

Rezepte zum «Essen wie zu Goethes Zeiten»

Die Lesegesellschaft Stäfa führte am 12. November 2022 einen Anlass unter dem Titel «Lauschen und essen wie zu Goethe Zeiten» durch. Die Küche des Restaurants «Alte Krone» bereitete die Gerichte des Drei-Gang-Menüs nach Rezepten zu, die im Buch von Erich Grasdorf und Peter Brunner «**Zu Tisch mit Goethe – Rezepte aus der Zeit der deutschen Klassiker**» (erschieden 1995 im AT Verlag, Aarau) aufgeführt sind. Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet.

Vorspeise: Sagosuppe

100 g Sago

2 ½ l Hühnerbrühe

Nach Belieben kleine Champignon-, Schinken-, Geflügel- oder Zungenwürfelchen

Salz, Muskat

2 Eigelb

- Den Sago in warmem Wasser 15 Minuten einweichen, dann das Wasser abgiessen. Mit der Brühe aufkochen und 1-2 Stunden leise köcheln lassen. Die gewünschte Suppeneinlage beifügen.
- Falls die Suppe zu dick ist, Wasser nachgiessen. Mit Salz und Muskat abschmecken.
- Vor dem Servieren die beiden Eigelbe mit wenig Suppe in der Suppenschüssel verrühren und die restliche Suppe unter ständigem Schwingen kochend heiss darüber giessen.

Hauptgang: Stufato oder Italienisches Fleisch

800 gespickter Rindsbraten

Salz

Nelken, Zimt, Thymian, Pfefferkörner

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

4 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Mehl

Rindsbrühe

Weisswein

- Den gespickten Braten kräftig salzen und zu jedem Spickspeckstreifen abwechslungsweise eine Nelke, ein Stücklein Zimt, ein Thymianzweiglein und ein paar Pfefferkörner dazu stecken.
- In einem nicht zu grossen Topf das Fleisch zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Olivenöl rundum anbraten und anschliessend mit dem Mehl bestäuben.
- Je zur Hälfte mit Rindsbrühe und Weisswein bis zur halben Höhe des Fleisches auffüllen und den Topf gut verschliessen. Bei kleiner Hitze langsam dämpfen, bis das Fleisch mürb ist, je nach Stück 1 ½ - 2 ½ Stunden. Das Fleisch herausheben, die Sauce durch ein Sieb passieren und, wenn sie zu wenig kräftig ist, bei grosser Hitze einkochen und abschmecken.

Blumenkohl aus dem Ofen mit Parmesankäse

1 Blumenkohl

50 g Butter

Salz

50 g Sellerie
1 Karotte
1 Zwiebel, mit 6 Nelken und 1 Lorbeerblatt besteckt
ca. 1 l Fleischbrühe

Sauce:

60 g Butter
1 Schalotte, fein gehackt
10 Pfefferkörner
100 g Rohschinken, fein gewürfelt
2 Esslöffel Mehl
150 ml kräftige Fleischbrühe
1 Zitrone, Saft
100 ml Rahm
5 Eigelb
100 g Parmesan, gerieben
2 Esslöffel Paniermehl

- Den Blumenkohl putzen, mit der Butter, dem Salz, dem übrigen Gemüse und der besteckten Zwiebel in einen Topf geben. Mit so viel Brühe auffüllen, dass der Blumenkohl knapp bedeckt ist. Bei milder Hitze langsam weichkochen. Den Blumenkohl gut abtropfen lassen und auf eine feuerfeste Platte setzen.
- Für die Sauce die Butter schmelzen und die Schalotte, die Pfefferkörner und den Schinken darin dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und nochmals einen Moment dünsten. Die Fleischbrühe, den Zitronensaft und den Rahm dazu giessen und aufkochen. Die Eigelbe abseits vom Herd unter die sehr heiße Sauce rühren und alles durch ein Sieb streichen.
- Die Sauce über den Blumenkohl giessen und mit dem Parmesan und Paniermehl bestreuen.
- Im Ofen bei 180 Grad C etwa 20 Minuten backen bis der Blumenkohl eine schöne braune Farbe hat.

Dessert: Compôte von Quitten

1 kg Birnen-Quitten
¼ l Wein
150 g Zucker
1 Stück Zimt
½ Zitrone, Saft und Schale
3 Nelken
1 Orange, klein geschnittene Schale

- Die Quitten schälen und halbieren, die Kerne herauslösen und in ein Tüchlein binden.
- Die Quitten in siedendes Wasser legen und knapp weichkochen.
- Den Wein mit den Gewürzen aufkochen. Die Quitten zusammen mit dem Säcklein mit den Kernen hineinlegen und langsam fertigkochen. Wenn sie weich sind, herausnehmen und in eine Schüssel legen. Den Sud zu einem kurzen Gelee kochen und darüber giessen. Darüber streut man die kleingeschnittene Orangenschale.

Und hier noch das Fischgericht, das auf der Menükarte stand, aber wegen eines Missverständnisses nicht zubereitet und aufgetischt wurde:

Überbackenes Fischragout mit Pilzen und Muscheln

1 kg Miesmuscheln

600 g Fischfilets (Hecht, Zander, Barsch)

1 Zitrone, Saft

Salz

60 g altbackenes Weissbrot

50 g Butter

ca. 100 ml Milch

2 Eier

1 Esslöffel Kräuter (Estragon, Kerbel, Dill, Petersilie), gehackt

Salz, Pfeffer

100 g frische Morcheln oder 25 g getrocknete, eingeweicht

200 ml Weisswein

Butter

- Die Muscheln putzen, waschen und die offenen wegwerfen. Eine grosse Kasserolle etwa 1 cm hoch mit Salzwasser füllen und aufkochen. Die Muscheln hineinwerfen, sofort zudecken und kräftig schütteln. Sobald sich die Muscheln geöffnet haben, vom Feuer nehmen, die Muscheln aus der Schale lösen und den Bart wegschneiden. Geschlossene Muscheln wegwerfen.
- Das Fischfleisch in Ragoutstücke schneiden und mit Salz und Zitronensaft marinieren.
- Das Brot grob hacken, mit der Butter und der Milch mischen und bei mittlerer Hitze rühren, bis eine dicke Masse entsteht. Vom Herd nehmen, die Eier und die Kräuter darunterziehen und abschmecken.
- Die Morcheln hacken.
- Eine Gratinplatte gut ausbuttern. Das Fischragout und den Wein hineingeben, mit der Brotmasse bestreichen und mit den Morcheln bestreuen. Bei 180 Grad C etwa 50 Minuten im Ofen garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Muscheln im Kranz um das Ragout legen und mitbacken.

RD.12.11.2022