



Rindfleisch Szechuan Art mit Shii-Take **Team Sarah henke**

Zutaten

1 kleine Rinderhüfte (300g)
Maisstärke
Austernsauce
Mirin
Sojasauce
Sake
1 Gemüsezwiebel
200 g Shii-Take
200 g Kaiserschoten
5 kleine rote Chilischote
Teriyaki Sauce
1 TL Szechuan-Pfeffer
Zucker
Salz
geröstetes Sesamöl
200 g Jasminreis

Feuer / Holzstäbchen

Zubereitung

Das Rindfleisch in dünne Streifen schneiden und in Maisstärke, Austernsauce, Mirin und Sojasauce marinieren. Anschließend abdecken und kühl stellen.

Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Shii-Take klein schneiden. Die Zuckerschoten in Streifen schneiden. Die rote Chilischote entkernen und fein hacken.

Teriyaki Sauce mit Zucker reduzieren. Szechuan-Pfeffer mörsern und damit die Teriyaki Sauce abschmecken.

Gemüse klein schneiden und anbraten.

Das marinierte Rindfleisch anbraten und anschließend mit der Sauce abschmecken. Jasminreis waschen und kochen, anschließend im Ausstecher mit dem Rindfleisch „Szechuan Art“ und Shii-Take anrichten.



Schweizer Rahm Gulasch mit Knöpfli und sautiertem Gemüsebouquet Team Andreas C. Studer

Zutaten

3 Zwiebeln
1 rote Paprika
3 EL Olivenöl
3 EL Rosenpaprikapulver
3 Zweige Majoran
600 ml Kalbsfond, frisch
Salz, Pfeffer
Zitronenabrieb
200 ml Sahne
400 g Kalbsfilet

1 Zucchini
2 Möhren
4 St. grüner Spargel
Gemüsefond
Butter
Kerbel

250 g Mehl
½ TL Salz
150 ml Milch mit Wasser gemischt
3 Eier M

*50 g Butter
*50 g Bergkäse

Zubereitung

Zwiebeln schälen, in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Paprika entkernen, in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Beides in Olivenöl circa fünf Minuten anbraten, bis es leicht Farbe nimmt. Paprikapulver, Majoran und Zitronenabrieb dazu geben, mit Fond angießen fünf Minuten einkochen lassen. Sahne dazu geben, pürieren und abschmecken.

Fleisch in vier Zentimeter große Würfel schneiden, in Olivenöl drei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In die heiße Sauce geben und 20 Minuten bei geschlossenem Deckel ohne Hitze garen.

Mehl mit Salz mischen, eine Mulde formen. Milchwasser und verquirlte Eier dazu geben, alles mischen und dann mit einer Holzgabel so lange schlagen bis der Teig Blasen wirft. 20 Minuten quellen lassen.

Möhre schälen in vier Stücke schneiden, diese jeweils quer halbieren.



Spargel schräg in vier Stücke schneiden. Zucchini längs halbieren, schräg in acht Stücke schneiden. Gemüse im Dampfgarer vier Minuten garen, abkühlen.

Topf mit Wasser aufkochen, salzen und leicht sieden lassen. Knöpflisieb darauf stellen und mit einer Suppenkelle Teig hineingeben. Sieb hin und her bewegen, Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit Lochkelle abschöpfen. In schaumiger Butter schwenken, servieren.

Gemüse in wenig Gemüsefond und Butter erhitzen, mit Salz würzen.

Gulasch abschmecken, auf Platte anrichten, Gemüse darauf verteilen. Mit Kerbel dekorieren.

*Wer es gern so mag: Knöpfle überbacken mit Zwiebeln und Bergkäse