

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Zürisee Tacos mit Frühlingsgemüse und Microgreen-Würsten

Hauptgericht von Luca Grandjean

für 4 Personen

Eingelegte Radieschen

- 4 Bund Radiesli
- 2 EL Senfkörner
- 2 TL Pfefferkörner, schwarz
- 4 Nelken
- 3 dl Himbeeressig
- 5 dl Wasser
- 70 g Zucker
- 2 TL Salz
- 1 Lorbeerblätter

Die Radieschen vom Grün und Wurzelansatz befreien. Waschen und abtropfen lassen. Die Radieschen ganz lassen oder in Scheiben schneiden. Radieschen zusammen mit Senfkörnern, Pfefferkörnern und Nelken in sterile Einmachgläser füllen.

In einer Pfanne Himbeeressig, Wasser, Zucker, Salz und Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Den Sud abschmecken. Den Sud über die Radieschen giessen. Das Glas sofort luftdicht verschliessen. Bei Zimmertemperatur das Glas auskühlen lassen. Dann im Keller oder Kühlschrank aufbewahren.

Kartoffelsalat

- 600 g blaue St. Galler Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 1 Zwiebel, fein geschnitten oder Schnittlauch
- 3-4 Cornichons, in Würfeli geschnitten
- 1 TL Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 10 g Senfkörner
- 10 g Pfefferkörner
- 2 EL Senf mittelscharf
- 1 l Geflügelfond

- 1 Bund Bohnenkraut
- 1 Bund Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 500 g Rapsöl

Kartoffel waschen, in eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken, Salz zugeben und aufkochen. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze gar kochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln noch heiss schälen, in Würfel schneiden. Salatsauce darüber verteilen und marinieren lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Senfkörner und Pfefferkörner zugeben und kurz mitrösten. Senf dazugeben. Mit Geflügelfond ablöschen, kurz köcheln lassen. Bohnenkraut, Thymian und Lorbeerblatt auflegen und 20 Minuten ziehen lassen. In eine Schüssel abpassieren und auskühlen lassen. Rapsöl, Salz und Pfeffer zugeben, mischen und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Zwiebeln, Schnittlauch und Cornichons zugeben und mischen.

Microgreen-Würste

- 1 kg Schweinefleisch
- 250 g Schweinefett für Würste (mind. 1 Std. im Tiefkühler angefroren)
- 18 g Salz
- 2 g Pfeffer aus der Mühle
- 0,5 dl Rotwein
- 1. Wurst 150 g Microgreen (Ruccola, Radiesli, Rettich, Senf und Sonnenblumensamen)
- 2. Wurst 150 g Microgreen (Cima di rapa, China Rose, Rotklee)
- Schweinedarm
- evtl. 2-3 EL Bratenfett

Fleisch durch den Fleischwolf drehen, in eine Schüssel geben. Angefrorenes Fett durch den Fleischwolf drehen und zum Fleisch geben. Mischen und die Wurstmasse mit Salz, Pfeffer und Rotwein würzen. Gut durchkneten, bis eine gleichmässige Fleischmasse entstanden ist. Probieren und bei Bedarf nachwürzen. Die Fleischmasse in zwei Teile teilen. Je eine Microgreen-Mischung einer Fleischmassenhälfte zugeben. Die Microgreens ganz lassen. Die Fleischmasse kurz mischen.

Die Fleischmasse durch die Wurstmaschine in die Schweinsdärme abfüllen. Die Wurstgrösse nach Lust wählen. Die Würste können 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden oder aber kurz blanchiert, abgekühlt und vakuumiert oder tiefgekühlt werden.

Kurz vor dem Servieren den Grill erhitzen oder in einer Bratpfanne das Bratenfett erhitzen. Würste zugeben und rundum gut anbraten.

Zürcher Tacos mit Frühlingsgemüse

- 4 grosse, schöne Lattichblätter

waschen, abgetropft auf Tellern bereitstellen

- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Kohlblüten
- 1 Handvoll violetter Brokkoli

Den Backofen auf 80° Grad vorheizen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kohlblüten und Brokkoli zugeben und knapp gar dämpfen. Mit Salz würzen und bis zum Anrichten im Backofen warm halten.

- 4 Frühlingspastinaken
- 4 Frühlingszwiebeln

Den Grill auf 200° Grad vorheizen. Frühlingspastinaken und Frühlingszwiebeln darauf auslegen und das Gemüse goldgelb grillieren.

- 100 g verschiedene Microgreens

Mischen und in einer Schale bereitstellen.

Joghurtsauce

- 180 g Naturjoghurt
- 1 TL Apfelessig
- 3-4 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Kräuter: Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch. Maggikraut, fein geschnitten
- 2 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Naturjoghurt, Essig, Knoblauch, Kräuter, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mischen. bis zur Verwendung im Kühlschrank bereitstellen.

Vin cuit Senf

- 2 TL Vin cuit
- 4 TL Senf

Vin cuit und Senf in einer Schüssel mischen, bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Anrichten

Je ein Lattichblatt auf den Teller legen. Je nach Lust und Laune mit Wurst, Kohlblüten, Radiesli, Brokkoli, Frühlingpastinaken, Frühlingszwiebeln und Microgreens belegen. Kartoffelsalat dazu anrichten. Joghurtsauce und Vin cuit Senf dazu servieren.