

Zürcher Rezepte

Ausgesuchtes
zum Nachkochen





Inhalt

4	Müüslichüechli
6	Bäits Chruutstielbrot
8	Zürcher Fischsuppe
10	Huhn in Safranbrühe
12	Züri-Gschnätzlets
14	Zürichsee-Saiblinge
16	Bürgermeischer Gotlett
18	Öpfelschnee

Herausgeberin:

Zürcher Kantonalbank

Redaktion:

Erich Grasdorf, Othmar Köchle

Fotos:

Dave Brüllmann

Gestaltung:

Iwan Raschle, raschle & partner, Ottikon

Druck:

Swissprinters Zürich AG




Vorwort

Lieber Leser, liebe Leserin

Über Märkte, Lebensmittel und Geschmäcker – über Fische, Käse und Würste zu lesen ist wunderbar. Noch viel schöner ist es, die Produkte in Händen zu halten, an ihnen zu riechen und aus ihnen die köstlichsten Speisen zu kochen.

Deshalb legen wir dieser Ausgabe der Züri-Reihe ein kleines Rezeptbüchlein bei. Es soll Sie dazu animieren, nach Pizza, Pasta und Sushi wieder einmal die Zürcher Küche zu pflegen. Der Gastro- und Weinjournalist Erich Grasdorf hat eine Reihe alter Zürcher Rezepte für Sie aus seinem reichen Fundus zusammengestellt. Kleine Vorspeisen, wärmende Suppen, köstliche Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte und ein raffiniertes Dessert. Daraus lässt sich ein richtiges Zürcher Menü in verschiedenen Variationen kreieren. Natürlich darf auch das weltbekannte Züri-Gschnätzlets nicht fehlen, das dieser Ausgabe der Züri-Reihe den Namen gegeben hat. Dazu eine passende Weinempfehlung aus den Zürcher Weinbergen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken und Nachkochen.

En Guete.



Müeslichüechli

Ausbackteig:

150 g Mehl

1,5 dl Weisswein oder Bier

2 Eier

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

50–60 nicht zu grosse Salbeiblätter mit Stiel

Erdnussöl zum Frittieren





1. Sämtliche Zutaten für den Teig mit einem Schwingbesen gut verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Salbeiblätter falls nötig waschen und mit Küchenpapier trockentupfen.
3. Den Teig nochmals gut aufrühren, die Salbeiblätter eintauchen und im heissen Öl schwimmend frittieren.
4. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Im Ofen warmstellen, bis alle gebacken sind.

Dazu ein fruchtiger Weissler von der Rheinau:

Ein vollmundiger, fruchtiger, weisser Solaris, Chorb Rheinau, von der Staatskellerei Zürich (Mövenpick).



Bäits Chruutstielbrot

Kräuterbutter:

100 g	weiche Butter
1 TL	frischer Zitronensaft
1 Bund	Kräuter, gehackt (Peterli, Schnittlauch, Dill, Thymian, Majoran)
	Salz, Pfeffer

Krautstielbrot:

1 Bund	Krautstiele
8 Scheiben	Bauern- oder Modelbrot
	Dill zum Garnieren





1. Butter und Zitronensaft zusammen schaumig rühren, bis die Butter weiss ist.
2. Die Kräuter zufügen, würzen und alles gut mischen.
3. Von den Krautstielen die Blätter entfernen (können wie Spinat verwendet werden). Die Stiele falls nötig schälen und in schmale Streifen schneiden.
4. In Salzwasser weichkochen, in ein Sieb giessen und gut abtropfen lassen.
5. Die Hälfte der Kräuterbutter in eine Pfanne geben, die Krautstiele zufügen und gut heiss werden lassen.
6. Die Brotscheiben mit der restlichen Kräuterbutter bestreichen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) knusprig backen.
7. Auf Tellern oder einer Platte anrichten und die Krautstiele auf den Brotscheiben verteilen.
8. Je mit einem Dillzweig garnieren.

Der Mousseux zum Apero:

Der «Regensberg Blanc de Pinot brut» von Felix Weidmann aus dem mittelalterlichen Zürcher Städtchen.



Zürcher Fischsuppe

30 g	Butter
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen, gehackt
1	kleiner Lauch, in Ringe geschnitten
1	Kartoffel, geschält, gewürfelt
200 g	Tomaten, geschält, entkernt
2 dl	Weisswein
8 dl	Fischfond (aus dem Glas)
400 g	Fischfilets (Felchen, Egli, Saibling)
4 Zweige	Peterli, gehackt
1 Zweig	Thymian, abgezupft
1 Msp	Safran
	Salz, Pfeffer
2–3 EL	Doppelrahm

30 g	Butter
400 g	Fischfilets, in Streifen geschnitten
	Salz, Pfeffer, Dill zum Garnieren



1. Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig dünsten.
2. Das Gemüse zufügen und 5 Minuten mitdünsten.
3. Mit Weisswein und Fischfond ablöschen, 400 g Fischfilets dazugeben. Kräuter und Safran zufügen und 15–20 Minuten köcheln lassen.
4. Anschliessend mit dem Mixstab pürieren und würzen. Den Doppelrahm unterziehen und warmstellen.
5. Die restlichen Fischfilets würzen, in der Butter kurz anbraten und in die Suppe geben. In Tellern oder Suppentassen anrichten und mit Dill garnieren.

Der typische Weisse vom Zürisee dazu:

Der «Räuschling Seehalden» von Hermann «Stikel» Schwarzenbach von der Reblauben in Meilen.



Huhn in Safranbrühe

2 l	Hühnerbouillon
3 dl	Weisswein
2 Briefchen	Safran
1	Kräutersträuschen (1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Majoran, 3 Zweige Peterli)
1 kl. Stk.	Ingwer, geschält
	Muskat
1 Prise	Zucker
4	kleine Mistkratzerli oder 1 Poulet (1,2 kg)
50 g	Butter
50 g	Rosinen
50 g	helles Paniermehl





1. Bouillon, Weisswein, den in der Flüssigkeit aufgelösten Safran, Kräuter und Gewürze zusammen aufkochen.
2. Das unter kaltem Wasser gewaschene und gut trockengetupfte Geflügel dazugeben und 45 Minuten in der Brühe leicht köcheln lassen.
3. Herausnehmen, in portionengerechte Stücke teilen, die Haut abziehen und das Fleisch zugedeckt warmstellen.
4. Die Rosinen in der Butter leicht dünsten, das Paniermehl zufügen und ebenfalls kurz mitdünsten.
5. Die Pouletstücke auf Tellern oder einer Platte anrichten und mit der Paniermehlmasse überschmelzen.

Passt sehr gut zu gedünstetem Saisongemüse oder zu Risotto.
Die Brühe kann gesondert verwendet werden.

Dazu ein leichter Roter mitten aus der Stadt:

Der «Blauburgunder AOC Riesbächler Burghalde» von der Zürcher Weinkellerei Landolt.



Züri-Gschnätzlets

2 EL	Bratbutter
800 g	falsches Kalbsfilet, von Hand geschneuzelt (oder 600 g falsches Filet und 200 g Kalbsniere)
	Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL	Bratbutter
200 g	Champignons, gescheibelt oder geviertelt
	Salz, Pfeffer

1	Zwiebel, fein gehackt
---	-----------------------

2 dl	Weisswein
------	-----------

2,5 dl	Rahm
--------	------

1 TL	Instant Bouillon
------	------------------

4 Zweige	Peterli, gehackt
----------	------------------





1. Das Fleisch in kleinen Portionen in der heissen Bratbutter rundum kurz anbraten. In eine Schüssel geben und würzen.
2. Die Champignons in der erhitzten Bratbutter gut andünsten, würzen und zum Fleisch geben.
3. In der verbliebenen Bratbutter die Zwiebel glasig dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und auf kleinem Feuer weichdünsten.
4. Den Rahm zufügen und um die Hälfte einköcheln lassen. Mit der Bouillon würzen. Zwei Drittel des Peterli beigeben und kurz mitkochen.
5. Fleisch und Champignons in der Sauce kurz wärmen und vor dem Servieren mit dem restlichen Peterli bestreuen.

Wird traditionell zur Röstli serviert.

Dazu ein gehaltvoller Roter:

Der «Pinot Noir Barrique» vom Weingut Erich Meier in Uetikon am See.



Zürichsee-Saiblinge

4 Saiblinge

Marinade:

1 EL Saft von einer ½ Zitrone

1 EL Worcestershiresauce

1 Zweig Dill, gehackt

2 Zweige Thymian, abgezupft

3 Zweige Peterli

Salz, Pfeffer

1 EL Mehl

1 EL Bratbutter

50 g Butter

½ Bund Peterli, gehackt

Saft von einer ½ Zitrone

1 TL Worcestershiresauce





1. Fische unter fließendem kaltem Wasser gut waschen und mit Küchenpapier trockentupfen.
2. Alle Zutaten für die Marinade gut mischen, über die Fische verteilen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Fische aus der Marinade nehmen und würzen.
4. Mit Mehl bestäuben und in der erhitzten Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig 15 Minuten braten.
5. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
6. Die Butter in die Bratpfanne geben und kurz aufschäumen lassen. Peterli, Zitronensaft und Worcestershiresauce zufügen, mischen und über die Fische verteilen. Sofort servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Der passende Weisswein:

Der kräftige «Chardonnay Barrique» von Jürg Saxer in Neftenbach im Tösstal.

Bürgermeister Gotlett



Füllung:

2 Semmel, klein gewürfelt

1,5 dl Weisswein

2 säuerliche Äpfel

3 EL Apfeldicksaft

4 Kalbs- oder grosse Schweinskoteletts
(vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen)
Salz, Pfeffer, wenig Cayennepeffer

1 gestr. EL Mehl

40 g Bratbutter





1. Für die Füllung die Semmelwürfel mit Weisswein übergiesen und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Äpfel mit der Schale raffeln. Die Semmel gut ausdrücken und die Flüssigkeit auffangen.
3. Äpfel, Semmel und Dicksaft gut mischen. Einen Teil in die Koteletts füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen.
4. Koteletts würzen und mit Mehl bestäuben.
5. In der heissen Bratbutter beidseitig gut anbraten, die Hitze reduzieren und beidseitig 5 bis 6 Minuten braten.
6. Aus der Pfanne nehmen. Warmstellen.
7. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb in die Pfanne geben, die restliche Füllung dazugeben und etwas einkochen lassen.
8. Die Koteletts auf Tellern anrichten und die Sauce darüberggeben.

Dazu passt ein raffinierter Roter:

Der «Sternenhalde Rubin», eine Assemblage aus Blauburgunder, Diolinoir und Malbec, ausgebaut in der Barrique von August Pünter in Stäfa.

Öpfelschnee



2 Eiweiss

70 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

8 EL ungezuckertes Apfelmus, frisch gekocht, ausgekühlt

1 Beutel Vanillezucker

Schokoladensauce

abgeschälte Schale von 1 unbehandelten Orange





1. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Zucker, Apfelmus und Vanillezucker zufügen, bis die Masse fest ist.
2. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und auf einem Schokoladensaucen-Spiegel servieren. Mit Orangenschalenstreifen garnieren.

Dazu passt eine süsse Rarität:

Der raffinierte «Strohwein» der Weinkellerei Zweifel in Zürich-Höngg.

Die nahe Bank



**Zürcher
Kantonalbank**