



Kanton Zürich



Zürcher Salbeiküchlein (Apéro)



Zürcher Unterländer Weinsuppe (Vorspeise)



Zürcher Ratsherrentopf (Hauptgang)



Zürcher Pfarrhaustorte (Dessert)



Zürcher Salbeiküchlein (Apéro)

Zutaten für 4 Personen

1 Bund	Salbeiblätter
1,5 dl	Bier
4 cl	Weisswein
4 cl	Öl
1 Stk	Ei
1 TL	Frischhefe
150 g	Mehl
1 Prise	Salz



Zubereitung

Die Salbeiblätter mit Stiel abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Bier, Weisswein, Öl, Eigelb und Hefe zusammen handwarm erwärmen.

Das Mehl und Salz mit dem Schwingbesen darunter arbeiten, so dass ein leicht flüssiger Teig entsteht. Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben.

Den Teig etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Die Salbeiblätter am Stiel halten, beidseitig durch den Teig ziehen und sofort schwimmend im Öl etwa 1 Minute goldgelb backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm zum Apéro servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zürcher Unterländer Weinsuppe (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen

40 g	Butter
10 g	Frischhefe
300 ml	Geflügelbrühe
2 Stk	Schalotten
30 g	Risottoreis
1 Stange	Lauch
150 ml	Rahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss, gerieben
200 ml	Weiswein (z.B. Riesling x Sylvaner)
8 Stk	Weisse Traubenbeeren, entkernt, geviertelt
1 Zweig	Kerbel oder glatte Petersilie



Zubereitung

Die Schalotten würfeln und den Lauch in Ringe schneiden (nur weisse Teile). Beides in der Butter andünsten, den Reis mitdünsten und mit Weisswein und Geflügelbrühe ablöschen. Das ganze aufkochen lassen - danach Hefe hinzugeben. Die Suppe bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen.

Danach die Suppe mit einem Stabmixer mixen und durch ein Haarsieb passieren. Die Hälfte des Rahms begeben.

Die Weinsuppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den restlichen Rahm hinzugeben. Die Suppe mit dem Stabmixer schaumig mixen und nochmals abschmecken.

Die Suppe in die vorgewärmten Teller verteilen, die Traubenbeeren dazugeben und mit einem Zweiglein Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zürcher Ratsherrentopf (Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

300 g Rüebli
300 g Erbsli
500 g Kartoffeln (festkochend)
200 g Rindsfilet, in 4 Tranchen
300 g Kalbsfilet, in 8 Tranchen
100 g Kalbsleber, in 4 Stücken
1 dl Weisswein (z. B. Staatsschreiber)
Bratbutter
Butter
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

1 EL Butter in einer Pfanne warm werden lassen und die Rüeblli (in Stängelchen) andämpfen.
2 EL Wasser und 1/2 TL Salz begeben, Rüeblli zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Die Erbsli ca. 10 Min. mitköcheln. Gemüse warm stellen.

2 EL Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Die Kartoffeln (in Schnitzen) begeben, bei mittlerer Hitze anfangs zugedeckt, dann offen unter häufigem Wenden ca. 25 Min. knusprig braten. Kartoffeln salzen, warm stellen.

Bratbutter zum Braten in derselben Pfanne heiss werden lassen. Rindsfilet beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten, herausnehmen.

Kalbsfilet beidseitig je ca. 1 Min. braten, herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen.

Fleisch mit Salz und wenig Pfeffer würzen, warm stellen.

1 EL Bratbutter in der Pfanne warm werden lassen, Kalbsleber bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1 Min. braten. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen.

Weisswein in die Pfanne giessen, Bratsatz lösen, kurz einköcheln.

Die Kartoffeln mit dem Gemüse auf den vorgewärmten Tellern anrichten, das Fleisch wird dazugelegt, die Bratensauce darüber träufeln, sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Ratsherrentöpfe

Die Ratsherren pflegten standesgemäss zu schmausen. Mit der Zeit hatten viele Regionen in der Schweiz ihr ureigenes Rezept für ihren Ratsherrentopf: In Zürich servierte man den feinen Herren eine edle Fleischplatte mit Filets und Innereien. Gewürzt wurde gern mit teuren Spezereien wie Pfeffer, Safran oder Zimt.

Zürcher Pfarrhaustorte (Dessert)

Zutaten für 8 Personen

- | | |
|----------|--|
| 220 g | Mehl |
| 80 g | Zucker |
| 1/4 TL | Salz |
| 1/2 | abgeriebene Zitronenschale (Bio) |
| 150 g | Butter, in Stücken, kalt |
| 1 | Ei, verklopft |
| 300 g | Äpfel, geschält, grob gerieben |
| 1 | Zitrone, nur Saft |
| 2 | Eigelbe |
| 150 g | gemahlene Mandeln |
| 100 g | Zucker |
| 1 TL | Zimt |
| 2 | Eiweisse |
| 1 Prise | Salz |
| 5 kleine | Äpfel (z. B. Cox Orange), halbiert, Kerngehäuse entfernt |
| 2 EL | Johannisbeergelee, warm |
| | Puderzucker zum Bestäuben |
| 2 dl | Vollrahm |
| 2 EL | Calvados, nach Belieben |
| 1 TL | Zucker |



Zubereitung

Mürbeteig:

Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln rund (ca. 36 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete gefettete Springform (ca. 24 cm Ø) legen, Rand gleichmässig andrücken. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

Äpfel und alle Zutaten bis und mit Zimt mischen. Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse auf dem Teigboden verteilen.

Äpfel gut ein aber nicht durchschneiden, mit der Rundung nach oben auf die Masse legen.

Äpfel mit Johannisbeergelee bestreichen.

Backen:

ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Rahm mit Calvados und Zucker steif schlagen, dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten