

Zu Hause, wo man gut isst

«Heimat ist die Schatzkammer des Herzens und der Sinne», findet der Zürcher **Fernsehkoch** und Rezeptautor David Geisser. Sein neuestes Buch weckt Erinnerungen und Empfindungen.



Saltimbocca alla romana

Für 4 Personen

8 dünne Kalbsschnitzel, 8 Salbeiblätter, 8 Scheiben luftgetrockneter Rohschinken, 2 EL Bratbutter, 100 ml Marsala, Meersalz, Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle 8 Holzzahnstocher

1 Die Kalbsschnitzel mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen. Schinken und Salbei mit einem Holzzahnstocher auf dem Kalbsschnitzel feststecken. In der Bratbutter beidseitig anbraten, aus der Pfanne nehmen und im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen warmstellen. Den Bratensatz mit Marsala auflösen, kurz aufkochen lassen und wenn nötig nochmals würzen. Die Sauce über die Saltimbocca giessen.



Gratin vom G'hackten

Für 4 Personen

500 g Hörnli

400 g Rindshackfleisch, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 100 g Stangensellerie, 200 ml Rotwein, 200 ml Gemüsebouillon, 400 g Tomatenpolpa, 1 Lorbeerblatt, Majoran, getrocknet, Meersalz, Pfeffer, aus der Mühle
Béchamelsauce: 40 g Butter, 2 EL Weissmehl, 500 ml Milch, 100 g geriebener Greyerzer, Rapsöl zum Braten

1 Die Hörnli in reichlich Salzwasser al dente kochen und in eine ausgebutterte Gratinform geben, je nach Grösse der Gratinform braucht es eine zweite Gratinform.

2 Die Zwiebel und die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten andünsten. Anschliessend die Karotten, den Stangensellerie und das Lorbeerblatt dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Danach das Hackfleisch hinzufügen und einige Minuten kräftig anbraten. Den Rotwein dazugiessen, aufkochen lassen und mit der Bouillon und

der Tomatenpolpa auffüllen. Den getrockneten Majoran dazugeben und die Fleischsauce 1 Stunde sanft köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über den Hörnli gleichmässig verteilen.

3 Die Butter für die Béchamelsauce in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und kurz anziehen lassen. Die Milch dazugiessen und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen und dann einige Minuten leicht ausköcheln lassen. Mit Meersalz abschmecken. Die Béchamelsauce über das Hackfleisch geben und den geriebenen Käse darauf verteilen. Den Gratin im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun überbacken.

BUCHTIPP

David Geisser: «Heimat ist dort, wo man gut isst». Rezepte aus der Schweiz und ihren Nachbarländern. Weber Verlag, ca. Fr. 49.90.

