

Chnoche - Chuchi Winterthur

Ladet zum feinen Winteressen ein
22. Februar 2017

Hans – Rudolf Roth

Apéro

Carpaccio vom Rind

Suppe

Zander mit Lauch – Heu in Biersüppchen

Hauptgericht

Lamm Kottlets
Mit Rahmspinat und Rösti

Nachspeise

Crêpes Suzette

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 darübergerben.

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

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zander mit Lauch – Heu in Biersüppchen

Zutaten für 4 Personen

Biersüppchen

- 1 Esslöffel Butter
- 4 Zweiglein Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1,5 dl Bier (z.B. Appenzeller Quöllfrisch)
- 1,5 dl Vollrahm
- 2 frische Eigelbe
- Salz und Pfeffer

Lauch – Heu

- 2 Esslöffel Butter
- 1 kleiner Lauch, in feinen Streifen

Zander

- 1 Zanderfilet, ohne Haut (ca. 250g), Fettschicht entfernt, geviertelt
- 1 Esslöffel Mehl
- 0,5 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen, Thymian und Knoblauch ca. 4 Minuten andämpfen.
2. Bouillon und Bier dazugiessen, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln,absieben.
3. Rahm mit Eigelben in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Ca. 3 Esslöffel heisse Suppe unter ständigem rühren beigegeben, unter ständigem rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen, würzen.

Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Fischfilets in vorgewärmten Teller verteilen, Lauch – Heu darüber verteilen, Suppe dazugiesen.

Lamm – Koteletts mit Rösti und Rahm - Spinat

Zutaten für Spinat für 4 Personen

500 g junger Spinat vorbereitet mit wenig Salz oder Aromat in gut schliessender Pfanne kurz weichdämpfen.
Mit etwas Vollrahm verfeinern.

Rösti

Siehe Beiblatt

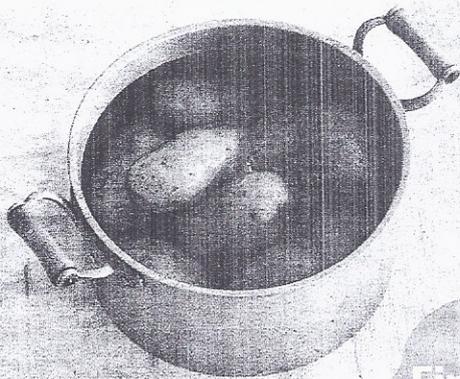
Lamm Koteletts

2-3 Koteletts pro Person

Kurz anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.

So gelingt die perfekte Röstli

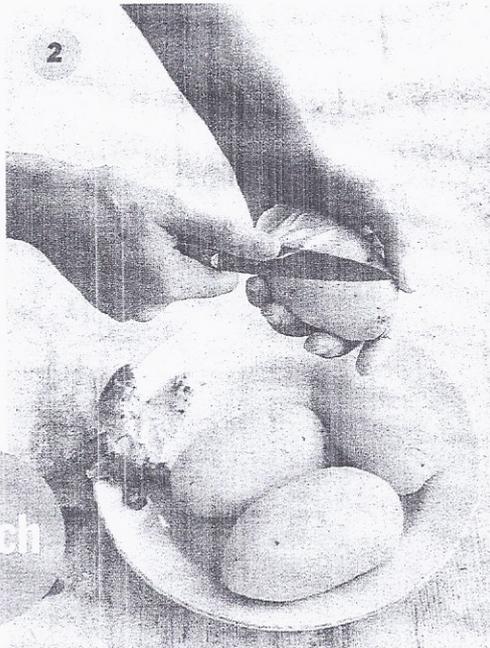
1



Einfach

Am Vortag oder noch besser 2 bis 3 Tage im Voraus Kartoffeln gut waschen, mit der Schale in reichlich Wasser ca. 30 Minuten knapp weich kochen. Sie sollten in der Mitte noch leicht knackig sein. Auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

2



Am Zubereitungstag: Kartoffeln schälen. So schält man die Kartoffeln erst, wenn sie abgekühlt sind. Das Vorkochen ist übrigens sinnvoll, damit die Kartoffelstreifen später nicht zusammenkleben.

3



An der Röstiraffel reiben. Die Kartoffel-Länge nach raffeln, damit möglichst Streifen entstehen. Beim Raffeln leicht geben und ohne Druck zurückziehen. Mit ca. 1,5 TL Salz und reichlich Pfeffer sorgfältig mischen.

5



Die Röstli gleitet leicht zurück in die Pfanne.

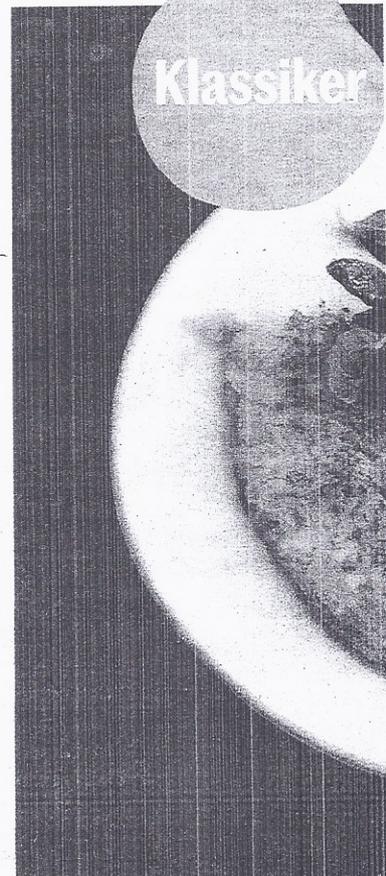
Röstli in der Luft oder mithilfe eines Tellers wenden. Beim Wenden mit einem Teller, den Teller vorher mit etwas Öl bepinseln, sodass die Röstli leicht vom Teller wieder in die Pfanne rutscht. Dabei darauf achten, dass das heiße Öl aus der Pfanne nicht auf die Hände tropft. Röstli ca. 10 weitere Minuten goldgelb braten.

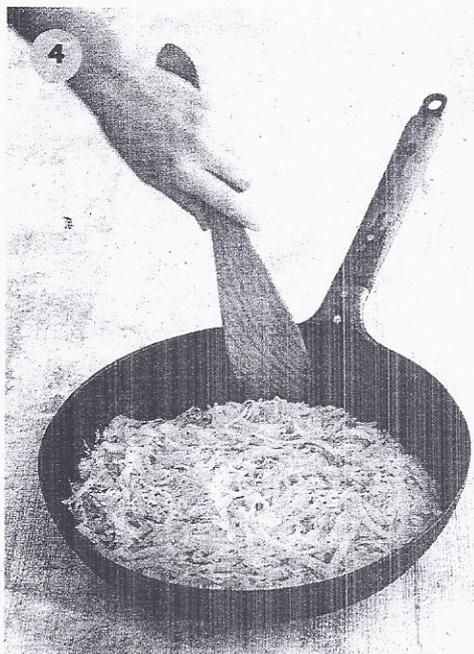
6



Butter dem Rand entlang begeben und ca. 2 Minuten fertig braten. Die Butter gibt der Röstli noch das feine Aroma. Sie sollte aber nur noch aufgeschäumt werden. Die Röstli servieren, solange sie aussen knusprig ist und innen dampfend heiss.

Klassiker

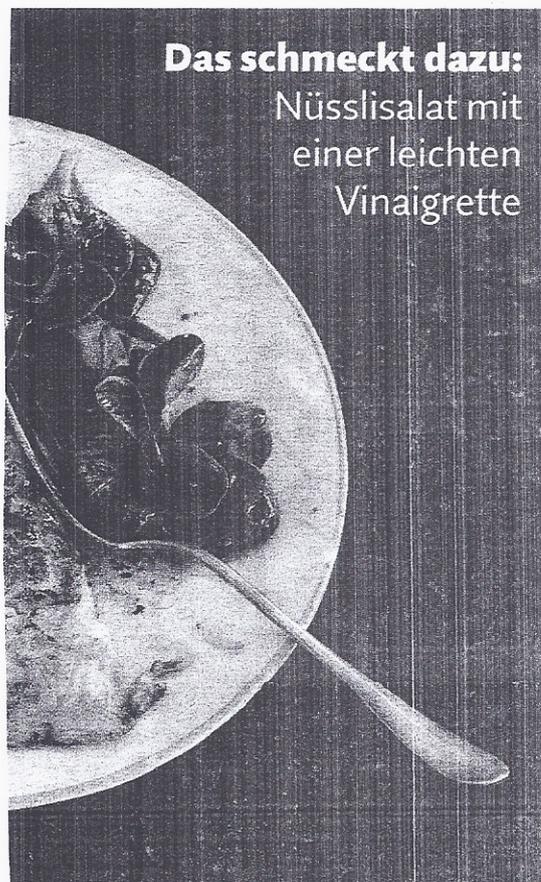




**Zutaten für
4 Personen**

- 1,2 kg grosse vorwiegend festkochende Kartoffeln, zum Beispiel Victoria
- Salz, Pfeffer
- 4 EL HOLL-Rapsöl
- 1 EL Butter

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln locker und regelmässig auf dem Bratpfannenboden verteilen. Nach einigen Minuten die Kartoffeln am Rand mit einer Kelle leicht zusammenschieben, sodass die typische Röstiform entsteht. Ca. 12 Minuten bei kleiner Hitze braten.



Das schmeckt dazu:
Nüsslisalat mit
einer leichten
Vinaigrette

Prof-Tipp

Kochen mit Sinnen



Annina Ciocco,
Rezeptautorin

Die Rösti muss frisch zubereitet werden und braucht ihre Vorarbeit leisten: Wenn ich erwarte, koche ich die Kartoffeln schon am Vortag, rauchwürze sie dann aber gleich. Stelle sie bis zur Zubereitung gedeckt in den Kühlschrank. Das hat den Vorteil, dass ich nicht zu viel Zeit für die Gäste nehmen muss. Bei der Zubereitung bin ich mit allen Sinnen beim Rösten. Es ist mir wichtig zu hören, wie stark die Kartoffeln in der Pfanne brutzeln. Das leichte Hin- und Herbewegen der Bratpfanne ist sehr sinnvoll: So verteilt sich das Öl gleichmäßig. Wenn die Kartoffelstreifen nicht richtig gebraten sind, hören sie besonders laut, sobald sie mit dem Öl in Kontakt kommen. Beim Geruch wird ich kritisch: Meist riecht man erst, wenn die Unterseite bereits zu dunkel ist.

Viele weitere
KOCHTIPPS
rund um Rösti
JETZT AUF
migusto.ch

**Mehr zum Thema Kartoffeln
im Glossar:**

migusto.ch/kartoffeln

**Feines Zürcher
Geschnetzeltes:**

migusto.ch/geschnetzeltes

Vinaigrette zum Nüsslisalat:

migusto.ch/vinaigrette



Crêpes Suzette

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

- 4 Eier
- 3,5 dl Milch
- 100g glutenfreie Mehlmischung
- 1 Prise Salz
- 1El Akazienhonig
- 1 Unbehandelte Orange, wenig abgeriebene Schale

Orangensauce

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone

Bratbutter, zum Backen

- 60g Butter
- 50g Akazienhonig
- 1 dl Orangenlikör (Grand Marnier)

4 Kugeln Vanilleglace

1. Für den Teig

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, 20 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Orangensauce

Von einer Orange und einer Zitrone je eine ca. 5cm lange, dünne Schale abschälen, in feine Streifen schneiden, beiseite stellen. Von beiden Orangen und der Zitrone Saft auspressen, beiseite stellen.

3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Teig portionenweise in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, löst sie sich von selbst, Crêpes wenden, fertig backen. Crêpes zu einem Viertel falten und zugedeckt warm stellen.

4. Butter, Honig sowie beiseite gestellte Orangen- und Zitronenstreifen in einer zweiten Bratpfanne erwärmen. Den abgeseibten Fruchtsaft und 1/3 des Likörs dazugießen, 8 Minuten köcheln.

5. Crêpes in die heisse Sauce geben und Pfanne leicht schwenken, restlichen Likör dazugiessen, ca. 1 Minuten flambieren, sofort mit einer Vanille Glacekugel anrichten und servieren.