



Zunft zu Safran Luzern

Krämer- und Handwerkerzunft in Luzern seit 1400
www.zunft-zu-safran.ch

Eine Spezialität im Restaurant Lapin ist die originale Luzerner Fritschipastete.
Herr Ferdinand Zehnder empfiehlt Ihnen diese traditionsreiche Speise als Hauptgang, mit welcher Sie einen erlebnisreichen Abend im schönen Nölliturm perfekt abrunden können:

Knackig bunte Salate vom Garten
mit Hausdressing und Streifen von geräucherter Pouletbrust

* * * * *

Felchenfilets vom Vierwaldstättersee schonend pochiert
nach Hausart mit leichter Kräutersauce

* * * * *



Original Luzerner Fritschipastetli nach altem Zunftrezept

Kalbfleischstückli und Kalbfleischbrät mit speziellen Weinbeeren in Cognac mariniert,
an einer feinen dunklen Sauce, im knusprigen Blätterteigpastetenhaus,
umgarnt mit viel frischem Gemüse.

* * * * *

Parfaitvariation - zwei verschiedene, halbgefrorene Parfait glacé mit Fruchtsaucenspiel.

Menüpreis komplett CHF 57.-- (ohne Fisch CHF 49.--)

Dazu empfohlene Weine:

Weiss: St. Saphorin, Pierre Noire 7dl 2010 CHF 45.--

Rot: Santagostino, Nero d'Avola / Syrah 7,5dl 2007 CHF 48.--



Zunft zu Safran Luzern

Krämer- und Handwerkerzunft in Luzern seit 1400

www.zunft-zu-safran.ch

Rezept

„Originale Luzerner Fritschi- oder Kugelipastetli für 6 Personen“

Überliefert von Altzunftmeister Franz-Peter Meier, ehemals Wirt im Restaurant Eichhof, Luzern, in welchem diese Spezialität seit 1948 so zubereitet wurde.

Zutaten: 1 kg Kalbsunterspälte (fricandeaude veau), 150 gr. Mirepoix (Zwiebeln, Sellerie, wenig Karotten), 30 gr. dreifach Tomatenpüree, 2 geschälte und entkernte Tomaten, je 2-3 dl. trockener Weiss- und Rotwein (kräftig), 1,3 lt. Fond de veau brun (z.B. Lacroix), Gewürze, 500 gr Kalbsbrät frisch (keine fertigen Kugeli), 200 gr. Pariser Feldchampignons (weiss, frisch), 80 gr. grosse getrocknete Weinbeeren (nicht süsse Sultaninen), Cognac (Weinbrand) zum Einlegen der Weinbeeren, Madeira, Marsala und wenig Porto zum Abschmecken, Fettstoff zum Anbraten der Unterspälte, Butter zum Anbraten der Quenelles (Kugeli). Ein grosses oder mehrere kleine Pastetenhäuser (halbrund, nicht eckig).

Zubereitung: Weinbeeren 1 Tag im Voraus im Cognac einlegen (**wichtig!**).

Die Kalbsunterspälte beidseitig gut würzen. In heissem Fettstoff in der Braisiere oder Rôtissoire gut anbraten.

Mirepoix begeben und mitrösten. **Fett abgiessen.**

Tomatenpüree und halbe, entkernte Tomaten stark anziehen (Säure herausnehmen), mit Wein ablöschen und reduzieren. Mit Fond brun auffüllen und die Unterspälte gar schmoren. Das Fleisch heraus nehmen und unter einer feuchten Stoffserviette erkalten lassen.

Die Sauce passieren (feines Chinois oder Etamine) und mit den Schnäpsen abschmecken und eventuell nachwürzen.

Kalbsbrät und Kalbfleisch: Die mit Löffel geformten oder mit dem Spritzsack gemachten Quenelles im gewürztem Salzwasser blanchieren, abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Champignons vierteln und trocken legen. Das Fleisch (Fricandeaude) in ca. 1 1/2 cm dicke Tranchen dann in mundgerechte Stücke schneiden.

Anrichten: Die Quenelles, die Champignons und das Kalbsfleisch kurz in brauner Butter schwenken und anziehen (Brät bekommt leichte Farbe – **unbedingt auf Reihenfolge achten**). Dann mit der Schaumkelle der fein abgeschmeckten heissen Sauce Sauce beifügen.

Gleichmässig in die erhitzten Pastetenhäuser sorgfältig verteilen und autour einwenig Füllung geben. Mit Weinbeeren bestreuen und Deckeli darauf. (**Schnell und heiss servieren guten Appetit!**)