsteht Staub von der Schale, welcher sich am Korn festsetzt. Durch mehrmaliges Waschen mit kaltem Wasser geht dieser Staub weg, und es verschwindet der unangenehme Geruch, den besonders Japaner nicht mögen. Man wäscht Perfume Rice also nicht, um ein «Kleben» zu verhindern. Das wäre auch unsinnig, denn körniger Reis kann schlecht mit Stäbchen gegessen werden.



Von Valeria Solcà

HACKBRATEN

Ich hab noch eine kleine Frage: Wie kann ich einen Hackbraten schön braun karamellisieren? Wenn Sie ihn im Ofen bei etwa 120 Grad garen, er wunderbar saftig, aber nicht schön braun. Dennoch tritt immer etwas Fleischsaft aus. Man nimmt das Backblech aus dem Ofen, löst diesen Fleischsaft mit etwas Wasser und zusätzlich Butter auf – damit pinselt man den Hackbraten ein. Dann stellt man im Ofen ausschliesslich die Grillschlange ein, gibt den Braten wieder hinein und pinselt ihn regelmässig ein, bis er goldbraun geworden ist.

Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «zuritipp», Postfach, 8021 Zürich
 Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch

Von Monsieur Yvon

À LA TARTARE

Wir haben uns jahrelang mit der Herkunft der Bezeichnung «Beefsteak à la Tartare» beschäftigt. Im Anhang finden Sie unsere Ausführungen über die bisherigen Ermittlungen. Wir wünschen viel Vergnügen.

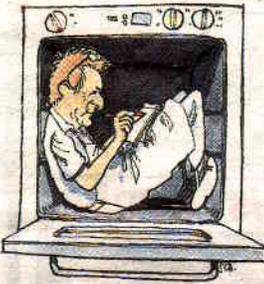
Die hochspannenden Ausführungen von Monsieur Yvon umfassen über sechs Seiten, da fehlt uns hier der Platz. Man kann sie aber lesen unter:

www.yvon-loewen.ch – **Stichwort: Küchenlatein**
 Es lohnt sich!

Von David Meili

TATAR

Mir ist nicht ganz klar, was Sie unter «frisch» verstehen. Benötigt man für Tatar schlachtfrisches Beef oder gut gereiftes? Ich selbst habe einen schwachen Magen, mag Tatar jedoch wahnsinnig gern. Noch lieber habe ich – das Rezept werden Sie nicht im «Pauli» finden – rohe Kalbsleberli mit etwas Tabasco; oder durchmischt mit ganz dünnen Spaghetti und fein geschnittenem Fenchel. Sicher staunen Sie immer wieder darüber, was Gäste so alles mögen.



Ihre Rezeptidee gebe ich gerne an experimentierfreudige Leser weiter. Bezüglich der Frische des Fleisches geht es um die mikrobiologischen Verunreinigungen, die beim rohen Tatar nicht durch Brathitze beseitigt werden. Mikroorganismen entwickeln sich zuerst und vor allem auf der Oberfläche des Fleisches. Wenn es also am Knochen abgehängt ist, beeinträchtigt das die Gesundheit nicht. Sobald es zerlegt und pariert ist, sollte es hingegen schnell verarbeitet und sofort gegessen werden. Da rohes Fleisch ohnehin schwerer verdaulich ist als erhitztes, eignet sich Tatar nicht unbedingt für schwache Mägen.

Von Renate Förster

VANILLE

Heute habe ich folgende Frage: Bei längerer Aufbewahrung im Küchenschrank «wachsen» auf den Vanilleschoten kleine, feine «Kristallhärchen». Kann ich die Schoten trotzdem verwenden? Das Verbrauchsdatum ist noch nicht abgelaufen, das Glasröhrchen ungeöffnet.

Ich gratuliere zu Ihrer Vanillequalität! Die Härchen sind nämlich

feine Kristalle, die bei der Fermentation von Vanilleschoten entstehen. Sie sind nicht schädlich, sondern ein Merkmal für besonders hohe Qualität.

Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «zuritipp», Postfach, 8021 Zürich
 Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch

Von Lyn Fey

PUDERZUCKER

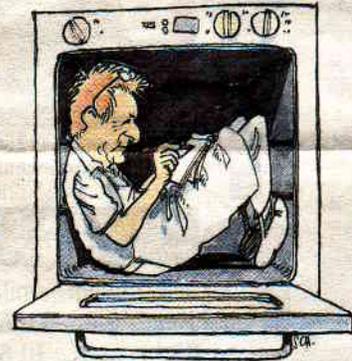
Irgendwo in Ihren Büchern habe ich den Hinweis auf «Toute la Cuisine» von Guy Martin gefunden. Für diesen genialen Tipp danke ich Ihnen ganz herzlich. Darf ich Sie zu den Rezepten in diesem Buch etwas fragen? Was ist der Unterschied zwischen «sucre glace» und «sucre en poudre»? Meine Übersetzungshilfen bringen mich leider nicht weiter.

Das ist wirklich eine Profi-Frage: «Sucre en poudre» ist ein feiner Kristallzucker mit Korngrösse 0,2 mm; «sucre glace» ist Puderzucker mit einer Korngrösse kleiner als 0,15 mm. Aber ich denke, diese Unterscheidung ist im Haushaltsbereich vernachlässigbar. Auch in unserem Restaurant verwenden wir nur Puderzucker.

Von Karl Spinner

GNOCCHI ALLA ROMANA (1)

Ich habe Ihr Gnocchi-Rezept nachgekocht. Geschmacklich war es sehr gut, aber das Ausstechen der Plätzchen hätte ich mir sparen können: Es ist eh alles zerflossen. Könnte dies eventuell durch die Verwendung des ganzen Eis – statt nur des Eigelbs – oder durch Zugabe von weniger Butter verhindert werden? Bei einem nächsten Versuch würde ich die Masse ausserdem mit einer Prise zerstampfter Pfefferschoten aufspeppen.



Wie wärs denn, wenn man die Pancetta zuerst mit Gruyère und nachher mit Parmesan bestreuen würde? Ein gutes Resultat erreicht man bestimmt auch mit Verwendung von Maisgriess.

Die Plätzchen behalten ihre Form durchaus – vermutlich haben Sie den Griess in der Pfanne etwas zu wenig lang oder zu wenig heiss abgerührt. Im übrigen herzlichen Dank für Ihre vielen ergänzenden Anregungen. Kochen macht doch am meisten Spass, wenn man die Rezepte immer wieder variiert.

Von Ernst Siegentaler

GNOCCHI ALLA ROMANA (2)

Mit Schmunzeln habe ich deinen Artikel über Griess-Gnocchi gelesen. Auch wir haben in einem deiner Kochkurse Gnocchi alla romana zubereitet, und auch bei uns ging etwas schief: Wir hatten zu wenig Milch genommen, aber du hast das Ganze noch retten können. Zu Hause ist es mir nicht gelungen die Gnocchi beim Überbacken knusprig zu kriegen, obwohl ich sie noch länger im Ofen gelassen habe, als im Rezept steht. Was habe ich falsch gemacht?

Du musst beim nächsten Mal den Ofen nur auf Oberhitze bei 200 Grad einschalten.

Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «zuritipp», Postfach, 8021 Zürich
 Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch