

## **Fondue chinoise (Betti Bossy)**

für 6 Personen

150–200 g Fleisch pro Person (z. B. Rindshuft, Kalbs- oder Schweinsfilet, in feinen Tranchen), beim Metzger bestellen

### **Bouillon**

1 Liter kräftige Fleischbouillon

ca. 200 g Gemüse (z. B. Zwiebeln, Rübli, Lauch, Sellerie), in feinen Streifen

50g Fideli (feine Teigwaren)

2 Esslöffel Petersilie, fein gehackt, für die Suppe

1–2 Esslöffel Cognac, nach Belieben

**Vorbereiten:** Bouillon mit dem Gemüse im Rechaud-Pfännchen auf dem Herd aufkochen, dann auf dem Fondue-Rechaud bei Tisch heiss halten.

**Dazu gehören:** Saucen, Salat, Brot und/ oder Chips.

**Suppe:** Wenn das Fondue chinoise fertig gegessen ist, Fideli in die Bouillon geben, auf dem Herd al dente kochen. Petersilie und evtl. Cognac beifügen, heiss in Suppentassen servieren.

**Tipp:** Blanchiertes Gemüse (z. B. Rübli, Broccoli, Sellerie) mit dem Fleisch servieren. Es wird ebenfalls von jedem Gast selbst in der Bouillon erwärmt.

**Lässt sich vorbereiten:** Tag im voraus Bouillon, Gemüse und die Saucen zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

---

**Fleischtip:** Hähnchenbrustfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet

Alle Fleischsorten getrennt in Gefrierbeutel geben und etwa 45 Minuten anfrieren. Danach in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten.

---

## **Wild-Fondue «Diana» 4 Personen (Wild-Chinoise)**

600-800 g Reh- oder Hirschfleisch vom Stotzen, Bäckli oder Nüssli wie für Fondue chinoise geschnitten (beim Metzger bestellen)

### **WÜRZBOUILLON**

1 EL Margarine oder Butter  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
einige Thymianzweiglein  
2 Wacholderbeeren, zerdrückt  
2 dl Weisswein  
1 Glas Wildfond (4 dl) oder Fleischbouillon  
Salz, Pfeffer; nach Bedarf

Würzbouillon: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Wacholder andämpfen. Mit dem Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen. Wildfond dazugießen, aufkochen, würzen. Würzbouillon absieben, ins Rechaudpfännchen giessen und aufs Rechaud stellen. Das Fleisch wird am Tisch von jedem Gast selbst zubereitet.

Dazu passen: blanchierter Rosen- kohl, Blumenkohl und Broccoli, letztere in Stücken, und gekochte, halbierte Champignons. Alles kann in der Würzbouillon erwärmt werden.

Tipps :     Nach Belieben Fondue-Chinoise- Saucen dazu servieren.  
              Würzbouillon nach dem Essen durch ein Sieb giessen und in kleinen Portionen als Suppe servieren.  
              Lässt sich vorbereiten: Würzbouillon, Wildrahmsauce, Gemüse und Preiselbeer-kompott

## **Steinpilz-Sauce**

250 g Mascarpone oder gleiche Menge dickliche Mayonnaise  
ca. 20 g getrocknete Steinpilze, 1-2 Std. in Wasser eingeweicht.  
1 EL Öl  
¼ gehackte Zwiebel  
1/2 dl trockener Weisswein  
Salz, Pfeffer, Streuwürze nach Belieben  
1 EL Cognac

- Einweichwasser der Pilze durch ein Filter giessen und aufheben
- gehackte Zwiebel im Öl andünsten, abgetropfte Pilze zugeben und einige Minuten weiterdünsten; dann mit dem Weisswein ablöschen und würzen. Pilze 10 Minuten köcheln lassen, bis Flüssigkeit zum grössten Teil eingedickt ist. Auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.
- Die Hälfte des Mascarpones (oder der Mayonnaise) mit den Pilzen mischen und im Mixer fein pürieren; mit dem restlichen Mascarpone, dem Zitronensaft und dem Cognac mischen. Evtl. nachwürzen mit Salz, Pfeffer oder Streuwürze. Romeo Menti

Tipp: Halbe Menge reicht. Statt Mascarpone – Magertopfen und wenig Mayonnaise. Statt Zwiebel – Knoblauchzehen.

### **Senf - Mayonnaise**

1 Portion Mayonnaise

Senf (ev. Dijon) zur Mayonnaise geben bis Senfgeschmack da ist, ev. pürierte Senffrüchte begeben.

Garnitur: Senftupfen oder fein gescheibelte Senffrüchte

Zu Fleischfondues, Spargeln... beliebt!

### **Hagenbuttensauce**

Saft und Schale von  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  unbehandelten Zitrone

250 g Hagebuttenkonfitüre

4 EL Wildfonduebouillon

Warm oder kalt servieren

### **Rotweinpflaumen**

500 g Pflaumen, gedörrt, weich

Rotwein, kräftig darüber giessen – nicht ganz bedecken. Kann man z.B. in die Verpackung, sofern dicht fliessen lassen. Einige Stunden oder über Nacht stehen lassen, aufkochen – warm oder kalt servieren.

## Avocado-Chili-Sauce

2 EL Limettensaft	
1 dl Gemüsebrühe	
1 Avocado	geschält, entsteint
1 Peperoncini, rot	entkernt, fein gehackt
2 EL Petersilie	fein gehackt
Salz	
Pfeffer	

Von der entsteinten Avocado 1/3 würfeln und beiseite stellen, den Rest stückeln.

Limettensaft, Gemüsebrühe, gestückelte Avocado, Peperoncini und Petersilie in eine hohe Schüssel geben und alles pürieren. Anschließend die Avocadowürfel untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.

## Sauce Tartar

1 Ei	hartkochen, hacken, in eine Schüssel geben
1 Zwiebel	fein würfeln, hinzufügen
Schnittlauch	fein schneiden, hinzufügen
1 TL Kapern	feinhacken, hinzufügen
1 Essiggurke	fein schneiden, hinzufügen
1 Tube Mayonnaise	hinzufügen, alles miteinander verrühren
1 EL Senf	würzen
1 Zweig Estragon	feinhacken, hinzufügen
1 Zweig Kerbel	feinhacken, hinzufügen, nochmals vermischen und mit Sardellenpaste abschmecken

## Meerrettich – Orangen Sauce

2 EL Meerrettich	gerieben
1 TL Senf	
1 EL Orangensaft	
100 g Käse (Blanc-Battue)	
Pfeffer	
Salz	

Alle Zutaten in eine kleine Schale geben und miteinander verrühren. Sauce zum Schluss nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.