



Chnoche-Chuchi Winterthur

Weihnachtsmenü vom 7. Dezember 2016

Apéro

Gurkenhütchen
dreierlei Pastetli

Menü

Avocadotatar
Brioche

Morchelsüppchen

Kalbskarree, Wurzelgemüse
Chimchuri

Käsebuffet

Tiramisu mit Willisauer-Ringli

Apéro

Gurkenhütchen

1	Salatgurke ca. 600 g
400 g	Ricotta
10 g	Gewürzschinken
	Salz, Pfeffer
1	rote Peperoni

Die Gurke in ca. 5 mm grosse Scheiben schneiden, auf Teller legen. Für den Belag alle Zutaten gut verrühren, würzen. Die Masse in einen Spritzsack mit grosser Tülle füllen. Je ein „Hütchen“ auf die Gurkenscheiben spritzen. Garnieren mit Peperoniwürfelchen.

Pastetli gefüllt 3 x 20 Stück

Luzerner Ei-Tatar

2	hart gekochte Eier
2	Essiggurken
120 g	Thomynaise light Mayonnaise
	Peterli oder Schnittlauch

Eier grob hacken, Essiggurken in kleine Würfel schneiden
Mit Mayonnaise zu einer Masse vermengen und in die Pastetli dressieren. Mit Peterli oder Schnittlauch garnieren.

Beefsteak-Tatar

140 g	Rindfleisch
30 g	Zwiebel
30 g	Essiggurken
30 g	Sweet and sour Sauce oder Sweet Chili Sauce
20 g	Hot Chilisauce
	Zitronenpfeffer
60 g	Ketchup
	Cognac
	Kapern

Rindfleisch, Zwiebeln und Essiggurken fein hacken, mit den Saucen zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Mit Zitronenpfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Cognac verfeinern. Dekoration: Kapern

Schottischer Rauchlachs-Tatar

200 g	Rauchlachs
	Sauerrahm
	Schnittlauch
	Salz/Pfeffer
1	Zitrone (Saft)

Lachs hacken, mit den Zutaten mischen. Mit wenig Salz und Zitronensaft abschmecken. Dekoration: Schnittlauch oder Dill.

Avocaotatar

Zutaten (für 23 Personen):

8	Avocados
7	Zitronen (3 für Saft, 3 für Deckoration)
8 EL	Öl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Korianderpulver
2 Stangen	Lauch (klein)
4	Tomaten
2	Peperoni
4	hartgekochte Eier
3 Bund	Schnittlauch (für Garnitur etwas beiseitelegen)
3 Bund	Petersilie
4	Knoblauchzehen
2 EL	Senf
	etwas Tabasco oder Cayennepfeffer
3 TL	Worcestershiresauce
1 Laib	Brioches

Zubereitung:

1. Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, die Früchte schälen und in kleine Würfelchen schneiden.
2. Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Korianderpulver miteinander verrühren. Das Avocadofleisch sofort beifügen und sorgfältig mit der Sauce mischen.
3. Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden, dann diese fein hacken.
4. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden.
5. Die Peperoni halbieren, entkernen, waschen und in kleinste Würfelchen schneiden.
6. Die hart gekochten Eier schälen und fein hacken.
7. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie und den Knoblauch sehr fein hacken.
8. Alle vorbereiteten Zutaten sorgfältig mit den Avocados mischen. Das Tatar mit Senf, Tabasco oder Cayennepfeffer, Worcestershiresauce sowie wenn nötig noch Salz und Pfeffer abschmecken. Brioches im Backofen toasten.



Brioche

Zutaten (für 12 – 16 Stück):

250 g	Mehl
20 g	Hefe
1 TL	Zucker
150 g	Butter
2	Eier
50 ml	Wasser
1 TL	Salz

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit dem Zucker flüssig rühren und in die Mehlmulde giessen. Mit wenig Mehl zu einem Teiglein anrühren.
2. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen. Die Eier mit dem Wasser und dem Salz verquirlen. Die flüssige Butter beifügen. Alles zum Mehl geben und zu einem Teig rühren.
3. Eine mittelgrosse Cakeform ausbuttern. Den Teig einfüllen.
4. Die Brioche auf die unterste Rille in den Backofen geben (Ofen nicht vorheizen!). Die Temperatur auf 50 Grad einstellen und die Brioche eine halbe Stunde aufgehen lassen.
5. Jetzt die Brioche bei ansteigender Hitze backen, das heisst den Backofen zuerst auf 100 Grad schalten, dann alle 5 Minuten die Temperatur um 20 Grad erhöhen. Die letzten 7 – 8 Minuten bei 200 Grad backen.
6. Die Brioche aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Besonders gut schmeckt Brioche, wenn man sie in Scheiben geschnitten im Ofen unter dem Backofengrill leicht röstet.

Morchelsüppchen

Zutaten (für 23 Personen):

80 g	Morcheln, getrocknet
2.5	Lauchstangen weiß, ca. 10 cm lang
80 g	Butter
80 g	Mehl
3 dl	Weisswein
3.5 l	Gemüsebouillon
2.5 dl	Rahm
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Bund	Schnittlauch gross
23 Stück	Blätterteigstangen

Zubereitung:

1. Die Morcheln 2 Stunden vor der Zubereitung zuerst unter warmem Wasser gründlich spülen, dann mit Wasser bedeckt einweichen; dabei das Wasser noch 2 Mal wechseln.
2. Die Morcheln abschütten, kurz abspülen, dann gut ausdrücken. Je nach Größe der Pilze diese halbieren oder in Streifen schneiden. Zwei Drittel der Morcheln als Suppeneinlage beiseite stellen.
3. Die Lauchstange der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden.
4. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Den Lauch und das restliche Drittel Morcheln darin andünsten. Das Mehl in ein Siebchen geben und darüber stäuben. Unter Rühren gut 1 Minute mitdünsten.
5. Weißwein und Bouillon mischen und langsam unter Rühren dazugießen. Die Suppe aufkochen. Zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 45 Minuten leise kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
6. Die Suppe durch ein feines Sieb gießen und die Rückstände gut auspressen.
7. Kurz vor dem Servieren den Rahm und die beiseitegelegten Morcheln zur Suppe geben, aufkochen und noch etwas 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Den Schnittlauch fein schneiden.
9. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

(Ein kleines Luxus-Süppchen, nicht zuletzt, weil dein Teil der Morcheln und der Lauch als Suppenbasis ausgekocht und dann nicht weiterverwendet werden, weil sie alles Aroma an die Suppe abgegeben haben. Wen dies reut, püriert sie mit der Suppe, die dadurch allerdings rustikaler wird und nicht mehr ganz so fein und zart schmeckt.)

Kalbskarree, mit Wurzelgemüse und Chimichurri

Zutaten (für 8 Personen):

(Fleisch)

2 – 2.5 kg Kalbskarree mit ca. 7 Knochen
kalt gepresstes Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

(Wurzelgemüse)

2 kg Saisonales Wurzel- und Knollengemüse (z.B. farbige Karotten, Randen, Pastinaken, Fenchel, Petersilienwurzel, Kartoffeln)
1 Knolle Knoblauch, halbiert
4 – 8 Schalotten, ungeschält
1 dl kalt gepresstes Olivenöl
einige Rosmarinzweige

(Chimichurri)

2 Bund Koriander
2 Bund glattblättrige Petersilie
3 Stück Sardellenfilets
3 Stück Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Stück kleine Chilischoten (entkernt)
1.5 dl kalt gepresstes Olivenöl
1 EL Zitronensaft
2 EL Rotweinessig

Zubereitung

Kalbskarree 4 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Chimichurri: Kräuter mit Stiel von Hand oder im Cutter fein hacken. Sardellen, Knoblauch und Chili beifügen, zerkleinern. Mit Olivenöl, Zitronensaft und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt im Kühlschrank 4 Stunden ziehen lassen.

Kalbskarree: Backofen auf 65 °C vorheizen. Fleisch in einen Bräter geben, mit Olivenöl und Salz einreiben. Im unteren Teil des Ofens 60 Minuten garen. Danach Kernthermometer in die Mitte des Fleisches stecken und Karree alle 30 Minuten drehen, bis die Kerntemperatur 53 °C erreicht hat. Fleisch aus dem Ofen nehmen.

Wurzelgemüse: Gemüse und Kartoffeln rüsten, in grobe Stücke schneiden. Mit Knoblauch und Schalotten auf ein Ofenblech geben, mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. In der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 60 Minuten braten.

Fertigstellen: Fleisch kurz vor dem Servieren in der Pfanne oder über der Glut rundherum braun braten, auf jeder Seite ca. 3 Minuten. Danach bei 60 °C ca. 15 Minuten ziehen lassen. Fleisch aufschneiden, mit Wurzelgemüse und Chimichurri anrichten.

Käsebuffet

Zutaten (für 23 Personen):

250 g Sprinz
250 g Gruyère
250 g Bergkäse
250 g Weichkäse aus Ziegenmilch
250 g Weichkäse aus Kuhmilch
250 g Blaukäse

1 kg Trauben
500 g Früchtebrot
250 g Baumnüsse
1 kg Weissbrot

Kümmelsamen

Zubereitung:

Brot in Körbe verteile
Trauben waschen
Früchtebrot aufschneiden

Holzbrett mit Alufolie beziehen
Die Kästestücke auf Holzbrett platzieren

Mit Trauben und Beeren dekorieren

Tiramisu mit Willisauer-Ringli

Zutaten (für 23 Personen):

5 dl	Birnensaft
1 dl	Williams-Schnaps
1'400 g	M-Dessert
150 g	Zucker
4 Päckchen	Vanille-Zucker
3 TL	Zimtpulver
3.5 dl	Vollrahm
600 g	Willisauer-Ringli
	Pfefferminzblätter für Garnitur

Zubereitung:

1. In einer kleinen Pfanne den Birnensaft mit dem Williams aufkochen und offen etwas einkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt kräftig verrühren.
3. Den Rahm steif schlagen. Unter die Quarkcreme ziehen.
4. Die Willisauer-Ringli im Birnensaft etwas einweichen.
5. Ein Dessert-Glas wie folgt befüllen: beginnen mit einem Willisauer-Ringli (ev. geteilt) 2 Esslöffel Masse; 1 Willisauer-Ringli, 2 EL Masse und mit einem weiteren Willisauer-Ringli abschliessen. Das Tiramisu zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.
6. Mit einem Pfefferminzblatt dekorieren.

