



Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 18. November 2015
Bruno Denicolà

Blattsalat mit Pilzen und Parmesan

*Im Lauchmantel gebratener Heilbutt
mit Petersilienbutter und Stampfkartoffeln*

*Hirschschnitzel an Cassis - Feigen - Sauce
mit Kürbisspätzli und Rosenkohl*

Mangokaltschale mit Quarkmousse

„En guete“

Blattsalat mit Pilzen und Parmesan

200	g	Feldsalat	gründlich putzen, waschen und trockenschleudern
1	El	Aceto balsamico	in einer Schüssel gut verrühren
2	El	Gemüsebrühe Zucker, Salz & Pfeffer	
1	Stk.	Limette	Saft der Limette mit dem Olivenöl gut verrühren
5	El	Olivenöl	
1	Stk.	Schalotte	schälen und in ganz feine Würfel schneiden
1	Stk.	Knoblauchzehe	
250	g	Saisonpilzmischung	Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2	El	Butter	in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze kross braten. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel kurz mitbraten. mit Salz und Pfeffer abschmecken
3	El	Olivenöl	
		Salz & Pfeffer	
3	Tl	eiskalte Butter	in kleine Würfel schneiden und mit gehackter Petersilie unter die Pilze mischen. Die Pfanne sofort vom Herd nehmen und die Butter zerlaufen lassen.
1	El	gehackte Petersilie	
50	g	Parmesan	Den Feldsalat mit dem Dressing mischen und auf dem Teller anrichten. Die Pilze darauf verteilen. in feinen Spänen über den Salat hobeln.

Mise en place



Im Lauchmantel gebratener Heilbutt mit Petersilienbutter und Stampfkartoffeln

2-3	Stk.	Lauch (abgepackte Lauchstangen) Salzwasser	putzen, waschen und quer in 1-2 Stücke schneiden (je nach Grösse der Heilbuttfiletstücke), kurz im Salzwasser blanchieren und im kalten Wasser abschrecken und dann halbieren die Lauchblätter ablösen und in 4 Portionen (ca. 5cm breit) nebeneinander auf ein Schneidbrett (oder Backblech) legen.
4	Stk	Heilbuttfilets (ohne Haut, à ca. 120g)	waschen, trockentupfen (ev. vorhandene Gräte entfernen, ev. Filets halbieren und in ca. 7 cm lange Stücke schneiden), die Filets auf den Lauch legen, fest einrollen und den Lauch mit Holzzahnstochern feststecken. Die Fischpäckchen kalt stellen.
400	g	kleine Kartoffeln (mehlig kochend)	schälen, halbieren, in grobe Stücke schneiden und im Salzwasser garen
3	Stk.	Schalotten	In der Zwischenzeit für die Petersilienbutter die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und im Butter glasig dünsten.
50	g	Butter	fein hacken, den Saft der Zitrone dazu geben
60	g	Petersilie	Butter in Würfel schneiden und alles mit dem Pürierstab unter die nicht mehr kochende Sauce mixen.
1	Stk.	Zitrone	mit Salz & Pfeffer abschmecken und warm halten.
150	g	Butter (eiskalt)	Die Kartoffeln abgiessen und abdampfen lassen.
		Salz & Pfeffer	
1,5	dl	Milch	Milch mit Butter und Gewürzmischung aufkochen, über die warmen Kartoffeln giessen, zerstampfen und ev. mit ein wenig Gewürzmischung nachwürzen.
4	El	Butter Salz, Pfeffer & Muskatnuss	Die Stampfkartoffeln warm stellen.
1	Stk.	Schalotte	Schalotte & Knoblauchzehe schälen und in feine Streifen schneiden.
1	Stk.	Knoblauchzehe	
3	El	Olivenöl	Die Fischpäckchen in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl vorsichtig (zuerst auf der „Nahtseite“ nach unten anbraten, die Lauchenden kleben so besser zusammen) auf beiden Seiten anbraten, die Schalottenstreifen & Knoblauchwürfel dazugeben. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Fischpäckchen damit mehrmals übergiessen (so bleibt der Fisch saftig)
1	El	Butter	waschen, trockenschütteln, hinzufügen und alles 2-3 Minuten ziehen lassen.
2	Stk.	Thymianzweige	

Mise en place

Die Stampfkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten die Fischfilets darauf platzieren und mit der Petersilienbutter garnieren.



Hirschschnitzel an Cassis-Feigen-Sauce mit Kürbisspätzli und Rosenkohl

100	g	Cashewnüsse	Cashewnüsse ohne Fett in beschichteter Bratpfanne goldbraun rösten, herausnehmen und zur Seite stellen.
8	Stk.	Hirschschnitzel, je 40-50g	Hirschschnitzel mit Haushaltspapier trockentupfen Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen, Schnitzel portionenweise anbraten und erst wenden, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat
2	El	Olivenöl	
		Cayennepfeffer	
1/2	Tl	Salz Pfeffer aus.der Mühle Thymianpulver	Die gebratene Seite mit der Salz-Pfeffer-Thymianmischung würzen, Hitze reduzieren und die zweite Seite braten. Wenn kleine rosa Tröpfchen aus dem Fleisch austreten, sind die Schnitzel à point (innen noch rosa) gebraten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
2	dl	Rotwein	Das Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, Bratsatz mit Wein auflösen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen, absieben und.in die Pfanne zurückgeben
1	El	Quittengelee	Gelee, Likör und Bratensauce oder Wildfond zugeben und aufkochen.
1/2	dl	Cassislikör	
1	dl	gebundene Bratensauce (oder Wildfond)	
1	dl	Sauerrahm	Sauerrahm unter die Sauce ziehen, Feigenschnitze beifügen und heiss werden lassen
4	Stk.	reife Feigen (in Schnitze geschnitten)	

Kürbisspätzli

400		Muskatkürbis	Kürbis schälen und in Stücke schneiden, diese ca. 5 Minuten in etwas Wasser zugedeckt gar dämpfen. Abgiessen (Abtropfwasser aber beiseite stellen) und mit einem Mixstab pürieren oder mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.
230	g	Spätzlemehl	Mehl, Eier, Salz, Thymianblättchen und Kürbismus verrühren. Vom Abtropfwasser nach und nach ein bisschen zugeben, bis der Teig eine zäh reissende Konsistenz hat. Einige Minuten bis eine Stunde (gut vorzubereiten!) ruhen lassen Heisses Salzwasser vorbereiten und den Teig durch eine Spätzlereibe ins Wasser pressen. Warten, bis die Spätzle obenauf schwimmen und dann mit einer Schaumkelle abschöpfen. in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit Reibkäse mischen.
2	Stk.	Eier	
1	Tl	Salz	
½	Tl	Thymian	
60	g	Reibkäse (Sbrinz, Grana Padano)	

250 g Rosenkohl

1 El Butter
Muskat

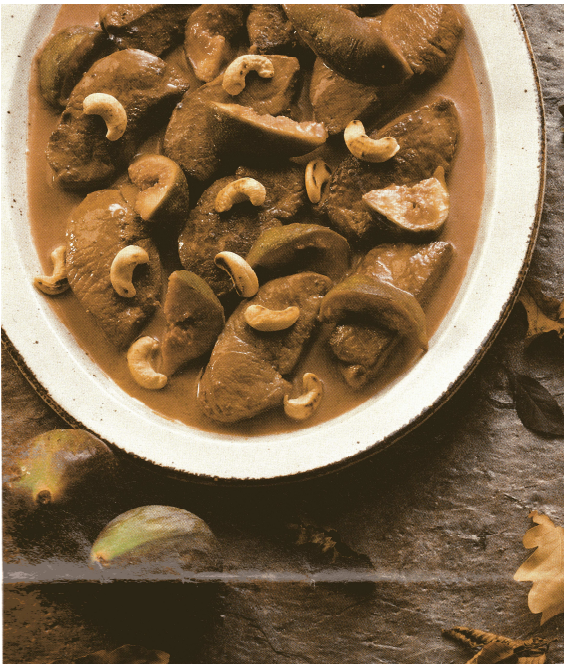
Rosenkohl

Die welken Blätter von den Rosenkohlröschen entfernen. Den Strunk kreuzweise einschneiden. Den Rosenkohl waschen, in Salzwasser 25 Minuten gar kochen und abtropfen lassen.

Die Butter erhitzen und den Rosenkohl in der Butter schwenken. Mit Muskat abschmecken.

Mise en place

Die Rehschnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Kürbisspätzli und den Rosenkohl beifügen



Mangokaltschale mit Quarkmousse

1,5	Blatt	weisse Gelatine	ca. 10 Minuten im kalten Wasser einweichen
100	g	kalter Quark 20% Fett)	verrühren
30	g	Zucker	
½	Stk.	unbehandelte Limette	heiss abwaschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben Den Saft auspressen und in einer kleinen Pfanne erwärmen. Die Gelatine gut auspressen, im Limettensaft auflösen und mit der geriebenen Limettenschale unter die Quarkmischung führen.
120	g	kalter Rahm	Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, den kalten Rahm mit dem Schwingbesen oder Mixer steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen. Die Masse in 4 Timbaleförmchen (ca. 5 cm Durchmesser, 4 cm hoch) füllen und 2-3 Stunden kalt stellen.
600	g	Mangos (ca. 1,5 Stk.)	schälen, das Fruchtfleisch vom Stein abschneiden und in kleine Würfel schneiden.
1	Stk.	Orange	Den Saft der Orange auspressen und mit dem Weisswein mischen
1,5	dl	trockener Weisswein	
180	g	Zucker	Bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und mit obiger Mischung ablöschen.
1	Stk.	Vanilleschote	Vanilleschote aufschneiden, dazugeben und alles köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Sud auf 2/3tel einkochen lassen (ev. mit angerührter Speisestärke binden). Die Vanilleschote entfernen, die Mangowürfel beifügen, mit den Stabmixer fein pürieren und ca. 2-3 Stunden kalt stellen.

Mise en place

Die Mangokaltschale in einen tiefen Teller geben.
Die Quarkmousse mit einem spitzen Messer vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf die Mangokaltschale platzieren

In Streifen geschnittene
Minzeblätter

Mangokaltschale mit Minzestreifen dekorieren

