



REZEPTE, PASSEND FÜR SIE



DIE REZEPTE VON SCHMID MOGELSBERG

- Professionell realisierte Drucksachen
- Bewährte und praktische Organisations- und Arbeitshilfen für die Arztpraxis
- Büromaterialien für Industrie, Gewerbe und Private, die den Büroalltag leichter machen

Rezepte: Sabine Bertin, Rössli Mogelsberg, aus dem Kochbuch «Rössli Mogelsberg»
Verlag: AT Verlag, Aarau und München, Fotos: Stephan Hanslin



REZEPTE FÜR IHREN GAUMEN

Das Hotel-Restaurant Rössli in Mogelsberg ist ein erfolgreiches Ökohotel mit gehobener regionaler, saisonaler Bio-Küche, das in der Schweiz und über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt ist.

Wie bei Schmid Mogelsberg AG wird im «Rössli Mogelsberg» lustvoll gearbeitet, auf Tradition geachtet und Kompetenz und Kreativität gelebt. Die Gourmetmenüs von Sabine Bertin sind seit Jahrzehnten fester Bestandteil der Rössli-Speisekarte. Die Gerichte sind schnell und einfach nachzukochen. Wir wünschen Ihnen viel Spass dabei.





IHRE DRUCKEREI AUF DER HÖHE

Mit Überblick, mit Weitblick und mit Rezepten. Lassen Sie sich verwöhnen von unseren Rezepten. Beim Druck, bei der Praxisausstattung, im Büroalltag und im Gauen.

CLASSICPRINT

Rezepte für den Druck

Druck ist Ansichtssache. Das verpflichtet. Im Bereich «Classicprint» bringen wir Ihre Ideen perfekt aufs Papier. Schnell, ökologisch, preiswert.

MEDIPRINT

Rezepte für die Praxisausstattung

Geschätzt werden unsere spezifischen Detailkenntnisse, laufend aufbereitet. Über 9000 Ärztekunden in der ganzen Schweiz setzen auf uns und profitieren von unserem praxisausgerichteten Sortiment.

BÜROBEDARF

Rezepte für den Büroalltag

Praktisches und Nützliches. Wir erleichtern Ihre Arbeit und erhöhen die Effizienz Ihres Betriebes. Zum Sortiment gehören: Kopierpapiere, Druckerpatronen, Stempel, Papierhandtücher, WC-Papier, Schreibgeräte, Ordner, Register usw.





ENTRECÔTE MIT PFEFFERSAUCE

600 g Entrecôte, in 4 gleichmässige, ca. 2 cm dicke Stücke geschnitten
1 EL Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Chilipaste (Sambal Oelek oder Harissa)
rosa Pfefferkörner als Garnitur

Pfeffersauce

1/2 EL grüne Pfefferkörner in Salzlake, abgetropft
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
1/2 TL rosa Pfefferkörner
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
1 EL Olivenöl
200 ml Rotwein
100 ml Rindsfond
1 gestrichener TL Gemüsebouillonpaste
100 g Butter

Die Entrecôtes mit dem Handballen etwas flach drücken. Eine Bratpfanne oder Grillpfanne stark erhitzen. Sobald die Pfanne richtig heiss ist, das Öl darin verteilen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit der Chilipaste bestreichen und sofort in die Pfanne geben. Auf der ersten Seite bei unveränderter Hitze 2 Minuten anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren, das Fleisch wenden und auf der zweiten Seite noch 1 Minute weiterbraten. Das Fleisch sollte auf Fingerdruck weich nachgeben (es ist dann innen noch blutig). Wer es nicht so blutig mag, brät es auf beiden Seiten je 1 Minute länger, dann ist es innen noch rot, aber nicht mehr blutig. Soll es noch stärker durchgebraten sein, auf beiden Seiten noch etwas länger in der Pfanne lassen, dabei aber unbedingt die Hitze reduzieren, damit das Fleisch gleichmässig durchgebraten wird. Bei zu grosser Hitze wird es aussen grau und hart.

Für die Sauce die drei Sorten Pfefferkörner im Mörser zerdrücken. Zusammen mit der Zwiebel im heissen Öl gut anbraten, bis diese gebräunt ist. Mit dem Rotwein ablöschen und stark einkochen, den Fond dazugeben und wiederum einkochen. Dann die Bouillonpaste einrühren. Die Sauce durch ein Haarsieb in einen sauberen Topf umgiessen, erneut aufkochen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen die Butter einrühren, bis eine sämige Sauce mit schönem Glanz entstanden ist. Sofort mit dem Fleisch servieren. Dieses nach Belieben mit rosa Pfefferkörnern garnieren.

FORELLE UND ZANDER IN BUTTER GEBRATEN

150 g Zanderfilet
150 g Forellenfilet
1 TL Butter
weisses Meersalz

Die Fischfilets jeweils in 4 Portionen schneiden und salzen. In die aufschäumende Butter zuerst die Zanderfilets geben und langsam braten: zirka 3 Minuten auf der ersten Seite, dann wenden und auf der zweiten Seite nochmals etwa 2 Minuten. Gleichzeitig mit dem Wenden der Zanderfilets die Forellenfilets in die Pfanne geben und zuerst auf der Hautseite braten. Kurz bevor beide Fische gar sind, die Forellenfilets wenden und auf der zweiten Seite nur noch ganz kurz warm werden lassen.

Tipp

Statt Forelle und Zander können auch andere Süßwasserfische verwendet werden. Ich kaufe den Fisch immer je nach Angebot, möglichst aber Schweizer Fisch.





SPARGELN IN SCHNITT- LAUCHRAHMSAUCE AUF NUDELN

1 kg Spargeln, geschält
Meersalz
100 ml Spargelkochwasser
200 ml Rahm
evtl. wenig
Gemüsebouillonpaste
1 Bund Schnittlauch, fein
geschnitten

150 g breite Nudeln
8 schöne Schnittlauchspitzen
und nach Belieben 4 Blüten
als Garnitur

Die Spargeln in kleinfingergrosse Stücke schneiden, sehr dicke Stangen längs halbieren. Die Spargeln in kochendem Salzwasser garen. Falls weisse und grüne verwendet werden, zuerst die weissen, dann die grünen; weisse Spargeln je nach Dicke 7–10 Minuten, grüne 5–7 Minuten kochen. Sie sollten weich sein, aber noch Biss haben. Schmecken sie beim Probieren bitter, benötigen sie noch ein paar Minuten mehr; die Bitterkeit verliert sich, wenn die Spargeln genügend lang gekocht sind. Für die Sauce vom Spargelkochwasser 100 ml abnehmen. Mit dem Rahm und falls nötig wenig Gemüsebouillonpaste vermischen und etwas einkochen lassen. Die gekochten Spargeln möglichst direkt aus dem Kochwasser zur Sauce geben und zuletzt den Schnittlauch hinzufügen.

Die Nudeln in Salzwasser weich kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen und sofort auf die Teller verteilen. Die Spargeln mit der Sauce über die Nudeln geben und sofort servieren.

ERDBEERSORBET

500 g Erdbeeren,
gewaschen, entstielt
60 g Zucker
2 kleine Minzeblätter

Die Erdbeeren halbieren oder vierteln. Mit dem Zucker und den Minzeblättern mixen, durch ein Haarsieb streichen und die Süsse kontrollieren. Die Masse muss etwas zu süss schmecken, da die Süsse im gefrorenen Zustand abnimmt. 4 Esslöffel Erdbeerpüree für die Garnitur zurückbehalten. Das restliche Püree in der Eismaschine gefrieren lassen. Das beiseite gestellte Erdbeerpüree mit wenig Wasser verdünnen. Als Sauce mit den beiden Sorbets auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Rahm verzieren.

HOLUNDERBLÜTEN- SORBET

Holunderblütensirup
15 grosse Holunder-
blütendolden, gesäubert
2 Zitronen
1 l Wasser
1 kg Zucker
1 Eiweiss
200 ml Holunderblütensirup
200 ml Wasser

Zunächst den Sirup herstellen: Dazu die Holunderblüten in eine Schüssel geben. Die Zitronen halbieren, den Saft von Hand über den Blüten auspressen und die Zitronenhälften dazulegen. Wasser und Zucker aufkochen und kochend heiss über die Blüten giessen. Zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Dann absieben. Den so gewonnenen Sirup erneut aufkochen und heiss in saubere Flaschen abfüllen. Für das Sorbet das Eiweiss nur leicht aufschlagen; es muss lediglich zerteilt werden, und es sollte sich kein Schaum bilden. Holunderblütensirup und Wasser dazugeben und die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen.





NUDELN MIT CHERRY-TOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM

150 g feine,
schmale Nudeln
8 EL Olivenöl
1 Schalotte, fein gehackt
24 Cherrytomaten,
geviertelt
12 Basilikumblätter,
in feine Streifen
geschnitten
weisses Meersalz

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Inzwischen das Olivenöl stark erhitzen, die Schalotte unter ständigem Schwenken kurz andünsten, Tomaten und Basilikum dazugeben und sofort schwenken, salzen und weiter schwenken. Dies geht alles sehr rasch, nur einige Sekunden. Die Tomaten bleiben dabei roh. Sofort die frischen Nudeln zur Tomatenmischung geben, vermengen und sofort servieren.

Tipps

Cherrytomaten sind süss und verleihen dem Gericht eine liebliche Note. Reife Tomaten entwickeln am Stielansatz einen intensiven Geruch. Wirklich reife Tomaten sind nur während der einheimischen Saison von Juli bis Oktober erhältlich.

Anstelle von Cherrytomaten nehme ich manchmal auch grosse Spezie-rara-Tomaten, die aus hiesiger Produktion stammen und daher meist schön reif sind; sehr gut etwa die Sorten Ochsenherz (Cuore di Bue) oder Berner Rosen. Die Tomaten müssen dann geschält werden und dürfen eine Spur länger in der Pfanne bleiben.

Tomaten besitzen sehr viel Säure, die bei kurzem Kochen verstärkt wird. Es gibt zwei Möglichkeiten, die Säure zu reduzieren: entweder die Tomaten sehr lange mit viel Olivenöl zu einer dicken Sauce einkochen. Oder die Tomaten nur ganz kurz erhitzen, ohne sie zu kochen.

ENTENBRUST AN ROSA GRAPEFRUITSAUCE

4 kleine oder 2 grosse
Entenbrüste
Meersalz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle

Rosa Grapefruitsauce

100 ml Rotwein
1 kleine Zwiebel, fein
geschnitten
1 kleines Lorbeerblatt
3 schwarze Pfefferkörner
1 rosa Grapefruit,
ausgepresster Saft
1 TL Bouillonpaste
100 ml heller oder dunkler
Fond
2 EL frische Butter, kalt

Die Fettschicht von den Entenbrüsten entfernen und das Fett in der Bratpfanne auslassen. Das Fleisch auf einer Seite salzen und pfeffern. Mit dieser Seite in das nicht zu heisse ausgelassene Entenfett legen und 3–4 Minuten braten. Die zweite Seite ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen, das Fleisch sofort wenden und nochmals zirka 4 Minuten braten. Je nach Dicke der Fleischstücke dauert es 6–8 Minuten, bis das Fleisch gar, aber noch rosa ist. Mit Alufolie abgedeckt in der Nähe der warmen Herdplatte oder im Ofen bei maximal 65 Grad ein paar Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft im Fleisch verteilen kann.

Für die Sauce den Rotwein mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern einkochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Den Grapefruitsaft und die Bouillonpaste hinzufügen und alles nochmals etwas einkochen lassen. Nun den Fond beifügen und erneut einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Haarsieb in ein zweites, sauberes Pfännchen giessen, die Zwiebeln dabei gut ausdrücken, und die Sauce zurück auf den Herd stellen. Die Butter mit dem Schwingbesen unter ständigem Kochen einrühren und nochmals etwas einkochen, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Das Fleisch schräg in Scheiben aufschneiden und auf die Sauce legen. Es sollte durchgehend von aussen bis innen rosa sein.





STEINPILZE AUF CHAMPAGNER- RISOTTO

Reis für Risotto
180 g frische Steinpilze,
gesäubert (nicht waschen!)
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
wenig Meersalz

Einen Risotto mit Zwiebeln zubereiten. Sobald der Reis gar ist, einen Schuss Champagner dazugeben und etwas verdampfen lassen. Zuletzt etwas geschlagenen Rahm daruntermischen. Die Pilze in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl und Butter ziemlich stark erhitzen, die Steinpilze hineinlegen, mit sehr wenig feinem Meersalz würzen und auf beiden Seiten braun braten.

Tipps

Edler als im klassischen Steinpilzrisotto werden Pilze und Risotto hier separat zubereitet; sie bewahren so ihren eigenständigen Geschmack und ergänzen sich doch durch die Säure des Champagner-Risottos und den erdigen Geschmack der Pilze aufs Köstlichste.

Steinpilze müssen für einen optimalen Genuss möglichst frisch sein; allenfalls kann man auch gefrorene Steinpilze verwenden, die noch halb gefroren gebraten werden (sind sie ganz aufgetaut, werden sie matschig). Mit getrockneten Steinpilzen hingegen lässt sich kaum ein vergleichbares Resultat erzielen. Frische Steinpilze schmecken so gut, dass sie fast kein Salz benötigen.

Beim Braten ist Vorsicht geboten: Bei zu grosser Hitze verbrennen die kostbaren Pilze, bei zu kleiner Hitze ziehen sie Wasser und werden matschig.

RANDENSUPPE

250 g Randen (Rote Bete),
ungeschält
250 ml konzentrierte
(stark gesalzene)
Gemüsebouillon
1 TL Apfelessig

Die ganzen, ungeschälten Randen mit wenig Wasser im Dampfkochtopf 20 Minuten oder in kochendem Salzwasser 60 Minuten weich kochen. Herausnehmen, schälen, in Stücke schneiden und mit Gemüsebouillon und Essig im Mixer fein pürieren. Das Randenpüree in einen kleinen Topf gießen, wenn nötig verdünnen und mit Gemüsebouillonpaste nachwürzen. Die Suppe langsam erhitzen, sie darf nun aber nicht mehr kochen, damit sie ihre intensive violette Farbe behält. Zum Anrichten kann man zuerst die Ingwersuppe in den Teller gießen, dann in die Mitte die Randensuppe geben und diese mit einem Stäbchen nach aussen ziehen. Oder beide Suppen gleichzeitig vorsichtig in den Teller gießen, sodass die Suppe zweigeteilt ist. Dann mit einem Stäbchen oder einer Gabel die beiden Teile verbinden, ein Yin-Yang-Zeichen formen oder wild marmorieren.

INGWERSUPPE

6 EL gekochter Reis
80 g frischer Ingwer,
geschält, in feine
Scheibchen geschnitten
400 ml konzentrierte
Gemüsebouillon
4 EL Sonnenblumenöl
100 ml Rahm
1 Prise Kurkuma

Den Reis mit dem Ingwer in der Gemüsebouillon sehr weich kochen. Alles im Mixer auf höchster Stufe ganz fein mixen, dabei langsam das Öl einfließen lassen. Die Suppe durch ein Haarsieb zurück in den Topf gießen, dabei die Rückstände gut auspressen. Rahm und Kurkuma hinzufügen und wenn nötig die Suppe noch verdünnen und mit Gemüsebouillonpaste nachwürzen.



KUNDENNÄHE ALS REZEPT

Die Firmengeschichte der Schmid Mogelsberg AG geht bis ins Jahr 1933 zurück. Damals wurde der Grundstein gelegt für ein Unternehmen, das dem permanenten Fortschritt verpflichtet ist. Das Vertrauen der Kunden beruht auf Leistungsbereitschaft, Eigenverantwortung und drucktechnischer Kompetenz.

Wir beschäftigen rund 15 qualifizierte Fachkräfte, die sich für unsere Kunden engagieren. Unternehmensführung und Mitarbeitende fühlen sich Werten verpflichtet, die von Kunden und Partnern gespürt und geschätzt werden.



**In diesem Sinne freuen wir uns,
wenn wir Ihnen mit diesem
Rezeptbüchlein neue Impulse und
Anregungen vermitteln können.**



SCHMID MOGELSBERG AG

Sonnmattstrasse 1 • 9122 Mogelsberg

Tel. +41 71 375 60 80 • Fax +41 71 375 60 81

info@schmid-mogelsberg.ch • www.schmid-mogelsberg.ch