



## Menükarte



**Zu einer Reise  
von der alten  
zur neuen Welt**

**frömdi-fötzel chuchi zürich**



## Getränkekarte

### Apéro

Loosen Riesling 2011

### Vorspeise

Loosen Riesling 2011

### Zwischengang

Brouilly 2002

### Hauptgang

Robert Mondavi  
Zinfandel 2008

### zu allen Gängen

Mineralwasser

### Kaffee / Grappa



## Menükarte

### Apéro

Häppchen

### Vorspeise

warme Artischockenherzen  
mit Schinken

### Zwischengang

Räucherforelle mit Gemüsesalat  
an Sauce Ravigote

### Hauptgang

geschmorte Rinderrippe  
mit Meerrettichpüree  
mit Spargelbouquet

### Dessert

amerikanischer Käsekuchen  
mit Erdbeertopping



# Rezept

## Warme Artischockenherzen mit Schinken in Pfeffer – Tomaten - Vinaigrette

für 4 Personen

200 g Rohschinken (Schwarzwälder)

100 g Rucolasalat

300 G Artischockenherzen (Dose)

1 rote Zwiebel

2 El frische gehackte Petersilie

etwas Butter

2 Tomaten

1 ½ El Rotweinessig

60 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Salz nach Bedarf

Pfeffer aus der Mühle

1 Tl Honig

1 Tl Dijon-Senf

Den Schinken hauchdünn aufschneiden, am besten beim Kauf bereits vom Metzger aufschneiden lassen. Rucola gründlich waschen und gut abtropfen lassen.

Petersilie hacken, Artischocken halbieren und die Zwiebel schälen und feinhacken. In etwas Butter die Zwiebel glasig dünsten, Artischocken hinzugeben und weiter leicht rösten. Die Pfanne vom Ofen nehmen und etwa 2 Minuten warten, dann mit der Vinaigrette übergießen und mit Petersilie bestreuen.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Dann halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehe feinhacken, dann Rotweinessig, Knoblauch, Pfeffer Honig und Senf mit einem Stabmixer unter Zugabe des Öls zu einer Vinaigrette verquirlen. Tomaten zugeben und mit etwas Salz würzen.

Anrichten und Garnieren:

Den Schinken halbkreisförmig auf dem Teller anrichten, sodass die Mitte frei bleibt. Dort zuerst den Rucola hineingeben und anschliessend den noch warmen Artischockensalat darauf anrichten.



# Rezept

## Räucherforelle auf Gemüsesalat an Sauce Ravigote

für 4 Personen

4 geräucherte Forellenfilets  
1 Bd Brunnenkresse  
wenig frischer Dill

1 Sellerie  
1 Karotte  
1 Pak. Grüne Bohnen  
2 rote Zwiebeln  
1 Dose feine Erbsen  
100 ml Mayonnaise  
etwas Zitronensaft

½ rote Paprika  
4 El Olivenöl  
Salz

9 El Olivenöl  
3 El Rotweinessig  
2 El Kapern  
2 Schalotten  
½ Bd glatte Petersilie  
½ Bd Kerbel  
½ Bd Estragon  
Salz  
Pfeffer

Die Forellenfilets in der Mitte diagonal teilen. Die Kresse durch Wasser ziehen und trockenschütteln.

Die grünen Bohnen kurz in Salzwasser blanchieren und kalt abspülen. Sellerie und Karotte ebenfalls in Salzwasser blanchieren und abspülen. Nun Bohnen, Sellerie, Karotten und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Erbsen hinzugeben und mit der Mayonnaise sowie dem Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter abwaschen und trockene Blätter entfernen. Durch Ausschlagen trocken, vom Stängel entfernen und feinschneiden. Die Kapern auf ein Sieb geben, unter Kaltwasser abspülen, abtropfen lassen und mit der Gabel zerdrücken. Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer etwa 1 Minute durchmischen und 15 Minuten durchziehen lassen.

Die Paprika entkernen, mit etwas Olivenöl einpinseln und im Ofen bei 180 Grad weichgaren. Anschliessend mit einem Messer die Haut abziehen, im Mörser zusammen mit Salz feinmörsern, dabei nach und nach das restliche Öl hinzugeben.

Anrichten und Garnieren:

Den Gemüsesalat kreisförmig auf den Teller geben, ein halbes Forellenfilet darauflegen, mit etwas von der Sauce Ravigote überziehen und mit der Brunnenkresse garnieren. Vor dem Servieren das Paprikaöl rundum träufeln und mit kleinen Sträuchern vom Dill verzieren.



# Rezept

## Geschmorte Rinderrippe auf Meerrettichpüree mit Spargelbouquet

für 4 Personen

1 kg Rinderrippe mit Knochen  
150 g Wurzelwerk  
80 g Zwiebeln  
1 El Butterschmalz  
1 El Tomatenmark  
1 El Mehl  
½ Flasche Rotwein  
1 Lt Rinderfond  
1 El gehackte Kräuter  
Lorbeerblätter, Rosmarin, Oregano  
Wacholderbeeren

1 kg Kartoffeln  
80 g Butter  
150 ml Sahne  
150 ml Milch  
50 g frischer Meerrettich  
Muskat  
Salz

200 g Spargel  
10 g Butter  
4 kleine Tomaten  
Schnittlauch  
Salz und Pfeffer

Die Rinderrippe in heissem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Wurzelwerk dazugeben und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben, Tomatenmark hinzugeben und kurz weiterrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Brühe aufgiessen. Gewürze hinzugeben, mit Pfeffer aus der Mühle verfeinern. Die Rinderrippen müssen jetzt ca. 2-3 Stunden, je nach Grösse, köcheln. Dann die Fleischstücke herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit etwas Portwein nachschmecken, mit Salz und Pfeffer verfeinern und die vom Knochen gelösten Fleischstücke wieder in die Sauce geben.

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Das Kochwasser abgiessen, die Kartoffeln gut ausdampfen lassen und anschliessend durch eine Kartoffelpresse drücken. Während die Kartoffeln kochen, die Milch, Schlagsahne und 50 Gramm Butter 2-3 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Die eingekochte Milch nach und nach unter das Püree rühren. Immer erst Flüssigkeit nachgiessen, wenn die andere völlig aufgenommen ist. Zum Schluss den Meerrettich unter das Püree reiben.

Wasser mit etwas Zitrone in einen Topf geben. Den Spargel schälen, auf halbe Grösse schneiden und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Kurz bevor der Spargel fertig ist, den Schnittlauch zugeben und kurz mitblanchieren. Nun den Spargel kalt abspülen, mithilfe des Schnittlauchs kleine Spargelbündel formen und in einer gebutterten Schale im Ofen kurz erhitzen.

Anrichten und Garnieren:

Tomate kurz blanchieren, dann das Meerrettichpüree in die Mitte des Tellers geben und die Rinderrippe anlegen. Fleisch mit der Sauce übergiessen, das Spargelbündel daranlegen und das Püree mit der blanchierten Tomate verzieren. Die Meerrettichsauce tropfenförmig an den Tellerrand geben, mit einem Löffel einschneiden und mit Petersilie verzieren.





# Rezept

## amerikanischer Käsekuchen mit Erdbeertopping

für 4 Personen

**3 Tl Zucker**  
**3 Tl Butter**  
**100 g Honigkekse**

**500 g Quark**  
**150 g Zucker**  
**5 Eier**  
**100 ml Sahne**  
**½ Vanillestange**  
**Etwas Zitronensaft**

**250 g frische Erdbeeren**  
**100 g Zucker**  
**etwas Wasser**  
**etwas Minze**  
**etwas Puderzucker**

Die Kekse fein zerbröseln und mit dem Zucker sowie der Butter in einer Rührschüssel vermischen. Die Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen, leicht andrücken und kaltstellen.

Mit dem Messerrücken das Mark aus der Vanillestange kratzen. Dann die Sahne steifschlagen. 2 Eigelbe trennen, dann mit einem Mixer den Cream Cheese (Quark) mit dem Zucker, 3 Aufgeschlagenen Eiern, den beiden Eigelb und dem Vanillemark für 2 Minuten gut schaumig rühren. Zitronensaft und Sahne unterheben. Die Masse in die Springform über den kalten Boden geben und auf dem Kuchenboden verstreichen.

Für 40 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis die Käsecreme fest ist. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

***Tipp:** Während des Backens empfiehlt es sich, auf den Boden des Ofens ein Blech mit Wasser zu stellen, das macht den Kuchen etwas cremiger. Man sollte auch ein Stück Alufolie parat haben, um den Kuchen abzudecken, falls die Käsecreme dunkel wird, dies verhindert das Verbrennen der Oberfläche.*

Die Erdbeeren waschen, vom Stiel befreien und vierteln. Eine Handvoll zur Seite stellen, den Rest mit dem Zucker und etwas Wasser weichkochen. Dann mit einem Pürierstabmixen, die aufgesparten ganzen Erdbeeren zugeben und kaltstellen. Die Minze für die Garnitur zupfen.

Anrichten und Garnieren:

Den Käsekuchen in gleich grosse Stücke teilen, auf den Teller geben und mit dem Erdbeertopping überziehen, vor dem Servieren mit einem Minzeblatt, einer ½ Erdbeere und Puderzucker garnieren.