

Chnoche Chuchi Winterthur

Menü vom 29. April 2015 für 4 Personen



Gazpacho – Kalte Tomatensuppe

**Jakobsmuscheln aus dem Ofen – Vieiras al horno
Artischocken in aromatischer Vinaigrette – Alcachofas en
vinagreta aromatica**

Paella

Puddingtörtchen - Pastel de Nata

Gazpacho – Kalte Tomatensuppe



Peperoni halbieren und entkernen. Gurke schälen. Peperoni, Gurke und Tomaten in Würfel schneiden. Etwas Gurke für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Gemüseswürfel zur Bouillon geben. Knoblauch dazu pressen. Tabasco und die Hälfte des Öls begeben. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Brot in Würfel schneiden. Im restlichen Öl rösten und leicht salzen. Tomatensuppe kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Mit beiseitegelegten Gurken- und Brotwürfeln anrichten.

Zutaten:

1	rote Peperoni
1	Gurke
600 g	vollreife Tomaten
6 dl	Gemüsebouillon
2 Zehen	Knoblauchzehen
1 EL	Tabasco
2 EL	Olivenöl
40 g	Brot vom Vortag
	Salz

Jakobsmuscheln aus dem Ofen – Vieiras al horno



Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mischen. Rohschinken in feine Streifen schneiden. Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen.

In jede Muschelschale 1 Jakobsmuschel legen. Je mit 1 EL Zwiebel- Knoblauch und wenig Rohschinken bestreuen. Mit Öl und Balsamico beträufeln und mit Salz abschmecken. Muscheln in der Ofenmitte ca. 10 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Zutaten:

1/2	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Tranchen	Rohschinken, z. B. Jamón Serrano
4	Jakobsmuscheln
0.25 dl	Olivenöl
1/2 TL	Aceto balsamico bianco
	Salz / Pfeffer

Artischocken in aromatischer Vinaigrette – Alcachofas en vinagreta aromatica



Die Artischocken bis auf 5 cm vom Boden abschneiden. Die harten, äusseren Blätter abschneiden und wegwerfen. Die restlichen Blattspitzen stutzen. Die Artischocken längs halbieren und vierteln. Das „Heu“ (die Samenfäden) auf dem Artischockenboden mit einem Teelöffel entfernen und wegwerfen. In eine Schüssel mit Wasser geben und etwas Zitronensaft hinzufügen, damit sich das Gemüse nicht verfärbt. In einem grossen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Artischocken hineingeben und wieder aufkochen. Die Hitze reduzieren und ca. 25 Min. sanft köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit der Schnittseite nach unten auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten. Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Chiliflocken, Oregano, Essig, Brühe und Öl in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Artischocken auf einen flachen Teller anrichten. Mit der Vinaigrette übergiessen, zudecken und ca. 15 – 20 Min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Mit gehackten Petersilien garnieren und servieren.

Zutaten:

2	Stk	Artischocken
1		Knoblauchzehe
1	TI	gem. Kreuzkrümmel
1	TI	gem. Koriander
¼	TI	Chiliflocken
½	EI	fein gehackte Oreganoblätter
1	EL	Essig
2	EI	Bouillon
2	EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer zum nachwürzen		

Paella



Vorbereitung: Reis kurz waschen, abtropfen. Hühnerbrühe zubereiten. Hühnerschenkel und Calamari waschen, Miesmuscheln - wenn frisch - ebenfalls. Garnelen kurz spülen und Kopf abtrennen, den Darm rausziehen.

Jetzt geht`s los: Reichlich Öl in der Paellapfanne erhitzen, Hühnerschenkel und Schweinefilet kurz anbraten, Filet schnell wieder rausnehmen. Nun Calamari, Garnelen und Muscheln anbraten, rausnehmen. Jetzt auch Hühnerschenkel raus und von Haut und Knochen befreien. Nichts von allem soll durchgegart sein. Alles pfeffern und salzen.

In dieselbe Pfanne, mit etwas frischem Olivenöl, die kleingehackte Zwiebel geben, etwas anglasen lassen, dann den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Safran über den Reis streuen, Rosmarinzwige dazulegen und sofort so viel Brühe angießen, dass der Reis bedeckt ist. Nun den Knoblauch hinzufügen und rühren, um den Reis gleichmässig in der Pfanne zu verteilen verteilen.

Nun nicht mehr rühren, sondern warten, bis sich der Reis gut vollgesogen hat, dann wieder Brühe angießen. Mit Chilipuder und Paprika gut würzen. Nach insgesamt 30 Minuten alles Fleisch, Fisch, Calamari, Garnelen, Muscheln, Erbsen und die in lange Streifen geschnittene Paprika dekorativ in der Pfanne verteilen. Von jetzt an nicht mehr rühren. Falls nötig, noch Brühe von der Seite angießen.

Deckel auflegen, bis der Reis gar und alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Am besten schmeckt eine Paella, wenn sie nicht matschig, sondern unten leicht angesetzt ist. Das muss man mit Gefühl regeln. Auf jeden Fall muss sie nach der Fertigstellung 5 Minuten ruhen.

Zitronen achteln und dekorativ an den Pfannenrand setzen, so nimmt sich jeder so viel er möchte.

Zutaten:

300 gr.
1 ½ Liter
2 Briefchen
1 grossen
250 gr

Reis Rundkorn
Hühnerbrühe
Safran Pulver
Hühnerschenkel
Falsches Filet

8 Stück

Crevetten

8 Stück

Miesmuscheln frisch oder
halbe tiefgefroren

2 Stk

Tomaten

1 Stk

Zwiebel frisch

3 Stk

Knoblauch

1 grosse

Paprikaschote frisch rot

2

Zitronen frisch

Salz, Pfeffer, Chilipulver

Olivenöl

1 Handvoll

Erbsen grün frisch oder TK,
auf keinen Fall aus der Dose

1 Handvoll

Bohnen, frisch oder TK

Pastel de Nata



Sie brauchen dazu 10 Förmchen ungefähr in der Größe von Muffin-Förmchen. Als erstes den Blätterteig ausrollen und mit einer Tasse (12 cm Durchmesser) runde Kreise ausstechen, in die Förmchen legen und im Kühlschrank 30 Minuten durchkühlen lassen. Dann Eigelbe und Maizena zusammen vermischen (verhindert Klumpenbildung). Jetzt die restlichen Zutaten inklusive der mit Maizena verrührten Eigelbe in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Masse solange rühren, bis sie bindet. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Bitte nicht vergessen, Zitronenschale und Zimtstange zu entfernen. Backofen auf 200° C vorheizen. Die lauwarmer Füllung in die mit dem Blätterteig ausgelegten Förmchen geben. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen und lauwarm servieren.

Zutaten für 10 Stück Pastel de Nata / Pasteis de Belem

- 4 dl Milch
- 2 dl Rahm (Sahne)
- 100 g Zucker
- 2 EL Maizena
- 1 Prise Salz
- 1 Stange Zimt
- Schale einer Zitrone (abgeschält, nicht abgerieben)
- 6 Stk. Eigelb
- 500 g Blätterteig