

Cuisine



POLITIQUE

*Mit Walter Hugentobler
Kantonsrat SP Thurgau*

Eschenzer Meerrettichsuppe mit Zanderfilet (Rezept für 4 Personen)

ZUTATEN

135 g	Meerrettich frisch
30 g	Butter
25 g	Mehl
1,5 dl	Thurgauer Wein weiss
8 dl	Geflügelfond
2,5 dl	Vollrahm
2,5 cl	Sherry trocken
	Salz (Prise)
Wenig	Cayennepfeffer gemahlen
4 kleine	Thymianzweige
100 g	Zanderfilet vom Bodensee



VORBEREITUNG

- Meerrettich schälen
- Rohes Zanderfilet in Streifen schneiden

ZUBEREITUNG

- Meerrettich fein raffeln und sofort in der Butter leicht andämpfen
- Mit Mehl stäuben
- Mit Weisswein ablöschen und mit Geflügel auffüllen 15 Minuten köcheln lassen
- Durch Sieb passieren
- Rahm begeben und mit den Gewürzen und Sherry abschmecken
- Anrichten. Rohes Zanderfilet in die Suppe legen
- Mit Schlagrahm und einem Thymianzweig garnieren
- Sofort heiss servieren

Chachelifleisch (Rezept für 4-6 Personen)

8	Rindsplätzli à 80 g (Saftplätzli)
	Salz, Pfeffer
	Mehl
50 g	Speckwürfeli
150 g	Zwiebeln, gehobelt
1 EL	trockenes Brot, gemahlen oder
Paniermehl	
	genügend Rotwein, der Rest in den Koch
	evtl. wenig Wasser
2 dl	Rahm



ZUBEREITUNG

Die Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Mit Speckwürfeli und Zwiebeln in einen Bratentopf einschichten, das gemahlene Brot darüberstreuen.

Die Plätzli mit Rotwein knapp bedecken, eventuell mit wenig Wasser ergänzen. Zugedeckt während 1 1/2-2 Stunden langsam gar schmoren. Zwischendurch mit der Bratenschaufel das Fleisch vom Pfannenboden lösen. Wenn nötig wenig Wasser nachgiessen.

Das Fleisch aus der Sauce heben, zugedeckt warm stellen. Den Rahm zur Sauce geben und einkochen bis sie sämig ist, abschmecken.

Das Fleisch auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergiessen.

Rosmarinpüree (Rezept für 4-6 Personen)

1	Sträusschen Rosmarin, grob geschnitten
50 g	geklärte Butter
500 g	Kartoffeln, geschält
1 Msp.	Safranpulver
100 ml	Milch, kochend heiss
100 ml	Rahm, kochend heiss
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Muskatnuss, Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Rosmarinnadeln in der geklärten Butter 1 Std. ziehen lassen
2. Butter durch ein Sieb abgiessen, kühl stellen
3. Kartoffeln mit dem Safran in Salzwasser weich kochen, pürieren und mit den übrigen Zutaten gut verrühren.