

# CHNOCHE-CHUCHI

Winterthur

Menü vom Mittwoch 31. Mai 2017



## *Suppe*

Birnen-Senf-Suppe  
mit Kümmelstangen

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

## *Vorspeise*

Jakobsmuscheln mit Safranschaum  
auf Spinatbett

\*\*\*

\* \* \*

## *Hauptgericht*

Rinderfilet-Medaillons  
mit Safran-Kartoffeln  
und Staudensellerie

\* \* \*

\*\*\*

## *Nachspeise*

Schokoladenkuchen  
mit Sahne und Vanille Eis

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

---

## *Suppe*

**Portionen:** 10

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten

### **Zutaten:**

- 2 EL Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 250 g Kartoffeln, in Stücken
- 250 Birnen, geschält, entkernt, in Stücken
- 2 EL Senf
- 1 l Gemüsebouillon
- 1.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer



### **Beschreibung:**

Butter erwärmen, Schalotte andämpfen, Kartoffeln, Birnen und Senf begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen.

Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln.

Gemüse mit der Flüssigkeit pürieren, Rahm darunterziehen, würzen.

Kümmelstangen dazu servieren.

## **Vorspeise**

**Portionen:** 10

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten

**Portionen:** 10

- 1 kg Spinat
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 2 TL Butter
- 1 l Gemüfefond
- 1 kg Jakobsmuscheln
- 2 dl Rahm
- Briefchen Safran
- Salz
- Pfeffer



### **Beschreibung:**

Safranschaum:

Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Safran ca. 1 Min. mitdämpfen. Gemüfefond dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, auf die Hälfte einköcheln. Rahm dazugießen, nur noch heiß werden lassen, würzen. Zugedeckt warm halten.

Spinat:

Spinat zugedeckt in einer hohen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Safran andämpfen, Spinat ca. 5 Min. mitdämpfen, zugedeckt warm halten.

Muscheln:

Muscheln mit Haushaltspapier trockentupfen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Muscheln portionenweise beidseitig je ca. 1 1/2 Min. braten, würzen. Spinat auf vorgewärmte Teller verteilen, Muscheln darauf anrichten. Sauce mit dem Mixstab schaumig schlagen, dazu servieren.

## *Hauptgericht*

**Portionen:** 10

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten



### Zutaten

- 10 Rinderfilet-Medaillons (à ca. 130 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 TL Rapsöl
- ¼ TL Safranfäden
- 4 Schalotten
- 400 g Staudensellerie
- 350 g Kartoffeln
- 1 Apfel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 5 dl Rinderbrühe
- 50 g Frischkäse

### Beschreibung:

1. Eine kleine ofenfeste Form in den Backofen stellen. Den Ofen auf 80° vorheizen. Die Medaillons, salzen und pfeffern. 2 TL Öl erhitzen, die Medaillons darin auf jeder Seite 2 Min. anbraten, dann in die Form legen. Im Backofen (Mitte) in 40 Min. garen.
2. Safranzerreiben, mit 2 EL Wasser verrühren. Schalotten fein hacken, Stangensellerie, Kartoffeln und Apfel Würfeln. Petersilie hacken.
3. Öl erhitzen, Schalotten glasig dünsten. Stangensellerie, Kartoffeln und Apfel zugeben und 3 Min. mitdünsten. Mit Brühe aufkochen lassen und 15 Min. garen, nach 10 Minuten Safran und Frischkäse unterrühren, salzen und pfeffern.
4. Fleisch und Kartoffel anrichten mit Petersilie bestreuen

## *Nachspeise*

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, Backofen 200° C,

**Zutaten:**

6 Eier (getrennt)  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
4 EL Speisestärke  
200 g geschälte gemahlene Mandeln  
150 g Butter  
200 g dunkle Schokoladenkuvertüre  
100 g Vollmilch-Kuvertüre

**Beschreibung:**

Die Eier trennen und das Eiweiß zu sehr steifem Eischnee schlagen. Das Eigelb mit 200 g Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

150 g Butter über leichter Flamme zerlassen und abkühlen lassen.  
200 g Mehl durchsieben und 4 Esslöffel Speisestärke darüber sieben. Mehl und Stärke gut mischen und die flüssige Butter mit dem Mehl zu einem Teig verrühren. Die gemahlene Mandeln unterrühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Eine Springform auf dem Boden mit Backpapier auslegen und den Rand ausfetten. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Form im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Dann den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird und nochmal 10 Minuten backen. Den fertig gebackenen Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Die dunkle und die helle Kuvertüre über leichter Flamme schmelzen und ab und an umrühren, damit sich die Kuvertüre gut vermischt. Die Kuvertüre über den Kuchen geben und glatt streichen. Mit einer Gabel kann man nun noch leichte Muster in die Kuvertüre zaubern.

