

Aargauer Rezepte

Seetaler Ballen (Balchen/Felchen) mit Saisonsalat im Rüebliring

Zutaten für 4 Personen

400	g	Felchenfilets
100	g	Mehl
20	g	Maizena
1		Ei
1,5	dl	Weisswein
1		Zitrone
1	Zw	Dill
		Salz, Pfeffer
		Fritieröl/Haushaltpapier
2		Rüebl, gross
1		Eichblatt Nüsslisalat
1		Endivie, Chiccorino
1		Schalotte
2	EL	Balsamico bianco
3	EL	Olivenöl

Mise en place

Ei trennen, Eiweiss steif schlagen, Eigelb mit wenig Zitronensaft und Salz verrühren, Fischfilet halbieren und mit Haushaltpapier abtrocknen. Dill zupfen. Zitrone halbieren und vier Scheiben von ca. ½ cm Dicke schneiden, Rand bis zur Mitte einschneiden und ein Schwänchen formen.

Schalotte fein schneiden, mit Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Rüebl rüsten, längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden und kurz blanchieren, abkühlen, an den Enden quer bis zu Hälfte einschneiden. Salate rüsten, waschen, trocknen.

Zubereitung

Mehl, Maizena, Wein, Eigelb und Eiweiss zu einem fliessenden Teig verarbeiten, diesen 10 Minuten quellen lassen. Fritieröl erhitzen. Fischfilet mit Salz, Pfeffer und etwas Dill würzen, portionenweise durch den Teig ziehen und im Fritieröl bei 200 Grad schwimmend ausbacken, herausnehmen und auf Haushaltpapier abtropfen.

In der Zwischenzeit auf einem Teller zwei bis drei Rüeblscheiben zu einem Ring formen und mit den Salatblättern füllen.

Servieren

Die Vinaigrette über den Salatring verteilen, Fischfilets daneben anrichten, mit etwas Dill und dem Zitronenschwänchen garnieren.

Schweinsfilet Aargauer Art mit Händöpfel (Kartoffel)-Rüebli-Gratin

Zutaten für 4 Personen

1		Schweinsfilet
6		Zwetschgen gedörrt (ohne Stein)
100	g	Champignons
1	dl	Rotwein
1	dl	Bouillon
1 ½	dl	Klare Sauce
1	dl	Rahm
1	EL	Olivenöl
10	g	Butter
		Rosmarin, Salz, Pfeffer, Senf, Pesto
150	g	Rüebli
300	g	Kartoffeln
1 ½	dl	Halbrahm
1	dl	Milch
1		Knoblauchzehe
		Dill, Salz, Pfeffer, Butter

Mise en place

Filet der Länge nach tief einschneiden. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwetschgen halbieren und nebeneinander ins Filet legen. Filet mit Metzgerschnur zusammenbinden. Rahm steif schlagen, Champignons in Scheiben schneiden. Dill zupfen.

Rüebli und Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Rüebli blanchieren.

Knoblauchzehe durchpressen, mit Butter mischen und die Gratinform damit ausstreichen.

Zubereitung

Kartoffeln und Rüebli lagenweise abwechselnd in eine Gratinform schichten, dabei jeweils mit etwas Salz und Pfeffer, die Rüebli zusätzlich mit wenig Dill würzen. Zum Schluss die Milch und 1 dl Halbrahm darübergießen. Im Ofen bei 180 Grad 50 Minuten garen, restlichen Halbrahm dazugeben, die Grillschlange anstellen und weitere 20 Minuten fertig backen.

Das Filet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, mit Senf und Pesto gut einreiben. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen und das Filet auf allen Seiten bei guter aber nicht zu starker Hitze anbraten. Darauf achten, dass der Senf nicht schwarz wird. Filet herausnehmen und im Ofen bei 180 Grad 25 Minuten fertig garen.

Bratfett abgiessen und Bratfond mit Rotwein ablöschen und einkochen. Die klare Sauce begeben und reduzieren. In der Zwischenzeit die Champignons in Butter andämpfen. Den Bratensaft aus dem Ofen zur Sauce geben und den Schlagrahm unterziehen. Champignons begeben.

Servieren

Filet in Tranchen von 2 cm schneiden, anrichten, mit der Sauce nappieren und mit dem Händöpfel-Rüebli-Gratin servieren

Rüebli Tartelettes (Türtli) mit Vanille-Quarkglacé

Zutaten für 4 Personen

2		Eier
150	g	Rüebli
120	g	Zucker
130	g	Mandeln gerieben
40	g	Mehl
1	TL	Backpulver
½		Zitrone
100	g	Puderzucker
4		Marzipanrüebli
20	g	Butter
150	g	Quark
1	dl	Milch
1	dl	Rahm
50	g	Zucker
½		Vanillestengel
10	g	Vanillezucker
4		Blüten Zitronenmelisse

Mise en place

Eier trennen, Eiweiss steif schlagen, Rüebli an der Bircher-Raffel fein reiben, Zitronenschale abreiben, Saft ausdrücken. Backförmchen ausbuttern und mit wenig Mehl ausstäuben. Ein Drittel des Zitronensaftes mit dem Puderzucker mischen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rahm mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen, Vanillestengel längs aufschneiden und Vanillemark auskratzen.

Zubereitung

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, geraffelte Rüebli, geriebene Mandeln, die geriebene Zitronenschale und zwei Drittel des Zitronensaftes dazugeben und unter das Eigelb mischen. Mehl und Backpulver dazusieben und gut vermischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Die Masse in die Förmchen füllen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Vanillemark mit Milch und Quark vermischen, sorgfältig den geschlagenen Rahm unterziehen. In der Glacé-Maschine auf Stufe Eis, ca. 30 Minuten verarbeiten.

Servieren

Rüebli-tartelette aus dem Förmchen lösen, mit der Zitronenglasur überziehen und mit einem Marzipanrüebli garnieren. Eine Kugel Glacé dazugeben und mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Anstelle der selbstgemachten Glacé kann auch gekaufte Vanilleglacé dazu serviert werden

En Guete

Dezember 2000
Charles Christinat
Kyburg Chuchi Aarau