

## ESSIGMUTTER

*Im letzten «züritipp» habe ich gelesen, dass eine Essigmutter gesucht wird, sodass aus Wein dank dieser Adoptivmutter der «filius vini» geboren werden kann. Ich habe seit Jahren meinen Essig selbst kultiviert und schon Heerscharen von Essigmüttern grossgezogen. Gerne gebe ich einige davon gratis ab, falls ich damit jemandem einen Gefallen erweisen kann.*

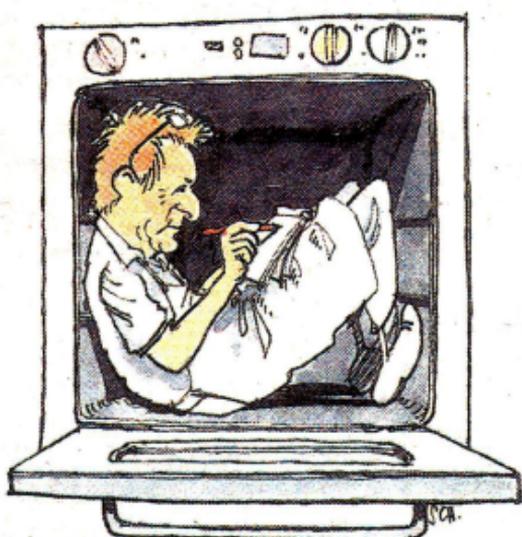
Vielen Dank für Ihr grosszügiges Angebot. Interessenten können die E-Mail-Adresse von Claudia Kraska bei mir bekommen.

Von Heidi Schenkel

## SCALOPPINE ALLA PANNA

*Meine Enkel mögen am liebsten Rahmschnitzeli mit Nudeln. Vor 25 Jahren gingen wir hie und da zu Baratella an der Kanonengasse. Dort gab es himmlische Scaloppine alla panna, serviert in einem feuerfesten Pfännli. Ich habe schon oft probiert, das Gericht nachzukochen, aber die wunderbare Sauce gelingt mir einfach nicht ganz. Sie wird wohl nur mit richtigem Vollrahm abgelöscht, und es wird kein Weisswein dazugegeben. Ich nehme an, dass zum Würzen nur Salz und Pfeffer verwendet werden. Ich habe vor, Kalbsfiletmedaillons zu kaufen und möchte grosszügig viel Sauce dazu servieren, da meine Enkel diese besonders mögen. Vielleicht können Sie mir weiterhelfen?*

Ja, für einmal bin ich in der glücklichen Lage, Ihnen helfen zu können. Ich erhalte viele Anfragen zu bestimmten Gerichten von Restaurants im In- und Ausland. Doch in den meisten Fällen ist es mir nicht möglich, zu antworten, ohne das



genaue Rezept zu kennen. Die Scaloppine alla panna von Frau Baratella kenne ich aber, allerdings nur aus dem Gedächtnis und ohne Mengenangaben: Die Kalbsmedaillons ganz, ganz leicht mit Mehl bestäuben, salzen und pfeffern. In viel Butter beidseitig anbraten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit sehr viel Vollrahm ablöschen und einkochen. Und jetzt kommt der Clou: Vor dem Servieren mit frisch (!) geriebenem Parmesan würzen. Ich glaube auch, dass Frau Baratella keinen Weisswein verwendet hat, bin da aber nicht mehr sicher.

Von Luisa Russo

## NOCHMALS ROTE LINSEN

*Rote Linsen ansehnlich zu kochen, ist wirklich schwierig. Meine Vorgehensweise: Ich gebe nur kleine Mengen, 2–3 EL Linsen, in leicht kochendes und gesalzenes Wasser und koche sie «unter Aufsicht» etwa 5 Minuten lang, kurz darauf beginnen sie sich zu spalten. Ich benutze sie als «Mini-Salätchen» zu geräuchertem Fisch. Für andere Gerichte taugen nur die grünen Lentilles aus Le Puy.*

Vielen Dank für Ihren Tipp!

**Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:**

Peter Brunner, Redaktion «züritipp», Postfach, 8021 Zürich

Oder: peter.brunner@kaisers-reblaube.ch