

CHNOCHE-CHUCHI WINTERTHUR

Menü vom 27.01.2016

In Erinnerung an Rosa Tschudi,
zusammengestellt von Christian Meier,
aus Ihrem Kochbuch „Erfolgsrezepte aus meiner Küche“

Fenchelsuppe

Spaghetti mit Peperoncini und Frühlingszwiebeln

Rindfiletwürfel mit Schalotten-Confit und Kartoffelstock

Komposition von Mango mit Mangosorbet



Fenchelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

4 Fenchelknollen

20 g Butter

3 dl Fleischbrühe

2 dl Vollrahm

Etwas Noilly Prat

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

1 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung:

Die Fenchelknollen rüsten und etwas Grün für die Garnitur zur Seite legen.

Die Herzstücke herausschneiden. Den Rest in Streifen schneiden.

Die Streifen in Butter dünsten, mit der Brühe aufgiessen und weich kochen.

Dann pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Herzstücke in Butter leicht anbraten und in die Mitte von vorgewärmten Teller legen.

Die Suppe nochmals aufkochen, den flüssigen Rahm und Noilly Prat darunter mischen und mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Den geschlagenen Rahm darunter ziehen und schaumig schlagen. Die Suppe über die Herzstücke verteilen und mit dem Grün garnieren.



Spaghetti mit Peperoncini und Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

5 Frühlingszwiebeln

6 Knoblauchzehen

4 grüne und 4 rote Peperoncini

1.5 dl Olivenöl

5 Tomaten

1.5 dl Fleischbrühe

1 Esslöffel Tomatenpüree

Salz, Pfeffer, etwas Currypulver, Cayennepfeffer, Thymian

400 g Spaghetti

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben, die Stängel in schmale Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen fein schneiden. Die Peperoncini längs aufschneiden, entkernen und schräg in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini darin andünsten.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und enthäuten. Entkernen, in kleine Würfel schneiden und zum übrigen Gemüse geben.

Die Fleischbrühe und das Tomatenpüree dazu geben und kurz köcheln lassen. Abschmecken.

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und gut abtropfen lassen und mit dem Gemüse mischen. Evt. noch etwas Olivenöl dazu geben.



Rindfiletwürfel mit Schalotten-Confit und Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen:

750 g Rindfilet in Würfel geschnitten
40 g Bratbutter
Salz, Pfeffer , Fleischgewürz

200 g Schalotten
30g Butter
2 Esslöffel Zucker
1 dl Portwein
5 dl kräftiger Rotwein
5 dl Kalbsfond
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
20g kalte Butterflocken
(für etwa 10 Portionen Confit)

750g Kartoffeln für Stock
Ca. 3dl Milch
Butter
Muskat, weisser Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Die Schalotten fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen, Schalotten und Zucker begeben und leicht karamellisieren lassen.

Den Portwein dazu giessen und leicht einkochen lassen. Den Rotwein dazugeben und nochmals leicht reduzieren.

Schliesslich den Fond hinzugiessen und einkochen, bis das Confit eine sämige Konsistenz hat. Vor dem Servieren die kalten Butterflocken einrühren und abschmecken.

Die Bratbutter ganz leicht braun werden lassen, die Filetwürfel begeben, würzen und kurz anbraten.

Sofort auf warmen Tellern anrichten und mit 3-4 Löffel Confit übergiessen.

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und passieren.

Mit dem heissen Milch- Buttergemisch kräftig durchrühren und abschmecken.

Luftig mit dem Fleisch anrichten.

Komposition von Mango mit Mango Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

2 reife Mango

2 Eier

80g geraspelte Kokosnuss

100g flüssige Butter

etwas Puderzucker

200g Mango, fein püriert

1 Orange, Saft

1 Zitrone, Saft

etwas Puderzucker

Mangosorbet

Zubereitung:

Für die Mango-Piccata, die Mangos schälen und 1cm dicke Scheiben schneiden.

Die Eier gut verquirlen, die Mangoscheiben darin wenden und mit der geraspelten Kokosnuss panieren. In der flüssigen Butter goldgelb braten und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce die pürierte Mango mit Orangen- und Zitronensaft sowie etwas Puderzucker vermischen und durch ein Sieb streichen. Als Spiegel auf die Teller verteilen und die Mangoscheiben sowie das Sorbet darauf anrichten.