



hirslanden  
Klinik Im Park

25 REZEPTE ZUM GENIESSEN





## 25 JAHRE KLINIK IM PARK

Liebe Gäste, liebe Mitarbeitende, liebe Belegärzte

Vor 25 Jahren begann unsere Unternehmensgeschichte als AMI-Klinik. 1990 wurden wir in die Privatklinikgruppe Hirslanden integriert, und 2011 dürfen wir gemeinsam mit Ihnen ein Jubiläum feiern: Seit 25 Jahren erfüllen wir täglich unseren Anspruch, Leistungen auf höchstem Niveau zu bieten.

Ermöglicht wird dies durch unsere Mitarbeitenden und Belegärzte – ihnen gilt mein besonderer Dank. Die Rezepte in diesem Kochbuch widerspiegeln deren Vielfalt, Nationalitäten, Kulturen, Sprachen, Vorstellungen und Träume. Gemeinsam ist ihnen das grosse Engagement für unsere Gäste und für unsere Klinik.

Gesundheit und Genuss bedeuten Lebensqualität. Viele Mitarbeitende haben ihre persönlichen Lieblingsrezepte für das vorliegende Jubiläumskochbuch eingereicht. 25 haben wir nachgekocht, fotografiert und aufgeschrieben – für inspirierende und köstliche Momente bei Ihnen zu Hause. Lassen Sie sich überraschen.

Nicolaus Fontana, Direktor

## 25 REZEPTE für je vier Personen

<b>Drink:</b>	Caipirinha-Bowle	4
<b>Apéro:</b>	Datteln/Pflaumen im Speckmantel	6
	Bündnerfleisch-Strudel, Avocadoschaum	8
	Sambusa, Uganda	
<b>Vorspeise:</b>	Ziegenkäse auf lauwarmem Bohnensalat	10
	Waldpilz-Cappuccino	12
	Kürbissuppe mit Kokosmilch und Crevetten	14
	Penne con la rucola	16
	Rauchlachs-Quiche	18
<b>Fisch:</b>	Saibling «en paupiette» im Backpapier gegart, mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln	20
	Lachssteak mit Chorizo-Oliven-Kruste auf Jungspinat	22
	Orecchiette con cime di rapa	24
	Bavette alle vongole	26
<b>Fleisch:</b>	Rindsfilet mit Preiselbeer-Meerrettich-Kern im Speckmantel auf gelbem Peperonischaum	28
	Boburti	30
	Schweineröllchen auf Tomatenragout	32
	Szegediner Gulasch	34
<b>Vegetarisch:</b>	Glarner Ziger-Chnöpfli	36
	Apfel-Peperoni-Gulasch	38
	Mangold-Strudel	40
	Massaman-Thai-Curry	42
<b>Dessert:</b>	Pudim de Leite Moça	44
	Arlecchino-Kuchen	46
	Hiramisu	48
	Dresdner Eierschecke	50
	Liten Prinsesstarta	52

## CAIPIRINHA-BOWLE



### Zubereitung

Von 2 Limetten die Schale abreiben und den Saft auspressen.  
1½ dl Mineralwasser mit dem Limettensaft und der Schale mischen, in Eiswürfelbehälter geben und gefrieren lassen.

Melone halbieren und Kugeln ausstechen. Die restlichen Limetten achteln, mit dem braunen Zucker mischen und zerstossen, Melonenkugeln und Cachaça zugeben.

Vor dem Servieren restliches Mineralwasser, Prosecco und Eiswürfel zur Limettenmischung geben.

**Yvonne Ottinger,**  
**Servicemitarbeiterin Restaurant**  
«Diese Bowle ist die leckere Caipirinha-Version für die Party zuhause.»

### Rezept ergibt ca. 1,8 Liter

6	Limetten
7½ dl	Mineralwasser, gekühlt
½	Netzmelone
100 g	brauner Zucker
1 dl	Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
1 Flasche	Prosecco, gekühlt



**APÉRO-VARIATION**  
**DATTELN/PFLAUMEN IM SPECKMANTEL**  
**BÜNDNERFLEISCH-STRUDEL**  
**AVOCADOSCHAUM**



**Datteln/Pflaumen im Speckmantel**  
 12 Datteln, entsteint  
 12 Tranchen geräucherter Speck

Die Datteln oder Pflaumen mit je einer Tranche Speck umwickeln. Im Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten braun braten.



**Gabriela Haiden, Direktionsassistentin**  
 «Wenn ich Gäste habe, stehe ich nicht gerne stundenlang in der Küche. Dieser Apéro ist lecker, sieht toll aus und ist im Handumdrehen vorbereitet.»

**Bündnerfleisch-Strudel**

100 g Blätterteig  
 2 EL Preiselbeerkonfitüre  
 8 Tranchen Bündnerfleisch  
 1 Eigelb

Teig mit der Preiselbeerkonfitüre bestreichen. Bündnerfleisch darauf anrichten. Blätterteig strudelartig zusammenrollen und ca. 15 Minuten in den Tiefkühler legen. Anschliessend (wenn leicht angefroren) in ca. 5 mm grosse Stücke schneiden, mit Eigelb bestreichen und 12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen.

**Avocadoschaum**

1½ Avocado  
 2 EL Quark  
 1 EL Zitronensaft  
 Salz, Pfeffer und Chili

Die Avocados schälen und mit Salz und Pfeffer würzen. Quark und Zitronensaft zugeben, mit einer Messerspitze Chili würzen und die Masse pürieren. Kühl stellen. Zum Servieren in Gläschen füllen.



## SAMBUSA, UGANDA



### Zubereitung

#### Vegetarische Füllung:

Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie und Karotten vermischen, etwas Salz und Chili zufügen und in der Bratpfanne in etwas Öl anbraten. Abkühlen lassen.

#### Fleischfüllung:

Zwiebeln, Petersilie, Karotten mit dem Hackfleisch vermischen, etwas Salz und Chili zufügen und in der Bratpfanne in etwas Öl anbraten. Abkühlen lassen.

#### Teig:

Mehl mit Wasser und etwas Salz zu einem Teig kneten. Kleine Kugeln abtrennen und dünn auswallen, bis ein Teigrondelell von ca. 20–25 cm Durchmesser entsteht.

1. Untere Hälfte nach oben klappen.
2. Linken Flügel bis über die Mitte falten.
3. Rechten Flügel bis über den linken Teil falten, so dass eine «Tüte» entsteht; linken und rechten Flügel mit Mehl-Wasser-Gemisch zusammenkleben. Tüte mit der gewünschten Füllung füllen.
4. Oberen Lappen nach unten falten und mit Mehl-Wasser-Gemisch zusammenkleben.

Sambusas in der Fritteuse goldbraun frittieren.

#### Margret Burgherr, Mitarbeiterin Hauswirtschaft

«An Zürichs Strassenfesten betreibe ich jeweils einen kleinen Marktstand. Diese Sambusas sind dabei ein fester Bestandteil meines Snack-Angebots.»



#### Vegetarische Füllung:

500 g Kichererbsen aus der Dose  
10 g Petersilie, gehackt  
4 Zwiebeln, fein gewürfelt  
2 Karotten in feinen Streifen  
Eine Prise Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack

#### Fleischfüllung:

500 g Rinderhackfleisch  
10 g Petersilie, gehackt  
4 Zwiebeln, gehackt  
2 Karotten in feinen Streifen  
Eine Prise Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack

#### Teig:

500 g Weissmehl  
1 TL Salz  
2½ bis 3 dl Wasser

## ZIEGENKÄSE AUF LAUWARMEM BOHNENSALAT



### Zubereitung

#### Käse:

Öl und Thymian mischen, würzen. Käserollen damit bestreichen, zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in den Pistazien wenden, gut andrücken.

#### Gemüse:

Butter erwärmen, Zwiebel andämpfen, Bohnen mitdämpfen, Wasser begeben, knapp weich köcheln, danach salzen und pfeffern. Essig und Öl mischen, würzen. Warme Bohnen und Radiesli mit der Sauce vermischen. Salat anrichten. Käsescheiben darauf verteilen. Frische Brötchen dazu reichen.

#### Kirsten Zimmermann, dipl. Hebamme

«Ich habe dieses Rezept erstmals für ein Familienfest gekocht, und es hat allen bestens geschmeckt. Es ist einfach zuzubereiten, kann gut für viele Gäste vorbereitet werden, sieht angerichtet ansprechend aus und ist mal was anderes ...»



#### Für den Käse:

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL frischer Thymian, fein geschnitten
- 1 Rolle Ziegenkäse (Chavroux Tendre Bûche, 150 g)
- 50 g gehackte Pistazien
- Salz und Pfeffer

#### Für das Gemüse:

- Wenig Butter
- ½ Zwiebel, fein gewürfelt
- 300 g feine Bohnen, tiefgekühlt oder frisch
- ¼ dl Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kräuternessig
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Radiesli, geviertelt
- Salz und Pfeffer

Frisches Brötchen als Beilage



# WALDPILZ-CAPPUCCINO



## Zubereitung

### Suppe:

Die Gemüse- und Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten. Zwei Drittel der Pilze beifügen und mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und mit der Hälfte des Weissweins ablöschen. Gemüsebouillon und die Hälfte der Milch beifügen, das Ganze ca. 30 Minuten kochen lassen. Die Suppe mixen, abschmecken, durchs Sieb passieren und mit dem Vollrahm verfeinern.

### Duxelle (fein gehackte Pilzmasse):

Die restlichen Pilze fein hacken und im Öl heiss anbraten, die fein gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch beifügen, mitdünsten und mit dem restlichen Weisswein ablöschen. Die Blatt Petersilie beifügen und abschmecken.

Die restliche Milch auf ca. 80 Grad erhitzen und mit dem Schwingbesen oder Stabmixer schlagen, bis ein kompakter Schaum entsteht.

Die Pilzmasse ins Glas geben, vorsichtig mit der Suppe aufgiessen und zum Schluss den Schaum daraufgeben. Mit Pfeffer aus der Mühle garnieren.

### Iwo Meissner, Koch

«Für mich eine originelle Vorspeise/Suppe. Zur kalten Jahreszeit genau das Richtige. Meine Gäste sind immer begeistert, da es nichts Alltägliches ist.»



500 g	Mischpilze, gewaschen und gerüstet
1	Zwiebel (mittelgross), ¼ fein gewürfelt, ¾ grosse Würfel
2	Knoblauchzehen, fein gewürfelt
100 g	Sellerie, geschält, 5 cm grosse Würfel
100 g	Lauch, 5 cm grosse Stücke
1 Bund	Blatt Petersilie, gehackt
½ dl	Erdnussöl
1 dl	Weisswein
50 g	Butter
1 dl	Vollrahm
5 dl	Vollmilch
30 g	Mehl
5 dl	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer



# KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH UND CREVETTEN



## Zubereitung

Den Kürbis zerkleinern, Kerne entfernen. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Den Kürbis und die Kartoffeln dazugeben und mitdünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, kochen, bis der Kürbis ganz weich ist, und anschliessend alles pürieren.

Mit der Kokosmilch und dem Saft einer Orange abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Ingwer würzen.

### Garnitur:

Die Kürbiskerne rösten, den Schnittlauch hacken und über die Suppe verteilen. Crevetten im heissen Olivenöl mit etwas Knoblauch anbraten und nett anrichten.

**Ulrike Treina,**  
**Bereichsleiterin Pflegedienstabteilungen**

«Ich liebe diese Suppe, weil sie einfach lecker ist.»

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Kartoffel, geschält und zerkleinert
- 500 g Kürbis (z.B. Hokkaido – kann mit der Schale gekocht, püriert und gegessen werden)
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 Orange
- 2½-5 dl Kokosmilch (je nach Geschmack)
- 4 Crevetten ohne Schale
- Etwas Ingwer
- Salz und Pfeffer

Kürbiskerne, zum Garnieren  
Schnittlauch, zum Garnieren



## PENNE CON LA RUCOLA



### Zubereitung

Rucola in Salzwasser eine Minute blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Tomaten einritzen, kurz überbrühen, enthäuten, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit 2 Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer erhitzen und sanft köcheln lassen.

300 g Penne im Salzwasser gemäss Anleitung bissfest garen.

In einer grossen Pfanne 4 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Darin Zwiebeln, Knoblauch und den Rohschinken sanft andünsten. Rucola untermischen, einige Esslöffel vom heissen Nudelkochwasser dazugiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Penne mit dem Rucola mischen. Mit Tomatensauce begiessen und 50 g frisch geriebenen Pecorino oder Parmesan dazu servieren.

**Claudia Galli,**  
**Abteilungsleiterin Patientenaufnahme/Réception**

«Pasta, Rucola und Pomodoro war eine der beliebtesten Kombinationen im Restaurant meiner Eltern. Beim Mithelfen in der Küche lernte ich von meiner Mutter, der besten Köchin der Welt, viele Spezialitäten aus unserer italienischen Heimat kennen und lieben.»



50 g  
350 g  
500 g  
50 g  
300 g  
6 EL  
1  
2

Rohschinken in feinen Streifen  
Rucola, gewaschen  
reife Tomaten  
frisch geriebener Pecorino oder Parmesan  
Penne  
Olivenöl extra vergine  
kleine Zwiebel, fein gewürfelt  
Knoblauchzehen, gehackt  
Salz und Pfeffer



# RAUHLACHS-QUICHE



## Zubereitung

Rauchlachs in Streifen schneiden. Das Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineinlegen und einstechen. Rauchlachsstücke, Gemüse, entsteinte Oliven und Kapern auf dem Teig verteilen.

Den Halbrahm und die Eier zu einem Guss vermischen. Schnittlauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und den Guss über die Quiche verteilen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rauchlachs-Quiche ca. 20 Minuten backen.

Die Rauchlachs-Quiche heiss oder kalt mit Meerrettichschaum servieren.

**Nadia Crameri, Abteilungsleiterin Wochenbett**  
«Ich liebe dieses Rezept, da es sehr einfach und schnell zubereitet ist. Es ist ein Gericht, das ich gerne zum Apéro (in kleinerer Form), als Vorspeise oder als Hauptgang mache.»

250 g	Rauchlachs
250 g	Kuchenteig
80 g	Lauch, grob geschnitten
80 g	Zwiebeln, grob geschnitten
	Oliven und Kapern
	Butter und Mehl

**Guss:**  
3 dl Halbrahm  
2 Eier  
1 Bund Schnittlauch, gehackt  
Salz und Pfeffer



## SAIBLING «EN PAUPIETTE» IM BACKPAPIER GEGART



### Zubereitung

Die Kartoffeln tournieren und im Salzwasser weich kochen. Die Zwiebeln und Peperoni in Streifen schneiden. Blumenkohl zu Rosen zerkleinern. Zucchini waschen und in mittelgrosse Würfel schneiden. Den Basilikum fein hacken und einen Teil der Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

Olivenöl erhitzen und das ganze Gemüse darin goldgelb anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte des Weissweins ablöschen. Gemüse weich garen und mit dem gehackten Basilikum abschmecken.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backpapier rund ausschneiden, ca. tellergross. Das Backpapier buttern, das Gemüse in der Mitte anrichten, den Fisch darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem restlichen Weisswein beträufeln. Thymian und Rosmarin darauf verteilen und das Papier fest zufalten. Die Päckchen ca. 6 Minuten im Ofen garen. Nach Belieben mit dem Gemüse und den Kartoffeln anrichten.



600 g Saiblingsfilet, entgrätet  
50 g Butter  
½ dl Weisswein  
4 Blatt Backpapier  
Frische Zweige von Thymian und Rosmarin

2 rote Zwiebeln  
1 Blumenkohl  
1 Zucchini  
½ Peperoni rot  
½ Peperoni gelb  
2 mittlere Karotten  
1 Bund Basilikum  
½ dl Olivenöl extra vergine  
6 mittelgrosse Kartoffeln  
Salz und Pfeffer

### Christian Stanley, Stv. Abteilungsleiter Küche

«Es ist einfach, edel, super fein und gesund. Bei den Gästen erzielt das Gericht auch immer einen Wow-Effekt. Perfekt geeignet für jeden Anlass.»



## LACHSSTEAK MIT CHORIZO-OLIVEN-KRUSTE AUF JUNGSPINAT



### Zubereitung

Die Lachssteaks würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Chorizo fein hacken, anbraten und den Basilikum dazugeben. Alle Zutaten miteinander mischen. Die Chorizo-Oliven-Masse auf den Lachssteaks verteilen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) schieben. Nach 5 Minuten den Ofen ausschalten, die Lachssteaks noch ca. 3 Minuten ruhen lassen und auf sautiertem Jungspinat anrichten.

#### Peter Pierhöfer, Abteilungsleiter Küche

«Ist immer wieder einen kulinarischen Kurzurlaub wert.»



- 4 Lachssteaks à 160 g  
(je nach Lust kann man auch einen anderen Fisch dazu verwenden)
- 8 grüne Oliven
- 8 schwarze Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- 80 g Chorizo
- 6 Blätter Basilikum, in Streifen geschnitten
- 250 g Jungspinat
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer



## ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA



### Zubereitung

Beim Cime di rapa die äusseren zähen Blätter entfernen. Die zarten Blätter von den Stängeln zupfen und die Knospen ausschneiden. Die Stängel werden nicht verwendet. Das Gemüse waschen und die Blätter in kleine Streifen schneiden.

Im Salzwasser die Cime-di-rapa-Blätter ca. 2 Minuten kochen, dann die Orecchiette und die Knospen zugeben und al dente kochen. Etwas Kochwasser beiseite stellen.

Zwiebeln, Peperoncini und Sardellenfilets im Olivenöl leicht anbraten. Cherrytomaten am Schluss dazugeben. Orecchiette, Cime di rapa und das Kochwasser zugeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Bei getrockneten Orecchiette gibt man zuerst die Orecchiette ins Kochwasser und nach ca. 5 Minuten die Cima-di-rapa-Blätter dazu.



480 g	Orecchiette, frisch
1 kg	Cime di rapa, frisch
0,8 dl	Olivenöl extra vergine
½	kleine Zwiebel, fein gewürfelt
2	scharfe Peperoncini ohne Kerne, fein geschnitten
3	Sardellenfilets, grob geschnitten
6	Cherrytomaten, halbiert
	Salz und Pfeffer

### Gaetano Annoscia, Koch

«Frische Orecchiette zu machen, ist eine Kunst. Mit diesem Rezept bedanke ich mich bei einer talentierten Künstlerin aus der Altstadt von Bari. Die Künstlerin ist meine Mamma.»



## BAVETTE ALLE VONGOLE



### Zubereitung

Muscheln unter fließendem Wasser bürsten. Bereits offene Muscheln aussortieren, sie sind ungenießbar. Öl erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Muscheln und Wein begeben, aufkochen, zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln. Nicht geöffnete Muscheln aussortieren. Rest aus der Schale lösen, zugedeckt beiseite stellen. Tomaten, Tomatenpüree und Rahm zum Sud geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten einkochen, pürieren. Parmesan daruntermischen, würzen. Beiseitegestellte Muscheln und Artischocken beigegeben, nur noch warm werden lassen. Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce anrichten, Petersilie darüberstreuen.

#### Ursula Buchs, Bereichsleiterin Personal

«Wenn ich in Ferienstimmung versetzen möchte, verwöhne ich mich mit diesem Rezept – weil «Bella Italia» so nahe sein kann!»



1 kg	Vongole (Venusmuscheln)
2 EL	Olivenöl extra vergine
1	rote Zwiebel, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
½ dl	Weisswein
1 Dose	gehackte Tomaten (ca. 400 g)
1 EL	Tomatenpüree
3 dl	Vollrahm
50 g	geriebener Parmesan
1 Dose	Artischockenherzen, abgetropft und geviertelt
250 g	Teigwaren
2 EL	glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
	Salz, Pfeffer

## RINDSFILET MIT PREISELBEER-MEERRETTICH-KERN IM SPECKMANTEL



### Zubereitung

Die Rindsfilets würzen, kurz und scharf anbraten.

Meerrettich und Preiselbeerkonfitüre mischen. Das Filet einschneiden und die Mischung mit Hilfe eines Espressolöffels einfüllen. Jedes Filet mit 2 Tranchen Speck umwickeln. Die Filets im vorgeheizten Ofen (200 Grad) ca. 12 Minuten garen. Das Fleisch vor dem Schneiden kurz ruhen lassen.

#### Sauce:

Peperoni und Zwiebel klein schneiden, in Butter anziehen, Salz und Zucker beigegeben. Mit Weisswein ablöschen und mit Vollrahm auffüllen. Leicht köcheln lassen. Nach 15 Minuten alles fein mixen.

#### Fehmi Bouraoui, Koch

«Ein edles Rezept. Ich habe dies in Frankreich gegessen und bin seitdem in das Gericht verliebt.»



4 Rindsfiletstücke à 160 g  
2 TL Preiselbeerkonfitüre  
8 Tranchen Speck  
Etwas frisch geriebener Meerrettich

#### Sauce:

1 gelbe Peperoni  
½ kleine Zwiebel  
2 dl Weisswein  
3 dl Vollrahm  
Butter, Salz, Pfeffer und Zucker



## BOBURTI



### Zubereitung

Die Butter mit dem Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Currypulver, Kurkuma, Salz und Chili beigegeben, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Die Limone waschen, trocknen, die Schale abreiben und auspressen. Die Aprikosen in sehr feine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.



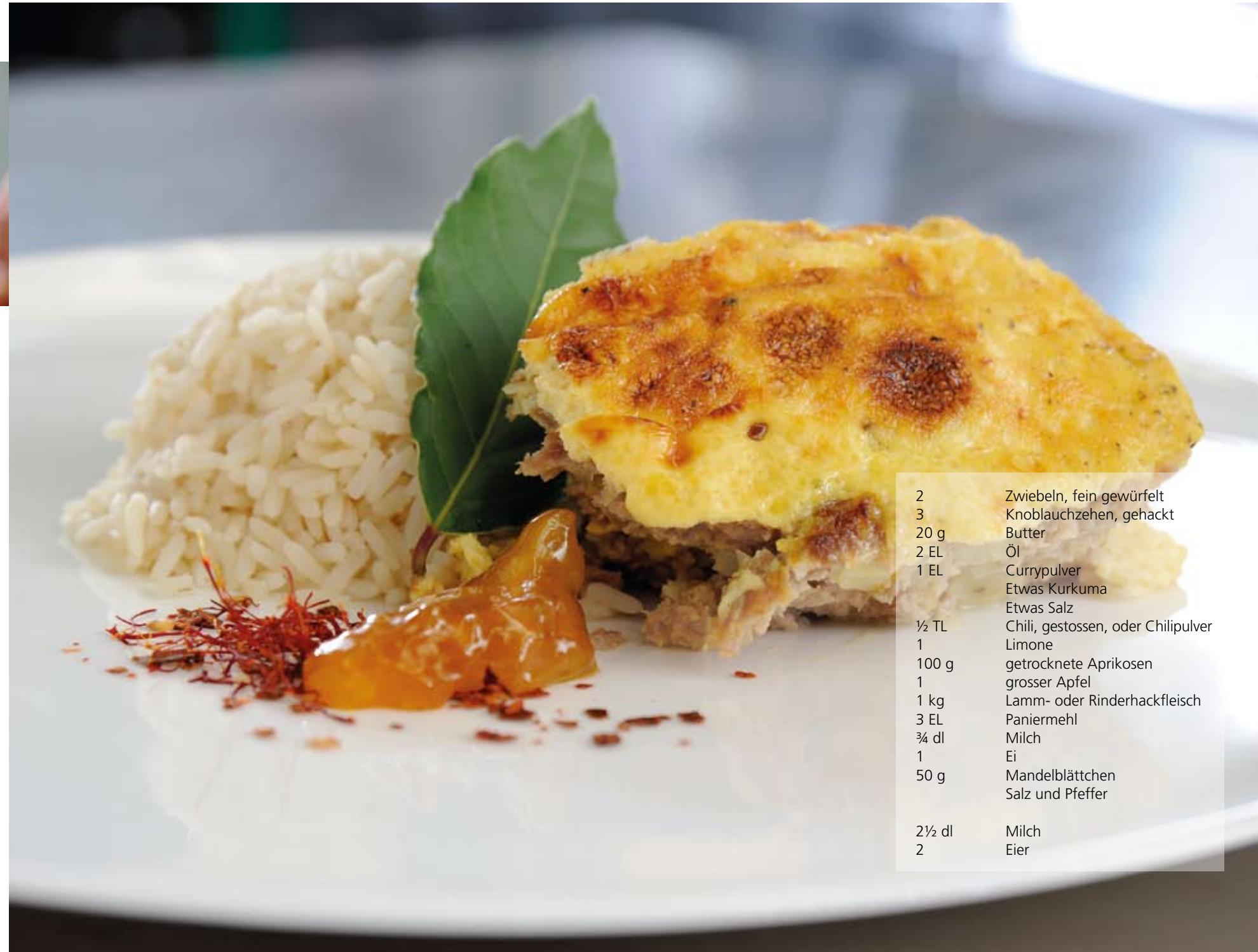
In einer Schüssel das Hackfleisch, die Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Paniermehl, Milch, Limonenschale und -saft, Ei, Aprikose, Apfel und Mandelblättchen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in eine gefettete Gratinschale füllen und glatt streichen. Mit Alufolie verschliessen und im Backofen bei 160 Grad etwa eine Stunde backen. Herausnehmen und die Backofentemperatur auf 210 Grad erhöhen.

Die Milch mit den Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die gebackene Masse geben. Im Ofen nochmals etwa 15 Minuten backen lassen, bis sich eine schöne braune Oberfläche bildet.

Mit Reis und Chutney servieren.

**Irene Munaku, dipl. Pflegefachfrau AKP**  
«Ob arm oder reich, Boburti wird in Südafrikas oft und gerne zubereitet und noch lieber gegessen.»



2	Zwiebeln, fein gewürfelt
3	Knoblauchzehen, gehackt
20 g	Butter
2 EL	Öl
1 EL	Currypulver
	Etwas Kurkuma
	Etwas Salz
½ TL	Chili, gestossen, oder Chilipulver
1	Limone
100 g	getrocknete Aprikosen
1	grosser Apfel
1 kg	Lamm- oder Rinderhackfleisch
3 EL	Paniermehl
¾ dl	Milch
1	Ei
50 g	Mandelblättchen
	Salz und Pfeffer
2½ dl	Milch
2	Eier

## SCHWEINERÖLLCHEN AUF TOMATENRAGOUT



### Zubereitung

Die Schweinsfilets längs aufschneiden und aufklappen. Wie Rouladen klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kümmel bestreuen sowie mit Minz- und Korianderblättern belegen. Jeweils 1 Scheibe Rohschinken darauflegen. Den Manchego-Käse fein hobeln und auf dem Rohschinken verteilen. Die Rouladen aufrollen, mit jeweils 1 Scheibe Rohschinken umwickeln und mit Bratschnur fixieren. Auch von aussen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Tomatenragout Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und salzen. Paprika dazugeben, durchschwenken. Cherrytomaten waschen, halbieren und ebenfalls dazugeben. Mit Tequila ablöschen und 3 Minuten weiterköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Schweineröllchen darin auf allen Seiten anbraten. Anschliessend 5–7 Minuten im Ofen fertig garen. In der Zwischenzeit Koriander waschen, zupfen und fein hacken.

Die Röllchen schräg halbieren. Das Tomatenragout verteilen und die Schweineröllchen darauf anrichten. Mit Koriander und Minze bestreut servieren.

**Andreas Brosch, Stv. Abteilungsleiter Küche**  
«Ich und meine Familie haben dieses gute Essen im Urlaub entdeckt und geniessen es immer wieder sehr gerne.»

4	Schweinsfiletstücke à 160 g
8 Scheiben	Rohschinken
150 g	Manchego-Käse
1	Zwiebel, fein gewürfelt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
100 g	Cherrytomaten
1–1½ dl	Tequila
½ Bund	Pfefferminze
½ Bund	Koriander
	Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Öl



## SZEGEDINER GULASCH



### Zubereitung

Das Öl im Bratopf warm werden lassen, Zwiebel, Knoblauch, Speckwürfeli mit Paprika bestreuen und 2 Minuten andämpfen. Fleisch kurz mitdämpfen, würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten weiterdämpfen, Tomatenpüree und Kümmel begeben.

Sauerkraut locker darauf verteilen, Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 40 bis 50 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit den Sauerrahm darunterziehen.

Mit Salzkartoffeln oder Kartoffelstock servieren.

#### Rita Butter,

#### Sachbearbeiterin Kostengutsprache

«Mein Mann ist Österreicher, er hat dieses Gericht öfters mal gekocht. Es hat mir so gut geschmeckt, dass ich es mittlerweile auch selber koche.»

1 EL	Öl
1	Zwiebel, gewürfelt
100 g	Speckwürfeli
750 g	Schweinsvossen in ca. 3 cm grossen Würfeln
1 TL	Salz
1 EL	milder oder scharfer Paprika
1 TL	Tomatenpüree
1	Knoblauchzehe, gepresst
½ TL	Kümmel
500 g	rohes Sauerkraut
8 dl	Fleischbouillon
1,8 dl	saurer Halbrahm oder Crème fraîche



## GLARNER ZIGER-CHNÖPFLI



### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier mit dem Salz und einem Teil des Wassers verklopfen und zu einem glatten Teig rühren. Den aufgetauten Spinat und die Hälfte des fein geriebenen Schabzigers daruntermischen. Noch so viel Wasser dazugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen etwa eine halbe Stunde stehen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig durch ein grosslöchriges Chnöpfli sieb ins schwach kochende Wasser geben. Die Chnöpfli darin etwas ziehen lassen und lagenweise mit dem restlichen geriebenen Schabziger anrichten. Die Butter zergehen lassen und die Glarner Chnöpfli damit überschmelzen.

#### **Verena Schlauri-Kormann, Spitalseelsorgerin**

«Meine Ziger-Chnöpfli gibt es schon seit über 30 Jahren bei mir zu Hause. Ich koche sie nur für auserlesene Gäste, meistens auf Wunsch oder für Vegetarier.»



180 g	Mehl
3	Eier
250 g	tiefgekühlter Spinat
1 dl	Wasser
1	kleines Zigerstöckli
2 TL	Salz
40 g	Butter



## APFEL-PEPERONI-GULASCH



### Zubereitung

Drei bis vier Zwiebeln schälen und achteln, Peperoni in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, in Schnitze teilen und das Kerngehäuse entfernen. Die Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Peperoni beifügen und mitdünsten. Nach ca. 5 Minuten Rohrzucker, Paprika und Apfelschnitze beifügen. Würzen, mit Apfelessig und Weisswein ablöschen. Die fein gehackte Chilischote nach Gusto beifügen. Aufkochen, etwas einduzieren und mit Rahm zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

#### Guido Nick, Koch

«Das Rezept ist einfach und schmeckt super. Es ist das Lieblingsrezept meiner Frau.»



- |        |  |
|--------|--|
| 1-4    | Zwiebeln (mittelgross)   |
| 1      | Peperoni, rot  |
| 1      | Peperoni, grün   |
| 1      | Peperoni, gelb   |
| 3      | Äpfel, Sorte Maigold (Apfelsorte nach Belieben süsslich oder säuerlich wählen) |
| 20 g   | Butter   |
| 1      | Knoblauchzehe, gepresst  |
| 2 TL   | Paprika  |
| 1      | Chilischote  |
| 1 TL   | Meersalz   |
| ½ dl   | Apfelessig   |
| 1 dl   | Weisswein  |
| 2 dl   | Vollrahm   |
| 1 Bund | Schnittlauch   |
| 1 EL   | Rohrzucker   |
|        | Pfeffer  |



# MANGOLD-STRUDEL



## Zubereitung

Den Mangold zupfen, waschen und grob zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Käse zerbröckeln, die Walnüsse hacken.

Butter und Öl erhitzen, die Frühlingszwiebeln und die Walnüsse darin einige Minuten dünsten, dann den Mangold zugeben und unter Rühren mitdünsten, bis er weich und etwas zusammengefallen ist. Abkühlen lassen.

Den zerbröckelten Käse unter die Mangoldmischung geben. 1 ganzes Ei unterrühren und dann kräftig mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen, die Gemüse Mischung auf den Blätterteig geben, das Ganze wie einen Strudel rollen. Strudel mit Eigelb bestreichen und ca. 35 Minuten backen.

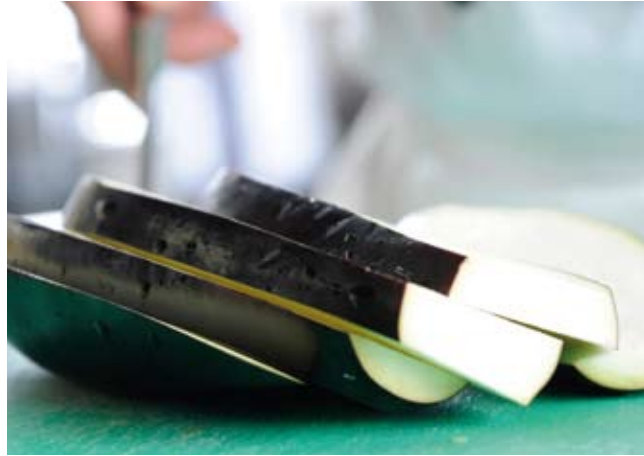
### Viola Iten, MTRA Radiologie

«Ich mag dieses Rezept, weil es auch «Nichtvegetarier» überzeugt und überrascht.»



800 g	Mangold
450 g	Blätterteig
1 Bund	Frühlingszwiebeln
175 g	Schafskäse
100 g	Walnüsse
3 EL	Butter
2	Eier
3 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz, Pfeffer und Paprikapulver

## MASSAMAN-THAI-CURRY



400 g	Kartoffeln
1	Aubergine
1	Peperoni, rot
1	Peperoni, grün
1	Zwiebel
1 dl	Erdnussöl
25 g	Currypaste, rot
6 dl	Wasser
1 EL	Sojasauce
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Rohrzucker
6 dl	Kokosmilch
1 TL	Maizena
1	Apfel
50 g	Erdnüsse, geröstet

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Aubergine und Peperoni ebenfalls in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln.

Das Erdnussöl erhitzen und die Currypaste darin anziehen lassen. Die Kartoffeln beifügen und mitdünsten. Mit Wasser bedecken, würzen, Sojasauce und Zitronensaft dazugeben. Knapp weich kochen. Aubergine, Peperoni, Zwiebeln und Kokosmilch begeben. Circa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Maizena binden.

Den Apfel ungeschält und in Schnitzen direkt dem Gericht begeben. Zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Die Erdnüsse darunterziehen und servieren.

#### Saifon Thongpuang-Ngen, Koch

«Es erinnert mich an meine Heimat. Das Zusammenspiel der Aromen ist sehr faszinierend. Ein sehr gutes Essen ohne Fleisch.»



## PUDIM DE LEITE MOÇA



### Zubereitung

#### Karamell:

In einem Topf bei mittlerer Hitze den Zucker langsam zerlaufen lassen. Wenn er schön golden ist, mit Wasser ablöschen unditerrühren, bis sich die Zuckerstücke aufgelöst haben. Den Karamell in backfeste Förmchen geben.

#### Pudding:

In einer Rührschüssel oder im Mixer Kondensmilch, Milch und die Eier verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Dann über den Karamell gießen. Die Förmchen in den Backofen aufs Blech stellen und einige Tassen Wasser aufs Blech geben. Bei 100 Grad knappe 45 Minuten backen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren auf eine Platte mit kleiner Vertiefung stürzen (wegen des flüssigen Karamells).

#### Marcia Estrela Betti, Mitarbeiterin Hauswirtschaft

«Dieses Dessert hat meine Mutter immer an speziellen Anlässen gemacht. Es ist mir in bester Erinnerung. Dieses Dessert war bei uns vor allem in ländlichen Gegenden bekannt, einerseits da wir bis auf die Kondensmilch alle Produkte direkt von unserem Hof frisch zur Verfügung hatten und andererseits weil es sehr einfach und schnell gemacht ist.»

#### Karamell:

1 Tasse Zucker  
1 Tasse Wasser

#### Pudding:

4 dl Kondensmilch,  
gezuckert  
6 dl Milch  
4 Eier



# ARLECCHINO-KUCHEN

## Zubereitung

Für den Teig das Mehl auf dem Tisch zu einem Kranz formen, die weiche Butter in Stückchen darüber verteilen, die restlichen Zutaten, ausser die Johannisbeerkonfitüre, in die Mitte geben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Stunde kühl stellen. Anschliessend drei Viertel des Teigs auswallen und ein Kuchenblech von ca. 25 cm Durchmesser damit auslegen. Den Boden mit der Konfitüre bestreichen.

Für die Füllung die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann alle anderen Zutaten gut darunterarbeiten und die Masse auf dem bestrichenen Teigboden verteilen. Den restlichen Teig auswallen, in Streifen schneiden und gitterartig über den Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

### Monika Krättli, Disponentin Maternité

«Ich liebe diese Mischung von süss und säuerlich, darum ist Arlecchino so speziell. En Guete!»



### Zutaten für 8 Stück:

#### Teig:

100 g Zucker  
100 g weiche Butter  
Wenig abgeriebene Zitronenschale  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
2-3 EL Milch

3 EL Johannisbeerkonfitüre

#### Füllung:

125 g Butter  
125 g Zucker  
100 g geschälte Mandeln, fein gerieben  
3-4 Eier

Wenig abgeriebene Zitronenschale  
etwa 30 Minuten marinieren:

150 g Sultaninen  
2 EL Rum

2 EL Mehl



# HIRAMISU



## Zubereitung

Die Beeren mit 2 Esslöffeln Zucker zusammen aufkochen. Die Löffelbiskuits in einer Glasschale auslegen. Die heißen Beeren darauf verteilen und abkühlen lassen.

Den Rahmquark mit dem Mascarpone, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. Anschliessend über die Beeren verteilen und kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

**Gertrud Koller, pensionierte Abteilungsleiterin  
Tagesklinik/Aufwachraum**

«Hiramisu ist einfach zu machen und jedes Mal wieder ein Erfolg.»



500 g	Himbeeren (oder andere Beeren)
1 Packung	Löffelbiskuits à 200 g
120 g	Zucker
300 g	Rahmquark
250 g	Mascarpone
1	Vanillezucker
2½ dl	Rahm
	Schokoladenpulver



## DRESDNER EIERSCHECKE



### Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Zucker, Salz und Butter in eine Schüssel geben. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und nach und nach unter die Mehlmischung kneten. So lange kneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen.

Teig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den ausgewallten Teig in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) legen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Inzwischen für die Füllung Butter schaumig rühren, Zucker, 1 Prise Salz und Eier darunterschlagen. Quark mit Puddingpulver,

Zitronenschale und Mandeln unterrühren, alles auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Eier mit Zucker, Butter, Maizena und Weinbrand verrühren und im heißen Wasserbad dickcremig schlagen. Den Guss auf der Quarkmasse verstreichen.

Eierschecke im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

### Stephan Grass, Abteilungsleiter Aufwachraum/ Tagesklinik

«Dresdner Eierschecke ist mein Lieblingskuchen, weil es den zu Hause bei jeder Familienfeier gab.»

### Zutaten für 8 Stück

250 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
½ Würfel Hefe  
1,2 dl lauwarme Milch

### Füllung:

50 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
500 g Quark  
½ Packung Vanillepuddingpulver  
1 EL gemahlene Mandeln  
Abgeriebene Schale von ½ Zitrone

### Guss:

3 Eier  
50 g Zucker  
25 g Butter  
½ EL Maizena  
1 ½ EL Weinbrand



## LITEN PRINSESSTARTA



### Zubereitung

Zucker, Eigelb und die abgeriebene Zitronenschale mischen und rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss mit Salz und Backpulver steif schlagen. 1 Esslöffel Zucker beifügen und kurz weiterschlagen. Alles zusammen mischen und 75 g Mehl darunterziehen. Die Masse in eine Springform füllen (ca. 24 cm Durchmesser) und 30 Minuten im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen backen. Abkühlen lassen und je nach Dicke halbieren oder dritteln. Mit rundem Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen.

Die Bödeli mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Bödeli darauflegen. Vanillecreme und Rahm vorsichtig zu einer luftig cremigen Masse mischen. Masse auf dem zweiten Bödeli ausstreichen, mindestens 3 cm dick, oval geformt. Dünnes Bödeli darauflegen, Törtchen leicht mit Creme bestreichen.

Marzipan dünn ausrollen, auf Puderzucker ca. 1 mm dick auswallen. Marzipan über die Törtchen legen und mit den Händen rund formen. Überschuss wegschneiden. Zum Schluss mit flüssiger Schokolade feine Linien darüberziehen und mit Puderzucker bestäuben.

#### Ola Svedbrant, Chef Patissier/Konditor

«Traditionelles Gebäck aus Schweden. Die einen lieben es, andere nicht. Schwedisch für Fortgeschrittene: Schwedentorte = Prinsesstarta (Originalname).»



65 g	Zucker
3	Eigelb
	abgeriebene Schale von ½ Zitrone
3	Eiweiss
½ Prise	Salz
1	Messerspitze Backpulver
1 EL	Zucker
75 g	Mehl
3 EL	Himbeerkonfitüre
200 g	feste Vanillecreme
200 g	Rahm, geschlagen
400 g	Marzipan
	flüssige Schokolade und Puderzucker



## **Dank den Sponsoren**

Bertschi Bäckerei zum Brotkorb AG

Braschler's Comestibles

Burra AG

Hägeli

Hero

Howeg, transGourmet Schweiz AG

id-one AG

Kellenberger Frisch Service frigemo AG

Metzgerei Angst AG

Nestlé Professional

## **Impressum**

Projektleitung Klinik Im Park

Manfred Hofmann

Sandra Hügli-Jost

Nathalie Kick-Danz

Peter Pierhöfer

Fotografie und Gestaltung: Matthias Studer, Knonau

Auflage: 3000 Exemplare

© 2011 Hirslanden Klinik Im Park

