

Chnoche-Chuchi Winterthur

Menue vom 28. Oktober 2015

Rezept für 12 Personen

Goldenberger Weinschaumsuppe

Bunter Herbstsalat mit Kaninchenleber und Pilzen

Schweinsfilet mit Gorgonzola und grünem Pfeffer

Spinat-Risotto

Crepes Suzette

Hans Rudolf Roth

Goldenberger Weinschaumsuppe

Zutaten: (Rezept für 12 Personen)

1 1/2 Zwiebeln
6 Schalotten
6 Knoblauchzehen
60g Butter
4 1/2 EL Reismehl
7 1/2 dl Goldenberger Weisswein
1 1/2 lt leichter Geflügelfonds oder Bouillon
3 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in schäumenden Butter andünsten bis diese glasig sind

Das Reismehl dazugeben und gut miteinander vermengen. Dann mit Wein und Geflügelfonds auffüllen.

Das ganze aufkochen und bei niedriger Hitze rund eine halbe Stunde köcheln.

Die verdunstete Flüssigkeit wieder ersetzen mit Geflügelfond Dann die Suppe in den Mixer geben und ganz fein pürieren.

Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Zur Verfeinerung den Rahm dazugeben. Zum Schluss kann ein EL Schlagrahm und etwas frische geschnittener Schnittlauch daraufgegeben werden.



Bunter Herbstsalat mit Kaninchenleber und Pilzen

Zutaten: (Rezept für 12 Personen)

6 Kaninchenleber

3 Zwiebeln

Eierschwämme

Butter

Salz und Pfeffer

9 EL trockener Sherry

Salatmarinade:

3 EL Weissweinessig

3 EL Balsamico

Salz, Pfeffer, etwas Zucker

6 EL Olivenöl

Gemischter Blattsalat

Zubereitung:

Die Salatblätter und Pilze waschen und gut trocknen.

Die Salatsauce zubereiten.

Die Zwiebeln hacken.

Die Kaninchenleber in Streifen oder Würfel schneiden.

Die Eierschwämme unter häufigem wenden im Butter zart anbraten

Die Zwiebel in der Butter anbraten, die Kaninchenleber dazugeben, mit Sherry begiessen und bei grosser Hitze kurz einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Die etwas kleiner gezupften Salatblätter auf die Teller verteilen, die Marinade darüber verteilen und die Kaninchenleber sowie die Eierschwämme darauf legen.



Schweinsfilet mit Gorgonzola und grünem Pfeffer

Zutaten : Rezept für 12 Personen)

36 Scheiben Schweinefilets zu 4 cm Dicke

etwas Senf, zum Bestreichen

etwas Pfeffer, frisch gemahlen

Bacon (Frühstücksspeck, dünn geschnitten) zum Einwickeln der Filetstücke

12 Knoblauchzehen zum Ausreiben der Auflaufform

etwas Butter, zum Ausreiben der Auflaufform

6 Zwiebeln

6 kl. Gläser Pfeffer, eingelegter grüner

6 Stück Gorgonzola

6 Becher Creme fraiche

Auflaufform mit Knoblauch ausreiben und etwas Butter einfetten.

Die Schweinsfilets in 4 cm dicke Stücke schneiden, pfeffern mit Senf (am besten Dijon-Senf) bestreichen und in Bacon einwickeln.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in die Auflaufform geben.

Die Schweinefilets auf das Zwiebelbett setzen.

Bei ca. 180 Grad (Umluftofen) 20 Minuten backen.

Danach Gorgonzola, Creme fraiche und den grünen Pfeffer hinzugeben (inkl. Lake, etwas mischen). Weitere ca. 20 Minuten backen (geschlossene Auflaufform). Kurz vor dem Servieren (Schweinefilet darf allenfalls noch hellrosa sein) den Deckel abnehmen und kurz übergrillen, damit es eine schöne Kruste gibt.

Dazu ofenfrisches Baguette.



Spinat – Risotto

Zutaten: Rezept für 12 Personen)

3 EL Butter

750 g Risottoreis

3 unbehandelte Zitrone (nur abgeriebene Schale)

2,7 lt. Gemüsebouillon, heiss

300 g Spinat

150 g Halbhartkäse

Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Reis und Zitronenschale begeben, unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
2. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, unter Rühren köcheln, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. Köcheln lassen, bis der Reis cremig und al dente ist. Spinat (vorher kurz blanchieren) und Käse daruntermischen



Crepes Suzette

Zutaten: (Rezept für 12 Personen)

12 Eier

1 lt Milch

300 g glutenfreie Mehlmischung

3 Prisen Salz

3 EL Akazienhonig

3 unbehandelte Orangen, wenig abgeriebene Schale

Orangensauce

6 unbehandelte Orangen

3 unbehandelte Zitronen

Bratbutter zum Backen

180 g Butter

150 g Akazienhonig

3 dl Orangenlikör (z. B. Grand Manier)

12 Kugeln Vanilleglace

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, ca. 20 Min. ruhen lassen.
2. Für die Orangensauce von 3 Orangen und 3 Zitronen je 3 ca. 5 cm lange dünne Schale abschälen, in feine Streifen schneiden, beiseite stellen. Von 6 Orangen und 3 Zitronen Saft auspressen, beiseite stellen.
3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Teig portionenweise in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, löst sie sich von selbst. Crepes wenden, fertig backen, Crepes zu einem Viertel falten und zugedeckt warm stellen.
4. Butter, Honig sowie beiseite gestellte Orangen- und Zitronenstreifen in einer weiten Bratpfanne erwärmen. Den abgeseihten Fruchtsaft und ca. 1/3 des Likörs dazugiessen, ca. 8 Min. Köcheln.
5. Crepes in die heisse Sauce geben und Pfanne dabei leicht schwenken, restlichen Likör dazugiessen, ca. 1 Min. Flambieren, sofort mit einer Glacekugel anrichten und servieren.