



40 Jahre  
Hobbyköche  
Niederhasli

Jubiläumsrezept  
1. September '2025

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Blanquette de veau  
Rösti aus rohen  
Kartoffeln

\*\*\*

Pfirsich mit  
Crème Grand Marnier



# Gemischter Salat

## Zutaten für 4 Personen

**Zubereitung:** Diverse Saisonsalate nach eigenen Ideen zubereiten und anrichten.



# **Blanquette de veau - Rösti aus rohen Kartoffeln**

Knusprig gebratene Rösti aus rohen Kartoffeln ist ein wahrer Genuss.



## **Zutaten für 4 Personen**

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Zutaten Fleisch:</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>- 750 gr Kalbfleisch (Schulter, Brust oder Hals)</li><li>- 1 Bouquet garni:<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 besteckte Zwiebel</li><li>- 1 Karotte</li><li>- 1 Stück Lauch</li><li>- 1 Stück Sellerie</li></ul></li><li>- Salz, Pfeffer, Muskat, Butter, Nägeli</li><li>- 2-3 EL Mehl</li><li>- Weisswein</li><li>- 0.5 dl Rahm</li><li>- 250 gr Champignons, geschnitten</li><li>- 1 TL Kalbsfond</li></ul>  |
| <b>Zutaten Rösti:</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 kg festkochende Kartoffeln</li><li>- Salz</li><li>- Ca. 4 EL Erdnussöl</li><li>- Ca. 4 EL Butter</li></ul>  |
| <b>Zubereitung Fleisch:</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fleischwürfel in lauwarmes Wasser geben, kurz blanchieren und anschliessend mit kaltem Wasser gründlich abspülen.</li><li>2. Ein Liter Wasser aufsetzen, Fleisch und Bouquet garni dazugeben und ca. 60 Minuten weichsieden.</li><li>3. Butter auslassen, Mehl dazugeben, abbinden, etwas Sud dazu geben, so viel wie nötig, 1 TL Kalbsfond einrühren und würzen. Kurz aufkochen und etwas Weisswein dazugeben, am Schluss mit Rahm abschmecken.</li><li>4. Die geschnittenen Champignons in Butter kurz sautieren, würzen und vor dem Servieren über das Fleisch geben.</li></ol> |
| <b>Zubereitung Rösti:</b>   | <ol style="list-style-type: none"><li>5. Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. In reichlich kaltem Wasser gut durchspülen. Kartoffeln auf ein sauberes Küchentuch geben und trocken tupfen.</li></ol>  |

6. In zwei kleineren Bratpfannen die trockenen Kartoffeln braten (siehe Tipp). Mit Salz würzen. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze braten und gelegentlich umrühren, damit noch keine Kruste entsteht. Danach mit einer Bratschaufel so zusammenschieben, dass ein Kuchen entsteht. Butter in Flöckchen am Rand der Pfanne darauf geben und nun 5 Minuten Kruste bilden lassen. Dann die Rösti in der Luft oder mit Hilfe eines flachen Tellers wenden und sie weitere 5 Minuten fertig braten.

**Tipp:**

Beim Raffeln der Kartoffeln tritt Stärke aus. Diese mit reichlich kaltem Wasser abspülen. So werden die Kartoffeln beim Braten schön knusprig. Rösti in eher kleinen Portionen braten, damit die Kartoffeln noch etwas Biss haben. Die Kruste der Rösti am Boden der Pfanne ist dann erreicht, wenn in der Pfanne Röstaromen wahrnehmbar sind.



# Pfirsich mit Crème Grand Marnier



## Zutaten für 4 Personen

- Zutaten:**
- 4 frische Pfirsiche
  - $\frac{1}{2}$  Zitrone
  - 80 gr Zucker
  - 4 TL Johannisbeer-Gelée
  - 4 EL Mandelsplitter oder Mandelplättchen
- Zutaten für die Crème:**
- 2 Eier
  - 2-3 EL Zucker
  - 1 Orange
  - 1 kleines Glas Grand Marnier
- Zubereitung:**
1. Die frischen Pfirsiche halbieren wir, entfernen den Stein, tauchen sie kurz in kochendes Wasser und ziehen ihnen die Haut ab. Dann kochen wir in einer grossen, flachen Pfanne den Zucker mit einigen Spritzern Zitronensaft und 2 dl Wasser auf und lassen die Früchte darin gar ziehen. Nach dem Auskühlen verwenden wir sie wie Kompottfrüchte, die wir nur gut abtropfen lassen müssen.
  2. Auf einer flachen Platte richten wir die Pfirsichhälften, abwechselnd Höhlung und Rundungen nach oben, an. Bei den einen füllen wir die Vertiefungen mit Johannisbeer-Gelée, die andern überstreuen wir mit leicht gerösteten Mandelsplittern oder Mandelplättchen.
  3. Für die Crème rühren wir Eigelb und Zucker schaumig, geben Saft und abgeriebene Schale der Orange sowie den Grand Marnier dazu und rühren das Ganze im Wasserbad, bis die Masse dick zu werden beginnt.
  4. Nach dem Auskühlen mischen wir die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter und verteilen die Crème rund um die Pfirsiche. Den Pfirsichsaft separat dazu servieren.