

Burgunder oder Bordeaux?

Einmal lud der berühmte Feinschmecker Brillat-Savarin die Mitglieder des Obersten Gerichts zu Tisch. Die gelehrten Herren wussten zu würdigen, was ihnen vorgesetzt wurde, und als der Präsident sein Urteil fällte: «ausgezeichnet!», da neigten die andern Herren zustimmend die Köpfe.

Brillat-Savarin fragte den Präsidenten: «Was ziehen Sie eigentlich vor – Burgunder oder Bordeaux?»

«Lieber Kollege», erwiderte der Präsident, «das ist eine Rechtsfrage, die ich seit langem mit grosser Aufmerksamkeit studiere, aber ich möchte mein Urteil bis zur nächsten Sitzung vertagen.»



Ein zarter Genuss:



Kalbssteaks mit Zitronensauce

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

*4 Kalbssteaks à ca. 150 g
eine halbe Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl
1 Esslöffel Biofin 10%
1 dl Weisswein
1½ dl klare Sauce aus Würfeln
½ Teelöffel italienische
Kräutermischung
etwas Petersilie
4 Esslöffel Rahm*

Zubereitung:

– Von der halben Zitrone die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Die Schalenstreifen mit kochendem Wasser übergiessen, ein paar Minuten stehenlassen, dann abgiessen.

- Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, gut schütteln, damit sie nur von einem Hauch überzogen sind. Im heissen Fett auf jeder Seite 3–4 Minuten braten. Herausnehmen und zugedeckt warmhalten.
- Überschüssiges Fett abgiessen und den Bratfond mit dem Weisswein auflösen. Auf die Hälfte einkochen lassen.
- Klare Sauce und Zitronensaft beifügen. Aufkochen. Mit Pfeffer und Kräutermischung abschmecken. Feingehackte Petersilie und Rahm daruntermischen.
- Die Kalbssteaks mit der Sauce überziehen und mit den Zitronenschalenstreifen überstreuen.

Reis oder feine Nudeln dazu servieren.