

Chnoche Chuchi Winterthur

Foodpairing

Mai 2015

Harmonie und Kontrast

Menu vom 27. Mai 2015 für 4 Personen

Karamellierte Frühlingszwiebeln mit Mango-
Gurken-Mix

Gebratenes Felchenfilet mit Gurkenfeuer

Heisse Appenzeller Rahmsuppe, Traubenjus,
Vanillebrause

Blaue Kartoffeln und Apfelperlen auf Petersiliensauce
mit Holunderbeerkapern

Rote Zitronenlinsen mit gegrilltem Spargel und
Orangensauce

Kalbshohrückensteak im Mohnsud, Espresso-
Kartoffeln, Papayapüree

Erdbeerschaum auf Cassis-Rhabarber

Erdbeerqualle auf Wasabi-Mascarpone-Quark

Karamellisierte Frühlings- zwiebeln mit Mango- Gurken-Mix



ZUBEREITUNG KARAMELISIERTER FRÜHLINGSZWIEBELN

1. Frühlingszwiebeln in kochendem Wasser blanchieren, abgiessen und auskühlen lassen.
2. Zwiebeln halbieren
3. Puderzucker und Butter in eine feuerfeste Form verteilen, Zwiebelhälften dazugeben. Etwas Puderzucker über die Zwiebeln selber geben, inkl. Stiel.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Minuten backen.

4	Frühlingszwiebeln
50 g	Puderzucker
100 g	Butter

ZUBEREITUNG MANGO-GURKEN-MIX

1. Mango schälen, 4 gleich grosse Scheiben abschneiden.
2. Restliches Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln.
3. Gurken entkernen, ungeschält in Würfelchen schneiden.
4. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Mangoscheiben und – würfelchen mit Gurken beifügen, erwärmen.
5. Abrunden mit Salz und Pfeffer.

20 g	Olivenöl
1	Mango
70 g	Gurke
20 g	Zwiebeln, fein gewürfelt

ZUBEREITUNG SIRUP

1. Wenn Sirup zu flüssig ist, einkochen auf gewünschte Menge
2. Sirup und Essig verrühren

60 g	Grenadinesirup
30 g	Essig

ANRICHTEN

Mangoscheiben auf Teller legen. Zwiebeln darauflegen, Mango-Gurken-Mix dazugeben, mit saurem Grenadinesirup garnieren.

Gebratenes Felchenfilet mit Gurkenfeuer



ZUBEREITUNG HIMBEEREN

1. Himbeeren auf ein mit Backpapier belegtes Bleck legen, im Backofen bei 80°C etwa eine Stunde trocknen lassen.
2. Zu einem Pulver mixen, ansonsten ganz verwenden.

20 g Himbeeren

ZUBEREITUNG GURKEN-FEUER

1. Gurke und Bierrettich schälen und auf der Bircherreibe fein reiben
2. Getrennt mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Rettich mit Rahmquark zu einer Paste verrühren
4. Erdbeeren in kleine Würfel, Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden.

180 g Gurke
40 g Meerrettich
100 g Rahmquark
30 g Erdbeeren
Wenig Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG FISCH

1. Pfanne mit dem Öl erwärmen,
2. Wenn Filets zu gross, entsprechend verkleinern. Felchenfilets mit der Hautseite oben in die Pfanne legen und goldgelb braten und wenden.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Felchenfilet
Öl, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG SAFRANSAUCE

1. Milch, Rahm und Puderzucker glatt rühren. Etwas auf die Seite stellen und Pfeilwurzelmehl unterrühren.
2. In einer Pfanne bei 80°C erwärmen und Pfeilwurzelmischung dazu geben.
3. Am Schluss wenig Safran beifügen.

50 g Milch
50 g Rahm
20 g Puderzucker
1 g Pfeilwurzelmehl
Wenig Safran

ANRICHTEN

Warme Safransauce in die Mitte geben, Fisch darauf anrichten, mit Erdbeeren garnieren, mit Himbeerstaub abrunden. Gurken und Rettich je in einen Dressiersack geben und kreisförmig um den Fisch garnieren. Hinweis: Achtung bei der Gurke, dass sich nicht zu viel Wasser im Sack bildet.

Heisse Appenzeller Rahmsuppe, Traubenjus, Vanillebrause



ZUBEREITUNG VANILLEBRAUSE

1. Vanilleschote aufschneiden, Vanillemark abstreifen.
2. Mit Dextrose und Natron im Mörser fein zerstoßen.
3. Zitronensäure unterrühren.

1	Vanilleschote
6 g	Dextrose (Traubenzucker)
2 g	Natron
2 g	Zitronensäure

ZUBEREITUNG TRAUBENJUS

1. Traubenbeeren mit Stabmixer mixen, durch ein Sieb streichen.
2. Jus in Shotgläser giessen und in den Kühlschrank stellen.

165 g	Trauben, kernlos, weiss
-------	----------------------------

ZUBEREITUNG KÄSESUPPE

1. Schalotten fein würfeln und in der Butter andünsten.
2. Mit Rahm und Gemüsebouillon auffüllen.
3. Appenzeller Käse auf der Röstiraffel reiben und zugeben.
4. 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Stabmixer aufmixen.
6. Wenn zu flüssig mit etwas Bindemittel verdicken.
7. Mit Salz und Pfeffer abrunden.

10 g	Schalotten
5 g	Butter
150 g	Rahm
120 g	Gemüsebouillon
45 g	Appenzeller Käse
	Salz und Pfeffer

ANRICHTEN

Gekühlten Traubenjus anrichten, Heisse Appenzeller Rahmsuppe daraufgeben und mit halbierten Traubenbeeren garnieren. Am Tisch mit Brause überstreuen (1 Teelöffel)

Halbierte, kernenlose weisse Trauben für die Garnitur

Blaue Kartoffeln und Apfelperlen auf Petersiliensauce mit Holunderbeer Kapern



ZUBEREITUNG KARTOFFELN

1. Kartoffeln schälen, im Dampf weich garen.
2. In Scheiben schneiden
3. Mit Salz und Pfeffer würzen

4 blaue Kartoffeln
Salz Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG APFELPERLEN

1. Gravensteiner schälen, mit einem Kugelausstecher Kügelchen ausstechen.
2. Pfanne erwärmen, Butter, Zucker und Vanilleschote zugeben,
3. Apfelmügelchen und Kartoffelscheiben darin schwenken, kurz andünsten.

1 Gravensteiner Apfel
10 g Butter
2 g Zucker
1/2 Vanilleschote,
aufgeschnitten

ZUBEREITUNG PETERSILIENSAUCE

1. Petersilie und Gemüsebouillon mixen,
2. Xanthana zugeben, nochmals mixen,
3. mit Salz und Pfeffer abschmecken

4 g abgezapfte Petersilie
280 g Gemüsebouillon
1 g Xanthana
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG HOLUNDERBEERKAPERN

1. Holunderbeeren 3 Wochen im Essig einlegen, abgiessen.
2. Salz und Wasser mit Holunderbeeren in ein Einmachglas füllen, verschliessen.
3. Im Dampfer 15 Minuten sterilisieren (Durch Erhitzen zerfällt Sambunigrin und die Beeren verlieren ihre Giftigkeit).
4. Herausnehmen und abkühlen lassen

45 g grüne Holunderbeeren
(kurz vor dem Reifen)
60 g Kräuteressig
90 g Salz
140 g Wasser

ANRICHTEN

Heisse Petersiliensauce auf Teller verteilen, Apfelperlen und Kartoffelscheiben anrichten, mit Holunderbeerkapern garnieren

Rote Zitronenlinsen mit gegrilltem Spargel und Orangensauce



ZUBEREITUNG LINSEN

1. Linsen, Zitronensaft und Wasser aufkochen
2. Linsen weich garen (Garprozess überwachen).
3. Absieben.
4. Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken

60 g rote Linsen
20 g Zitronensaft
200g Wasser

ZUBEREITUNG SPARGEL

1. Spargel schälen und längs halbieren.
2. Orangen schälen, halbieren und entsaften
3. Spargel im Orangensaft etwa 40 Minuten marinieren.
4. Grillpfanne erhitzen
5. Spargel aus dem Fond nehmen und in der Grillpfanne gleichmässig grillen.
6. Orangenfond, Orangenschalen und Puderzucker einkochen lassen, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat

200 g grüne Spargel
Ca. 2 Bio-Orangen
80 g Saft und Schalen
4 g Puderzucker

ANRICHTEN

Linsen mit Hilfe eines runden Ausstechers auf die Teller geben. Grünspargel dazulegen, mit der Orangensauce umgiessen. Mit gezupften Lavendelblüten Blätter garnieren.

Einige Lavendelblätter

Kalbshohrückensteak im Mohnsud, Espresso-Kartoffeln, Papayapüree



ZUBEREITUNG ESPRESSO-KARTOFFELN

1. Espresso, Wasser und Puderzucker aufkochen
2. Kartoffeln längs halbieren, im Kaffeewasser weich garen.
3. 3 Kartoffeln herausnehmen, warm stellen.
4. Fond auf die Hälfte einkochen lassen.

180 g kleine, neue Kartoffeln
120 g Espresso
250 g Wasser
25 g Puderzucker

ZUBEREITUNG FLEISCH

1. Mohnblüten, Olivenöl, Gemüsebouillon und Wodka auf 65 Grad C erwärmen.
2. Fleisch in den Fond legen und bei 65 Grad C etwa 10 Minuten gar ziehen lassen

4 Kalbshohrückensteaks je
80g
2 getrocknete
Mohnblumenblüten oder 5 g
frische Mohnblüten
35 g Olivenöl
365 g Gemüsebouillon
12 g Wodka

ZUBEREITUNG PAPAYAPÜREE

1. Papaya schälen, halbieren und entkernen.
2. Fruchtfleisch zerkleinern und fein pürieren.

300 g Papayafleisch (200g
Fruchtfleisch)

ANRICHTEN

Papayapüree und Espressosauce auf Teller verteilen, Kartoffeln und aufgeschnittenes Kalbfleisch darauf anrichten.

Erdbeerschaum auf Wasabi- Mascarpone-Quark



ZUBEREITUNG ERDBEERQUALLE

1. Erdbeeren mit Puderzucker mixen
2. wenig Zitronensaft untermischen.
3. Erdbeermasse auf einem Backpapier dünn ausstreichen.
4. Im Ofen bei 120 Grad etwa 40 Minuten trocknen lassen.
5. Erdbeermasse mit einem Spachtel zusammenstoßen, sodass eine Qualle entsteht

100 g Erdbeeren
50 g Puderzucker
Wenig Zitronensaft

ZUBEREITUNG WASABI-MASCARPONEQUARK

1. Wasabi Paste, Mascarpone und Quark glattrühren

50 g Wasabi Paste
55 g Mascarpone
50 g Rahmquark

ANRICHTEN

Wasabi-Mascarpone-Quark anrichten, Erdbeerqualle dazugeben,
mit Kakaostaub garnieren

Wenig feingemahlene
Kakaobohnen

Erdbeerschaum auf Cassis-Rhabarber

ZUBEREITUNG ERDBEERSCHAUM

- | | |
|--|------------------|
| 1. Erdbeeren mit Wasser mixen | 80 g Erdbeeren |
| 2. Gelatine im Erdbeerpüree einweichen. | 35 g Wasser |
| 3. Mit Safran, Puderzucker und Zucker erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. | 8 g Gelatine |
| 4. Von Hand mit Schneebesen oder mit Mixer zu einer luftigen Masse aufschlagen | Wenig Safran |
| | 60 g Puderzucker |
| | 25 g Zucker |

ZUBEREITUNG CASSIS-RHABARBER

- | | |
|--|------------------|
| 1. Rhabarber schälen | 100 g Rhabarber |
| 2. Sagen in 6 cm lange Stücke schneiden | 230 g Cassissaft |
| 3. Im Cassissaft weich garen, herausnehmen und auskühlen lassen. | |
| 4. Cassissaft dickflüssig einkochen lassen | |

ANRICHTEN

Rhabarber anrichten. Mit Cassissaft Tropfen garnieren. Den Erdbeerkaugummi mit Esslöffel portionieren, auf dem Rhabarber anrichten. Mit Liebstöckel garnieren

Liebstöckel