

CHNOCHE - CHUCHI

Winterthur



Menu du 29.03.2017

Apéro

+++

Tartare de thon

Salade de rampons

+++

Soupe aux broccolis

Tuile de parmesan

+++

Noix d'agneau

Poireaux à la crème

Tagliatelles à l'ail d'ours

+++

Mousse au chocolat blanc

Mousse au chocolat noir

Coulis d'oranges

+++



Tartare de thon sur salade de rampons

Thunfischtartar auf Nüsslisalat

Rezept für 4 Personen

1 EL Peterli

1 EL Schnittlauch

1 Schalotte

1 TL Kapern

fein gehackt

1 TL Olivenöl

Salz, Pfeffer

wenig Zitronensaft: nur einige Tropfen

150 g Thunfisch sehr frisch, Sushi Qualität

sehr feine Würfeli schneiden, alle Zutaten mischen,
Plätzchen formen und auf den Salat anrichten

Nüsslisalat

100 g Nüsslisalat

rüsten und auf grosse Teller anrichten

2 EL Essig

3 EL Olivenöl

1 TL Senf

1 EL Rahm

mischen und kurz vor dem Servieren auf dem Salat verteilen

1 Ei gekocht

fein schneiden und über den Salat streuen

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto



Soupe aux broccolis et tuile de parmesan

Broccolisuppe und Tuile de Parmesan

Rezept für 6 Personen

400 g Broccoli
1 Zwiebel

grob schneiden
fein schneiden

2 EL Olivenöl
20 g Butter
8 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer

Zwiebel in Öl/Buttermischung dünsten
Broccoli zugeben und 2-3 Min. weiter dünsten
Bouillon zugeben und weichkochen
Pürieren und würzen

2 dl Rahm
30 g Parmesan

Rahm schlagen
Parmesan reiben und mit dem Rahm mischen

Pro Teller Suppe ein TL Rahm-Parmesan zufügen

TUILE DE PARMESAN

120 g Parmesan

Ein Blatt Backtrennpapier vierteln
Pro Viertel 2 EL geriebenen Parmesan verteilen
Eine Pfanne vorheizen, 1 Viertel in der Pfanne deponieren
Parmesan schmelzen lassen
Aus der Pfanne nehmen und eine Rondelle schneiden
Mit "Sel Fou" würzen

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto



Noix d'agneau, poireaux à la crème, tagliatelles à l'ail d'ours

Lammnüssli, Lauch mit Rahmsauce, Bärlauchtagliatelle

Rezept für 4-5 Personen

LAMMNÜSSLI

800 g Lammnüssli
2 dl Marsala
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Backofen auf 160° vorheizen
Fleisch mit Olivenöl bestreichen und würzen
Kurz anbraten
Fleisch in eine Gratinform legen und 40 Min. im Ofen schmoren
Fleisch herausnehmen und warmstellen
Fond in Gratinform mit Marsala auflösen, Rahm zufügen, würzen
Nüssli in Tranchen schneiden und in Gratinform legen
Zurück in Ofen, Temperatur auf 100°

LAUCH

200 g Lauch
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
20 g Butter
2 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm

Lauch waschen, halbieren und in kleine Stücke schneiden
klein schneiden
Zwiebel in Öl/Buttermischung dünsten
Lauch zugeben und 2-3 Min. weiter dünsten
Bouillon zufügen. Bei mittlerer Temperatur circa 15 Min
weichkochen
Rahm zufügen und würzen

TEIGWAREN

Bärlauch Tagliatelle

Kochzeit auf der Packung beachten

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto



Mousse au chocolat noir et au chocolat blanc. Coulis d'oranges

Schokoladenmousse schwarz und weiss. Orangensauce

Als Dessert Rezept für 6-8 Personen

Dunkle Mousse

150 g	dunkle Schokolade	auf dem warmen Wasserbad sorgfältig schmelzen
15 g	Butter	zugeben
2 EL	Cognac	
2	Blätter Gelatine	im Cognac auflösen
2	sehr frische Eigelb	auf dem warmen Wasserbad gut schaumig schlagen und unter die Schokoladenmasse rühren
30 g	Zucker	
		Cognac + Gelatine zugeben Gelatine muss sich in der noch warmen Schokolade komplett auflösen
0.5 dl	Rahm	unter die Masse rühren
2 dl	Rahm...nicht zu steif	sorgfältig unter die Masse ziehen

Helle Mousse

150 g	weisse Schokolade	auf dem warmen Wasserbad sorgfältig schmelzen
15 g	Butter	zugeben
2 EL	Cognac	
2	Blätter Gelatine	im Cognac auflösen
2	sehr frische Eigelb	auf dem warmen Wasserbad gut schaumig schlagen und unter die Schokoladenmasse rühren
30 g	Zucker	

Cognac + Gelatine zugeben

Gelatine muss sich in der noch warmen Schokolade

komplett auflösen

unter die Masse rühren

0.5 dl Rahm

2 dl Rahm...nicht zu steif

sorgfältig unter die Masse ziehen

Orangensauce

4 Orangen

filetieren

4 Orangen

Saft

50 g Zucker

karamelisieren

20 g Butter

zugeben

Orangensaft zugeben, umrühren bis der Zucker total aufgelöst ist

DRESSAGE Teller anrichten

Siehe Foto