

Datum: 5. Oktober 2004 Chochender: Jürg Himmelberger	
Nüsslisalat à la Himmi	
Zürcher Geschnetzeltes mit Nudeln und Rüebli	
Pochierte Zürcher- Birne mit Kastanienmousse	



## Kochete vom 5 Oktober 2004 von Jürg Himmelberger

Kochete vom 5 Oktober 2004 von Jürg Himmelberger		
Zutaten für 4 Personen	Nüsslisalat à la Himmi	
<ul> <li>4 EL Knorr Herbmix French</li> <li>2 EL Knorr Herbmix Italian</li> <li>etwas Senf</li> <li>Mayonnaise etwas mehr</li> <li>Aromat</li> <li>4 EL Apfelessig</li> <li>4 EL Sonnenblumenöl</li> <li>2 kl Portionen Kaffeerahm</li> </ul>	Für die Sauce vermischen wir das Herbmix French, Herbmix Italian, den Senf und die Mayonnaise. Danach den Apfelessig und das Sonnenblumenöl daruntermischen. Am Schluss die "Kaffeerähmli" dazugeben.  Den gewaschenen und gerüsteten Nüsslisalat schön in Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln.  Ev. mit Kräutern oder Croutons bestreuen.	
Zutaten für 4 Personen	Zürcher Geschnetzeltes mit Nudeln und Rüebli	
<ul> <li>450 gr Kalbseckstück, von Hand geschnetzelt</li> <li>300 gr Kalbsnieren ohne Fett von Hand geschnetzelt</li> <li>80 gr Butter</li> <li>80 gr Schalotten, gehackt</li> <li>150 gr frische Champignons</li> <li>Salz, Pfeffer aus der Mühle</li> <li>Wenig Basilikum</li> <li>1 dl Weisswein</li> <li>2 dl Rahm</li> <li>20 gr Mehlbutter</li> <li>1 dl klare Bratensauce</li> <li>½ Zitronenschale, in Juliennestreifen</li> <li>20 gr Petersilie gehackt</li> </ul>	In einer Bratpfanne das Kalbsfleisch und die Nieren separat in Butter gut heiss anbraten, würzen und in einer Schüssel warm stellen.  In der gleichen Bratpfanne Schalotten glasig dämpfen, die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben, würzen und kurz mitdämpfen.  Mit Wein ablöschen und mit Bratensauce aufkochen.  Die Sauce sieben und mit Mehlbutter binden, Rahm beifügen und gut durchkochen.  Fleisch, Pilze und Zitronenstreifen sachte darunter mischen und mit Petersilie bestreut anrichten.	
20 gr i dicisiilo geriaditi	Dazu Butternudeln und gedünstete Karotten als Beilage	
Zutaten für 4 Personen	Pochierte Zürcher-Birne mit Kastanienmousse	
<ul> <li>3-4 grosse, reife Williams-Birnen</li> <li>150 gr Mascarpone</li> <li>200 gr gesüsstes Bio-Kastanienpüree</li> <li>100 gr Crémantschokolade (dunkel)</li> <li>1 EL Kastanienlikör</li> <li>1 Prise Vanillezucker</li> <li>2 ½ dl Rahm</li> <li>Schokoladenspäne zum garnieren</li> </ul>	Die Schokolade in Stücke brechen, mit der Moulinette oder im Mixer fein hacken. Den Rahm steif schlagen.  Mascarpone, Kastanienpüree, Kastanienlikör (nach Belieben) und Vanillezucker miteinander verrühren. Schokolade und Rahm unterrühren. Die Mousse mindestens 2 Std. kühl stellen.  Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse ausstechen. Birnenhälften im Dampf nicht zu weich garen. Abkühlen lassen.  Die Birnenhälften auf die Teller legen. Von der Kastanienmousse mit dem Eisportionierer (Immer wieder heiss abspülen) Kugeln abstechen und auf die Birnenhälften setzen.  Mit Schokospänen garnieren.  TIPP: Die Mousse kann auch tiefgekühlt werden.	