



Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 27. April 2016
Bruno Denicolà

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

*Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse
mit Wildreis*

*Lammrack in Kräuterkruste
Bratkartoffeln und Kefen*

*Buttermilchflan auf Rhabarberkompot
mit Erdeercarpaccio*

„En guete“

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

(Achtung, Zutaten gerechnet für 6 Personen !!!)

50 g Zucker
2 El Wasser
50 g Baumnüsse grob gehackt

Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen, dann Hitze reduzieren. Sud unter gelegentlichem hin- und her bewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Pfanne von der Platte ziehen und Baumnüsse begeben, bei mittlerer Hitze hin- und her bewegen, bis die Nüsse vom Karamell überzogen sind. Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.

200 g Roquefort
100 g Frischkäse Philadelphia
1 El Sautern
1 El Baumnussöl
1 El Glattblättrige Petersilie
1,5 dl Vollrahm

Den Roquefort zerbröseln und alle Zutaten bis und mit Baumnussöl mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes glatt rühren. Petersilie fein hacken, begeben und mischen. Den Vollrahm steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen und im Kühlschrank kalt stellen.

3 El Weissweinessig (Condomento bianco)
1 El Baumnussöl
3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
150 g Saisonsalat (Jung- & Nüsslisalat)
1 Stk. kleiner Cicorino rosso
6 Stk. Toast

Für die Salatsauce alle Zutaten gut verrühren.

gründlich putzen, waschen und trockenschleudern.

Toast hellbraun rösten und halbieren.

Mise en place

Pfeffer aus der Mühle

Einige Cicorino-Blätter auf dem Teller ausbreiten und den Saisonsalat darauf verteilen. Mit wenig Pfeffer würzen und die Salatsauce darüber träufeln.

Die Roquefort-Mousse mit 2 Esslöffeln zu ovalen Klösschen formen und auf die Cicorino-Blätter legen. Die karamelisierten Baumnüsse über dem Salat verteilen und die Toasthälften beifügen.



B. Denicolà

Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse mit Wildreis

16	Stk.	grüne Spargeln	Backofen auf 180 Grad vorheizen.
12	Stk.	kleine Karotten	Karotten wenn nötig waschen putzen und halbieren.
6	El	Rapsöl	Spargel wenn nötig kürzen und im unteren Drittel schälen.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Karotten und Spargeln in einer Schüssel mit der Hälfte des Öls mischen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
			Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
4	Stk.	Lachsfilet (à ca. 120g) Salz & Pfeffer aus der Mühle	Kurz vor Ende der Garzeit die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Lachsfilets bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten.
200	g	Wildreis	Den Wildreis in einer Wasser-Weissweismischung nach Angabe zubereiten.

Mise en place

Je 4 Spargeln und 3 Karottenhälften wechselweise auf dem Teller anrichten und ein Lachsfiletstück darauf platzieren. Den Wildreis mit Hilfe eines Kreisbleches daneben anrichten.



Lammrack in Kräuterkruste *Bratkartoffeln und Kefen*

2	Stk.	Lammracks	Racks ca. 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Schalotten grob hacken, mit den Kräutern (ohne Stiele), dem zerzupften Toastbrot und 60 g Butter im Cutter fein pürieren.
2	Stk.	Schalotten	
1	Bund	Kerbel, Estragon, Thymian	
1/2	Bund	Petersilie	
2	Stk.	Toastbrot ohne Rinde	
60	g	weiche Butter	
1	El	Olivenöl	Backofen auf 180 Grad vorheizen
2	El	Senf	Öl in der Bratpfanne erhitzen und Lammracks rundum ca. 3 Minuten anbraten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Lammracks mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräutermasse gleichmässig bestreichen. Lammracks nebeneinander in eine weite ofenfeste Form legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Minuten braten (Kerntemperatur ca. 60 Grad). Racks herausnehmen und mit Alufolie zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Bratkartoffeln			
600	g	neue Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig. Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwischendurch wenden. Die Hitze ggf reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Die Bratkartoffeln ca. 35 Minuten braten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Die fertigen Bratkartoffeln nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
Kefen			
1	Stk.	Schalotte	Die Schalotte fein hacken und in der Butter andämpfen. Kefen beugeben und ca. 10 Minuten zugedeckt dämpfen, ev. mit Salz und Pfeffer würzen, ev. mit Zitronensaft abschmecken.
30	g	Butter	
300	g	Kefen	
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	
1	El	Zitronensaft	

Mise en place

Die Lammracks in Portionen schneiden und mit den Bratkartoffeln und den Kefen auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Buttermilchflan auf Rhabarberkompot mit Erdbeercarpaccio

100	g	kalte Buttermilch	verrühren
3	El	Zucker	
2½	Stk.	weisse Gelatine	ca. 10 Minuten im kalten Wasser einweichen
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	Inzwischen Limette heiss abwischen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und in kleiner Pfanne leicht erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze im Saft auflösen. Den Saft mit dem Limettenabrieb unter die Buttermilch rühren.
120	g	kalter Vollrahm	Steif schlagen. Wenn die Buttermilch zu gelieren beginnt, den Rahm vorsichtig unterheben. Die Masse in 4 Förmchen (ca. 6cm Durchmesser, ca. 7 cm hoch) füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Erdbeeren

24	Stk.	Erdbeeren	Waschen und mit Haushaltspapier etwas trocknen, längs in dünne Scheiben schneiden.
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	In eine weite Schüssel geben mit wenig Zucker bestreuen, dem Limettensaft beträufeln und vorsichtig vermengen.

Rhabarberkompot

500	g	Rhabarber	Den Rhabarber gründlich waschend schadhafte Stellen wegschneiden und schälen.
100	g	Zucker	Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit dem Zucker und Vanillezucker bestreuen und alles vermengen. Nun ca. 1 Stunde lang abwarten, dass der Zucker ordentlich Wasser aus dem Rhabarber zieht, dabei evtl. gelegentlich durchrühren.
1	Päckli	Vanillezucker	Eine Zugabe von Wasser ist anschließend absolut unnötig! Es würde das Kompott nur verwässern. Beim anschließenden Aufkochen erhöht sich die Flüssigkeitsmenge von allein noch einmal deutlich. Unter Rühren so lange kochen, bis die Rhabarberstücke weich sind. Das Kompott abkühlen lassen und evtl. nachsüßen.

Mise en place

Den Rhabarberkompot in der Mitte des Tellers in der Grösse des Förmchens anrichten

Den Buttermilchflan mit einem spitzen Messer behutsam vom den Förmchenrand lösen und die Förmchen kurz in ein warmes Wasserbad stellen. Anschliessend den Buttermilchflan vorsichtig auf dem Rhabarberkompot platzieren.

Die fein geschnittenen Erdbeeren überlappend kreisförmig um den Buttermilchflan anordnen und mit etwas Puderzucker bestäuben

In feine Streifen schneiden und den Flan damit dekorieren

10 Stk. Puderzucker
Minzeblätter





Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 27. April 2016
Bruno Denicolà

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

*Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse
mit Wildreis*

*Lammrack in Kräuterkruste
Bratkartoffeln und Kefen*

*Buttermilchflan auf Rhabarberkompot
mit Erdeercarpaccio*

„En guete“

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

(Achtung, Zutaten gerechnet für 6 Personen !!!)

50 g Zucker
2 El Wasser
50 g Baumnüsse grob gehackt

Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen, dann Hitze reduzieren. Sud unter gelegentlichem hin- und her bewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Pfanne von der Platte ziehen und Baumnüsse begeben, bei mittlerer Hitze hin- und her bewegen, bis die Nüsse vom Karamell überzogen sind. Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.

200 g Roquefort
100 g Frischkäse Philadelphia
1 El Sautern
1 El Baumnussöl
1 El Glattblättrige Petersilie
1,5 dl Vollrahm

Den Roquefort zerbröseln und alle Zutaten bis und mit Baumnussöl mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes glatt rühren. Petersilie fein hacken, begeben und mischen. Den Vollrahm steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen und im Kühlschrank kalt stellen.

3 El Weissweinessig (Condomento bianco)
1 El Baumnussöl
3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
150 g Saisonsalat (Jung- & Nüsslisalat)
1 Stk. kleiner Cicorino rosso
6 Stk. Toast

Für die Salatsauce alle Zutaten gut verrühren.

gründlich putzen, waschen und trockenschleudern.

Toast hellbraun rösten und halbieren.

Mise en place

Pfeffer aus der Mühle

Einige Cicorino-Blätter auf dem Teller ausbreiten und den Saisonsalat darauf verteilen. Mit wenig Pfeffer würzen und die Salatsauce darüber träufeln.

Die Roquefort-Mousse mit 2 Esslöffeln zu ovalen Klösschen formen und auf die Cicorino-Blätter legen. Die karamelisierten Baumnüsse über dem Salat verteilen und die Toasthälften beifügen.



B. Denicolà

Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse mit Wildreis

16	Stk.	grüne Spargeln	Backofen auf 180 Grad vorheizen.
12	Stk.	kleine Karotten	Karotten wenn nötig waschen putzen und halbieren.
6	El	Rapsöl	Spargel wenn nötig kürzen und im unteren Drittel schälen.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Karotten und Spargeln in einer Schüssel mit der Hälfte des Öls mischen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
			Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
4	Stk.	Lachsfilet (à ca. 120g) Salz & Pfeffer aus der Mühle	Kurz vor Ende der Garzeit die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Lachsfilets bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten.
200	g	Wildreis	Den Wildreis in einer Wasser-Weissweismischung nach Angabe zubereiten.

Mise en place

Je 4 Spargeln und 3 Karottenhälften wechselweise auf dem Teller anrichten und ein Lachsfiletstück darauf platzieren. Den Wildreis mit Hilfe eines Kreisbleches daneben anrichten.



Lammrack in Kräuterkruste *Bratkartoffeln und Kefen*

2	Stk.	Lammracks	Racks ca. 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Schalotten grob hacken, mit den Kräutern (ohne Stiele), dem zerzupften Toastbrot und 60 g Butter im Cutter fein pürieren.
2	Stk.	Schalotten	
1	Bund	Kerbel, Estragon, Thymian	
1/2	Bund	Petersilie	
2	Stk.	Toastbrot ohne Rinde	
60	g	weiche Butter	
1	El	Olivenöl	Backofen auf 180 Grad vorheizen
2	El	Senf	Öl in der Bratpfanne erhitzen und Lammracks rundum ca. 3 Minuten anbraten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Lammracks mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräutermasse gleichmässig bestreichen. Lammracks nebeneinander in eine weite ofenfeste Form legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Minuten braten (Kerntemperatur ca. 60 Grad). Racks herausnehmen und mit Alufolie zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Bratkartoffeln			
600	g	neue Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig. Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwischendurch wenden. Die Hitze ggf reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Die Bratkartoffeln ca. 35 Minuten braten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Die fertigen Bratkartoffeln nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
Kefen			
1	Stk.	Schalotte	Die Schalotte fein hacken und in der Butter andämpfen. Kefen beugeben und ca. 10 Minuten zugedeckt dämpfen, ev. mit Salz und Pfeffer würzen, ev. mit Zitronensaft abschmecken.
30	g	Butter	
300	g	Kefen	
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	
1	El	Zitronensaft	

Mise en place

Die Lammracks in Portionen schneiden und mit den Bratkartoffeln und den Kefen auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Buttermilchflan auf Rhabarberkompot mit Erdbeercarpaccio

100	g	kalte Buttermilch	verrühren
3	El	Zucker	
2½	Stk.	weisse Gelatine	ca. 10 Minuten im kalten Wasser einweichen Inzwischen Limette heiss abwischen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und in kleiner Pfanne leicht erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze im Saft auflösen. Den Saft mit dem Limettenabrieb unter die Buttermilch rühren.
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	
120	g	kalter Vollrahm	Steif schlagen. Wenn die Buttermilch zu gelieren beginnt, den Rahm vorsichtig unterheben. Die Masse in 4 Förmchen (ca. 6cm Durchmesser, ca. 7 cm hoch) füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Erdbeeren

24	Stk.	Erdbeeren	Waschen und mit Haushaltspapier etwas trocknen, längs in dünne Scheiben schneiden. In eine weite Schüssel geben mit wenig Zucker bestreuen, dem Limettensaft beträufeln und vorsichtig vermengen.
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	

Rhabarberkompot

500	g	Rhabarber	Den Rhabarber gründlich waschend schadhafte Stellen wegschneiden und schälen.
100	g	Zucker	Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit dem Zucker und Vanillezucker bestreuen und alles vermengen. Nun ca. 1 Stunde lang abwarten, dass der Zucker ordentlich Wasser aus dem Rhabarber zieht, dabei evtl. gelegentlich durchrühren. Eine Zugabe von Wasser ist anschließend absolut unnötig! Es würde das Kompott nur verwässern. Beim anschließenden Aufkochen erhöht sich die Flüssigkeitsmenge von allein noch einmal deutlich. Unter Rühren so lange kochen, bis die Rhabarberstücke weich sind. Das Kompott abkühlen lassen und evtl. nachsüßen.
1	Päckli	Vanillezucker	

Mise en place

Den Rhabarberkompot in der Mitte des Tellers in der Grösse des Förmchens anrichten

Den Buttermilchflan mit einem spitzen Messer behutsam vom den Förmchenrand lösen und die Förmchen kurz in ein warmes Wasserbad stellen. Anschliessend den Buttermilchflan vorsichtig auf dem Rhabarberkompot platzieren.

Die fein geschnittenen Erdbeeren überlappend kreisförmig um den Buttermilchflan anordnen und mit etwas Puderzucker bestäuben

In feine Streifen schneiden und den Flan damit dekorieren

10 Stk. Puderzucker
Minzeblätter





Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 27. April 2016
Bruno Denicolà

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

*Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse
mit Wildreis*

*Lammrack in Kräuterkruste
Bratkartoffeln und Kefen*

*Buttermilchflan auf Rhabarberkompot
mit Erdeercarpaccio*

„En guete“

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

(Achtung, Zutaten gerechnet für 6 Personen !!!)

50 g Zucker
2 El Wasser
50 g Baumnüsse grob gehackt

Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen, dann Hitze reduzieren. Sud unter gelegentlichem hin- und herbewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Pfanne von der Platte ziehen und Baumnüsse begeben, bei mittlerer Hitze hin- und herbewegen, bis die Nüsse vom Karamell überzogen sind. Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.

200 g Roquefort
100 g Frischkäse Philadelphia
1 El Sautern
1 El Baumnussöl
1 El Glattblättrige Petersilie
1,5 dl Vollrahm

Den Roquefort zerbröseln und alle Zutaten bis und mit Baumnussöl mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes glatt rühren. Petersilie fein hacken, begeben und mischen. Den Vollrahm steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen und im Kühlschrank kalt stellen.

3 El Weissweinessig
(Condomento bianco)
1 El Baumnussöl
3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
150 g Saisonsalat
(Jung- & Nüsslisalat)
1 Stk. kleiner Cicorino rosso
6 Stk. Toast

Für die Salatsauce alle Zutaten gut verrühren.

gründlich putzen, waschen und trockenschleudern.

Toast hellbraun rösten und halbieren.

Mise en place

Pfeffer aus der Mühle

Einige Cicorino-Blätter auf dem Teller ausbreiten und den Saisonsalat darauf verteilen. Mit wenig Pfeffer würzen und die Salatsauce darüber träufeln.

Die Roquefort-Mousse mit 2 Esslöffeln zu ovalen Klösschen formen und auf die Cicorino-Blätter legen. Die karamelisierten Baumnüsse über dem Salat verteilen und die Toasthälften beifügen.



B. Denicolà

Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse mit Wildreis

16	Stk.	grüne Spargeln	Backofen auf 180 Grad vorheizen.
12	Stk.	kleine Karotten	Karotten wenn nötig waschen putzen und halbieren.
6	El	Rapsöl	Spargel wenn nötig kürzen und im unteren Drittel schälen.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Karotten und Spargeln in einer Schüssel mit der Hälfte des Öls mischen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
			Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
4	Stk.	Lachsfilet (à ca. 120g) Salz & Pfeffer aus der Mühle	Kurz vor Ende der Garzeit die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Lachsfilets bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten.
200	g	Wildreis	Den Wildreis in einer Wasser-Weissweismischung nach Angabe zubereiten.

Mise en place

Je 4 Spargeln und 3 Karottenhälften wechselweise auf dem Teller anrichten und ein Lachsfiletstück darauf platzieren. Den Wildreis mit Hilfe eines Kreisbleches daneben anrichten.



Lammrack in Kräuterkruste *Bratkartoffeln und Kefen*

2	Stk.	Lammracks	Racks ca. 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Schalotten grob hacken, mit den Kräutern (ohne Stiele), dem zerzupften Toastbrot und 60 g Butter im Cutter fein pürieren.
2	Stk.	Schalotten	
1	Bund	Kerbel, Estragon, Thymian	
1/2	Bund	Petersilie	
2	Stk.	Toastbrot ohne Rinde	
60	g	weiche Butter	
1	El	Olivenöl	Backofen auf 180 Grad vorheizen
2	El	Senf	Öl in der Bratpfanne erhitzen und Lammracks rundum ca. 3 Minuten anbraten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Lammracks mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräutermasse gleichmässig bestreichen. Lammracks nebeneinander in eine weite ofenfeste Form legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Minuten braten (Kerntemperatur ca. 60 Grad). Racks herausnehmen und mit Alufolie zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Bratkartoffeln			
600	g	neue Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig. Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwi-schendurch wenden. Die Hitze ggf reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Die Bratkartoffeln ca. 35 Minuten braten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Die fertigen Bratkartoffeln nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
Kefen			
1	Stk.	Schalotte	Die Schalotte fein hacken und in der Butter andämpfen. Kefen beugeben und ca. 10 Minuten zugedeckt dämpfen, ev. mit Salz und Pfeffer würzen, ev. mit Zitronensaft abschmecken.
30	g	Butter	
300	g	Kefen	
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	
1	El	Zitronensaft	

Mise en place

Die Lammracks in Portionen schneiden und mit den Bratkartoffeln und den Kefen auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Buttermilchflan auf Rhabarberkompot mit Erdbeercarpaccio

100	g	kalte Buttermilch	verrühren
3	El	Zucker	
2½	Stk.	weisse Gelatine	ca. 10 Minuten im kalten Wasser einweichen
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	Inzwischen Limette heiss abwischen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und in kleiner Pfanne leicht erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze im Saft auflösen. Den Saft mit dem Limettenabrieb unter die Buttermilch rühren.
120	g	kalter Vollrahm	Steif schlagen. Wenn die Buttermilch zu gelieren beginnt, den Rahm vorsichtig unterheben. Die Masse in 4 Förmchen (ca. 6cm Durchmesser, ca. 7 cm hoch) füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.
Erdbeeren			
24	Stk.	Erdbeeren	Waschen und mit Haushaltspapier etwas trocknen, längs in dünne Scheiben schneiden.
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	In eine weite Schüssel geben mit wenig Zucker bestreuen, dem Limettensaft beträufeln und vorsichtig vermengen.
Rhabarberkompot			
500	g	Rhabarber	Den Rhabarber gründlich waschend schadhafte Stellen wegschneiden und schälen.
100	g	Zucker	Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit dem Zucker und Vanillezucker bestreuen und alles vermengen. Nun ca. 1 Stunde lang abwarten, dass der Zucker ordentlich Wasser aus dem Rhabarber zieht, dabei evtl. gelegentlich durchrühren.
1	Päckli	Vanillezucker	Eine Zugabe von Wasser ist anschließend absolut unnötig! Es würde das Kompott nur verwässern. Beim anschließenden Aufkochen erhöht sich die Flüssigkeitsmenge von allein noch einmal deutlich. Unter Rühren so lange kochen, bis die Rhabarberstücke weich sind. Das Kompott abkühlen lassen und evtl. nachsüßen.

Mise en place

Den Rhabarberkompot in der Mitte des Tellers in der Grösse des Förmchens anrichten

Den Buttermilchflan mit einem spitzen Messer behutsam vom den Förmchenrand lösen und die Förmchen kurz in ein warmes Wasserbad stellen. Anschliessend den Buttermilchflan vorsichtig auf dem Rhabarberkompot platzieren.

Die fein geschnittenen Erdbeeren überlappend kreisförmig um den Buttermilchflan anordnen und mit etwas Puderzucker bestäuben

In feine Streifen schneiden und den Flan damit dekorieren

10 Stk. Puderzucker
Minzeblätter





Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 27. April 2016
Bruno Denicolà

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

*Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse
mit Wildreis*

*Lammrack in Kräuterkruste
Bratkartoffeln und Kefen*

*Buttermilchflan auf Rhabarberkompot
mit Erdeercarpaccio*

„En guete“

Roquefort-Mousse mit Saisonsalat

(Achtung, Zutaten gerechnet für 6 Personen !!!)

50 g Zucker
2 El Wasser
50 g Baumnüsse grob gehackt

Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen, dann Hitze reduzieren. Sud unter gelegentlichem hin- und herbewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Pfanne von der Platte ziehen und Baumnüsse begeben, bei mittlerer Hitze hin- und herbewegen, bis die Nüsse vom Karamell überzogen sind. Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.

200 g Roquefort
100 g Frischkäse Philadelphia
1 El Sautern
1 El Baumnussöl
1 El Glattblättrige Petersilie
1,5 dl Vollrahm

Den Roquefort zerbröseln und alle Zutaten bis und mit Baumnussöl mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes glatt rühren. Petersilie fein hacken, begeben und mischen. Den Vollrahm steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen und im Kühlschrank kalt stellen.

3 El Weissweinessig (Condomento bianco)
1 El Baumnussöl
3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
150 g Saisonsalat (Jung- & Nüsslisalat)
1 Stk. kleiner Cikorino rosso
6 Stk. Toast

Für die Salatsauce alle Zutaten gut verrühren.

gründlich putzen, waschen und trockenschleudern.

Toast hellbraun rösten und halbieren.

Mise en place

Pfeffer aus der Mühle

Einige Cikorino-Blätter auf dem Teller ausbreiten und den Saisonsalat darauf verteilen. Mit wenig Pfeffer würzen und die Salatsauce darüber träufeln.

Die Roquefort-Mousse mit 2 Esslöffeln zu ovalen Klösschen formen und auf die Cikorino-Blätter legen. Die karamelisierten Baumnüsse über dem Salat verteilen und die Toasthälften beifügen.



B. Denicolà

Lachsfilettranchen auf Frühlingsgemüse mit Wildreis

16	Stk.	grüne Spargeln	Backofen auf 180 Grad vorheizen.
12	Stk.	kleine Karotten	Karotten wenn nötig waschen putzen und halbieren.
6	El	Rapsöl	Spargel wenn nötig kürzen und im unteren Drittel schälen.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Karotten und Spargeln in einer Schüssel mit der Hälfte des Öls mischen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
			Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
4	Stk.	Lachsfilet (à ca. 120g) Salz & Pfeffer aus der Mühle	Kurz vor Ende der Garzeit die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Lachsfilets bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten.
200	g	Wildreis	Den Wildreis in einer Wasser-Weissweismischung nach Angabe zubereiten.

Mise en place

Je 4 Spargeln und 3 Karottenhälften wechselweise auf dem Teller anrichten und ein Lachsfiletstück darauf platzieren. Den Wildreis mit Hilfe eines Kreisbleches daneben anrichten.



Lammrack in Kräuterkruste *Bratkartoffeln und Kefen*

2	Stk.	Lammracks	Racks ca. 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Schalotten grob hacken, mit den Kräutern (ohne Stiele), dem zerzupften Toastbrot und 60 g Butter im Cutter fein pürieren.
2	Stk.	Schalotten	
1	Bund	Kerbel, Estragon, Thymian	
1/2	Bund	Petersilie	
2	Stk.	Toastbrot ohne Rinde	
60	g	weiche Butter	
1	El	Olivenöl	Backofen auf 180 Grad vorheizen
2	El	Senf	Öl in der Bratpfanne erhitzen und Lammracks rundum ca. 3 Minuten anbraten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Lammracks mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräutermasse gleichmässig bestreichen. Lammracks nebeneinander in eine weite ofenfeste Form legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20-25 Minuten braten (Kerntemperatur ca. 60 Grad). Racks herausnehmen und mit Alufolie zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Bratkartoffeln			
600	g	neue Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig. Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwi-schendurch wenden. Die Hitze ggf reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Die Bratkartoffeln ca. 35 Minuten braten.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Die fertigen Bratkartoffeln nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
Kefen			
1	Stk.	Schalotte	Die Schalotte fein hacken und in der Butter andämpfen. Kefen beugeben und ca. 10 Minuten zugedeckt dämpfen, ev. mit Salz und Pfeffer würzen, ev. mit Zitronensaft abschmecken.
30	g	Butter	
300	g	Kefen	
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	
1	El	Zitronensaft	

Mise en place

Die Lammracks in Portionen schneiden und mit den Bratkartoffeln und den Kefen auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Buttermilchflan auf Rhabarberkompot mit Erdbeercarpaccio

100	g	kalte Buttermilch	verrühren
3	El	Zucker	
2½	Stk.	weisse Gelatine	ca. 10 Minuten im kalten Wasser einweichen
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	Inzwischen Limette heiss abwischen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und in kleiner Pfanne leicht erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze im Saft auflösen. Den Saft mit dem Limettenabrieb unter die Buttermilch rühren.
120	g	kalter Vollrahm	Steif schlagen. Wenn die Buttermilch zu gelieren beginnt, den Rahm vorsichtig unterheben. Die Masse in 4 Förmchen (ca. 6cm Durchmesser, ca. 7 cm hoch) füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Erdbeeren

24	Stk.	Erdbeeren	Waschen und mit Haushaltspapier etwas trocknen, längs in dünne Scheiben schneiden.
1/2	Stk.	unbehandelte Limette	In eine weite Schüssel geben mit wenig Zucker bestreuen, dem Limettensaft beträufeln und vorsichtig vermengen.

Rhabarberkompot

500	g	Rhabarber	Den Rhabarber gründlich waschend schadhafte Stellen wegschneiden und schälen.
100	g	Zucker	Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit dem Zucker und Vanillezucker bestreuen und alles vermengen. Nun ca. 1 Stunde lang abwarten, dass der Zucker ordentlich Wasser aus dem Rhabarber zieht, dabei evtl. gelegentlich durchrühren.
1	Päckli	Vanillezucker	Eine Zugabe von Wasser ist anschließend absolut unnötig! Es würde das Kompott nur verwässern. Beim anschließenden Aufkochen erhöht sich die Flüssigkeitsmenge von allein noch einmal deutlich. Unter Rühren so lange kochen, bis die Rhabarberstücke weich sind. Das Kompott abkühlen lassen und evtl. nachsüßen.

Mise en place

Den Rhabarberkompot in der Mitte des Tellers in der Grösse des Förmchens anrichten

Den Buttermilchflan mit einem spitzen Messer behutsam vom den Förmchenrand lösen und die Förmchen kurz in ein warmes Wasserbad stellen. Anschliessend den Buttermilchflan vorsichtig auf dem Rhabarberkompot platzieren.

Die fein geschnittenen Erdbeeren überlappend kreisförmig um den Buttermilchflan anordnen und mit etwas Puderzucker bestäuben

In feine Streifen schneiden und den Flan damit dekorieren

10 Stk. Puderzucker
Minzeblätter

