



Restaurant Alter Tobelhof kocht für Casa del Vino!

Restaurant Alter Tobelhof, Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich, www.tobelhof.ch, www.roterkamm.ch, www.chaesalp.ch

Hacktätschli

Hauptspeise (5 Portionen)

Zutaten	Zubereitung
600 g Rindshackfleisch, 5 mm	und
200 g Kalbsfett, 5 mm	in eine grosse Schüssel geben.
60 g Gemüsebrunoise (fein gewürfeltes Gemüse)	sowie
60 g Zwiebelwürfel	
45 g Paniermehl	
40 g Pommerysenf	und
30 g Eigelb (ca. 2 Eigelb)	dazugeben. Tipp: Das Eiweiss macht 60%, das Eigelb 30% und die Schale 10% des Gewichtes eines Eis aus. Mit
20 g Salz	
1 Messerspitze Pfeffer	
1 Messerspitze Paprikapulver	und
1 Knoblauchzehe gehackt	würzen.
15 g Rahm	darübergiessen, die ganze Masse sehr gut durchkneten und von Hand Bällchen formen. Die Hacktätschli im Fett in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten braten. Tipp: Rinds-Hacktätschli schmecken rosa gebraten am besten!
	Zusammen mit Kartoffelstock und einer Pfefferrahmsauce servieren.
	Guten Appetit!

Weinempfehlung

Aperitif

Cara Nord Blanco 2015

CHF 16.80 / 75 cl

An der Nase intensive, florale Noten und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Birnen.
Am Gaumen harmonische Fruchtaromen, gestützt von einer ausgeprägten Mineralität.

KAUFEN

Essensbegleiter

Clos d'Agon Blanco 2013

CHF 39.00 / 75 cl

An der Nase florale Noten von weissen Blüten sowie fruchtige Aromen von Zitrus und Pfirsich, aber auch von Pistazien und Cashew-Nüssen. Am Gaumen voluminös und rund, mit einer vorzüglichen und natürlichen Säurestruktur. Ein langes, frisches und cremiges Finale.

KAUFEN

Rafael Cambra DOS 2013

CHF 17.50 / 75 cl

Das frische Bouquet von roten Früchten harmoniert mit Noten von Orangenzesten und mediterranen Kräutern. Am Gaumen ausgewogen, lebhaft und frisch.

KAUFEN