

Chnoche - Chuchi Winterthur

Ladet zum feinen Herbstessen ein
28. September 2016

Hans – Rudolf Roth

Apéro

Carpaccio vom Rind

Suppe

Goldenberger Weinschaumsuppe

Hauptgericht

Lamm an Bier – Buttersauce
Mit Spinat - Risotto

Nachspeise

Panna cotta mit Himbeeren

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Zutaten: (Rezept für 8 Personen)

800g Rindsfilet oder Roastbeef, hauchdünn geschnitten
2 Pack Rucola
2 Stück Parmesan, frisch gehobelt
4 Zitronen
200 gramm Pinienkerne
Palsamico
Pfeffer, schwarz aus der Mühle
Meersalz

Zubereitung:

8 Teller mit Balsamico beträufeln und mit einem Pinsel verteilen, so dass der gesamte Teller dünn bedeckt ist.

Die Pinienkerne anrösten und den Rucola waschen.

Die dünnen Rinderfilet-Scheiben, den frisch geschnitten Rucola und die Pinienkerne auf die Teller geben und den Parmesan hauchdünn darüber hobeln.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl darübergeben.

Die Zitronen werden in Schmitze geschnitten mit der Schale, pro Teller ein Zitronenschnitz, so dass jeder individuell mit der Zitrone sein Carpaccio abschmecken kann.

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Anmerkung von Hans R. Roth: Dieses Menu kann nur mit 1.Klassischem frischen Fleisch mit freilaufhaltung ausgeführt werden.
Das Fleisch darf in keinen unterbruch in der Kühlkette haben, das heisst einmal warm und wieder kalt und wieder Warm und so weiter!

Goldenberger Weinschaumsuppe

Zutaten: (Rezept für 12 Personen)

1,5 Zwiebeln
6 Schalotten
6 Knoblauchzehen
60 Gramm Butter
Halber Esslöffel Reismehl oder (Maisstärke Maizena)
7,5 dl Goldenberger Weisswein
1,5 lt leichter Geflügelfonds oder Bouillon
3 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in schämenden 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 Geflügelfonds, danach die Suppe in den Mixer geben und fein pürieren.

Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Zur Verfeinerung den Vollrahm dazugeben.

Zum Schluss wird ein Esslöffel Schlagrahm und frisch geschnittener Schnitt-Lauch auf die Suppe draufgegeben.

Anmerkung von Hans R. Roth: Dieses Menu wird mit kalten Weisswein vorzugsweise mit Goldenberger Weisswein und kalten Mineralwasser mit wenig Kohlensäure konsumiert.

Dieses Menu wurde zum ersten Mal von Markus Eigenmann bei seinem Ein-Standsessen von unseren Köchen gekocht und jedes Mal macht uns diese Suppe richtige Freude beim kochen und beim geniessen.

Lamm an Bier –Buttersauce mit Spinat - Risotto

Zutaten für Lamm: (Rezept für 10 Personen)

1 Esslöffel Olivenöl
4 Lammnierstücke (je ca. 150 g)
1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung:

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen und auf eine vorgewärmte Platte legen.

Niedergaren, ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens
Kerntemperatur: ca. 52 – 55 Grad.
Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad bis 30 Minuten warm gehalten werden.

Bier Buttersauce

1 Esslöffel Butter
1 Zwiebel, in Stücke
3 Zweiglein Rosmarin
1,5 dl Fleischbouillon
1,5 dl dunkles Bier z.B. dunkle Perle von Felschlösschen
1 Esslöffel flüssiger Honig
80 g Butter, kalt, in Stücken

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln und Rosmarin andämpfen, Bouillon, Bier und Honig begeben, auf die Hälfte einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.
Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, und die Sauce nur leicht zu erwärmen, die Sauce darf nicht kochen.

Zum Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen. Fleisch in Tranchen schneiden, mit Sauce und Risotto anrichten.

Spinat - Risotto

Zutaten: (Rezept für 4 Personen)

1 Esslöffel Butter
250 Gramm Risotto Reis
1 unbehandelte Zitrone (nur abgeriebene Schale)
1 Liter Gemüsebouillon, heiss
100 Gramm Blattspinat
50 Gramm Halbhartkäse

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Reis und Zitronenschale begeben, unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.

Bouillon unter häufigen Rühren nach und nach dazugiessen, unter Rühren köcheln, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig und al dente ist.
Jungspinat (vorher kurz blanchieren) und am Schluss Käse daruntermischen

Panna cotta mit Himbeeren

Zutaten für 8 – 10 Personen

1 Liter Rahm

100g Zucker

2 Vanillestengel

4 Blatt Gelantine in kaltem Wasser eingeweicht

500 Gramm Himbeeren

Zubereitung:

Rahm mit Zucker, Vanillestengel und -samen aufkochen, 10 Minuten leicht köcheln. Durch ein Sieb passieren. Gelantine gut ausdrücken und im heißen Rahm auflösen. Etwas abkühlen lassen. In Förmchen verteilen und zugedeckt kalt stellen, bis die Masse fest wird.

Die Himbeeren mit 2 Esslöffel Puderzucker pürieren.

Je 2 -3 Esslöffel Himbeerpüree auf der Panna cotta verteilen. Sofort servieren.

Anmerkung von Hans R. Roth, beim Herbstessen hat Hans Widmer das Himbeerpüree mit Rotwein und Zucker in der Pfanne zubereitet und danach das Himbeerpüree durch das Sieb passiert, so dass keine Himbeerkerne mehr im Püree waren.

Für die Dekoration einige Himbeeren zur Seite legen.