



Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 25. Oktober 2017
Bruno Denicolà

Randen-Millefeuille mit Nüsslisalat-Pesto

(Französische Kürbis- Karottensuppe)

Zander mit einem Lauch-Parmentier

Karamellierte Feigen auf Joghurt

„En guete“

Randen -Millefeuille mit Nüsslisalat-Pesto

2	Stk.	Randen (gekocht)	Die Randen schälen und mit einem Dessertring (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Den resultierenden Zylinder in feine Scheiben von ca. 2mm Dicke schneiden
200	g	Ziegen-Frischkäse Olivenöl Pfeffer & Salz feiner Chilli	Den Frischkäse mit etwas Olivenöl zu einer Masse schlagen und mit Pfeffer, Salz und Chilli gut würzen. Für die Türmchen zuerst eine Scheibe Randen, dann eine dünne Lage Frischkäse in den Dessert-ring füllen. Alternierend den Dessert-ring füllen und mit einer Scheibe Randen abschliessen. Bis zum Servieren kühl stellen
200	g	Nüsslisalat	Für den Pesto den Nüsslisalat in den Mixer geben und mit dem Rotweinessig, Balsamico Olivenöl gut pürieren bis eine flüssige Creme entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und bei Bedarf mit Essig und Olivenöl nachwürzen. Den Pesto anschliessend in kleine Gläser füllen.
1	El	Rotweinessig	
1	El	Balsamico	
2	El	Olivenöl Pfeffer & Salz	

Mise en place

Die Dessertlinge erst kurz vor dem Servieren auf einen kleinen Teller (wenn vorhanden Rechteckig) stellen und vorsichtig entfernen. Zusammen mit dem Pesto servieren.



Französische Kürbis- Karottensuppe

1	Stk.	Kartoffel (mehlig kochend)	Kartoffel schälen und waschen. Kürbis waschen, halbieren die Kerne herauslöffeln und die Schale sauber wegschneiden. Karotten (wenn nötig) waschen und schälen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Alle Zutaten klein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin kurz andünsten. Kartoffel, Möhren und Kürbis zugeben Mit Schnaps ablöschen und mit Brühe auffüllen..
400	g	Muskat-Kürbis	
200	g	Karotten	
3	Stk.	Schalotten	
2	Stk.	Knoblauchzehen	
2	El	Olivenöl	
2	El	Pastis	
6	dl	Gemüsebouillon	
2	Zweige	Thymian	Kräuterzweige waschen und trocken schütteln, einen Zweig Thymian für die Dekoration beiseitelegen, die restlichen Kräuter dazugeben. Alles ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Kräuterzweige entfernen, Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken. 100 g Crème fraîche einrühren.
1	Zweige	Estragon	
1	Zweige	Oregano	
1	Zweige	Rosmarin	
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	
2	El	Zitronensaft (Bio-Zitrone) Zitronenabrieb	
100	g	Crème fraiche	

Mise en place

50	g	Crème fraiche Baguette	Suppe in Schälchen verteilen, jeweils mit einem Klecks Crème fraîche garnieren und mit Thymian bestreuen. Dazu schmeckt Baguette
----	---	---------------------------	--



Zander mit einem Lauch-Parmentier

1	Stk.	Lauchstangen	<p>Kartoffeln Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, den Lauch inkl. ein Teil des Grüns in Scheiben schneiden. Den Lauch für ca. 3-5 Min. im leicht kochenden Salzwasser garen, mit kaltem Wasser abschrecken und im Sieb abtropfen lassen. Anschliessend den Lauch mit einer guten Prise Muskat, Pfeffer und Salz würzen und in Butter und Olivenöl sanft ca. 5-7 Minuten sautieren. Die Kartoffeln im Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.</p> <p>Die Kartoffeln unter Beigabe der Crème fraiche mit einer Gabel gut zerdrücken, bis ein grober Kartoffelstock entsteht</p> <p>Backofen auf 180 Grad vorheizen Schälchen mit wenig Butter einstreichen und mit den Lauchscheiben bis zur Hälfte füllen, anschliessend mit dem "Kartoffelstock" auffüllen. Den geriebenen Parmesan darüber streuen und kleine Butterflocken beifügen.</p> <p>Die Schälchen im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten gratinieren</p>
400	g	Kartoffeln (mehlig kochend)	
10	g	Butter	
2	El	Olivenöl	
1/2	dl	Crème fraiche	
4	Stk.	Kleine backofenfeste Schälchen	<p>Fisch In der Zwischenzeit den Zander waschen, sorgfältig trocken tupfen, mit Kräutersalz einreiben, die Filets quer halbieren und kurz im Mehl wenden. Butter und Olivenöl in der Bratpfanne (wenn vorhanden Chromstahlpfanne für besseren Geschmack) und die Filets einzeln auf einer Seite 3 Min. und auf der anderen 1 Min. anbraten. Anschliessend im Backofen bei ca. 60 Grad warmstellen</p>
20	g	wenig Butter	
		Butter	<p>Salat Für das Dressing Olivenöl, die ausgepresste Zitrone und den Senf mit einer Gabel zu einer Emulsion schlagen und mit Salz & Pfeffer abschmecken</p> <p>Den Salat zum Dressing geben und gut vermengen Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in Bratpfanne mit wenig Butter kurz anbraten sowie die Tomaten vierteln.</p>
		Parmesan	
2	Stk.	Zanderfilet	
10	g	Butter	
1	El	Olivenöl	
3	El	Olivenöl	
1	Stk.	Zitrone	
2	El	Senf	
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	
200	g	Babyleaf-Salat	
4	Stk.	Braune Champignons	
		wenig Butter	
8	Stk.	gelb/rote Datteltomaten	

Mise en place

Den Parmentier aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Fisch und dem Salat auf einem Teller anrichten. Die Champignonscheiben auf dem Salat platzieren und die geviertelten Tomaten um den Salat verteilen.



Karamalisierte Feigen auf Joghurt

4	Stk.	Kleine Becher Joghurt	Den Joghurt in kleine Gläser oder Schüsseln füllen (1 Becher pro Portion).
4	Stk.	Feigen	Für die karamellisierten Feigen die Feigen waschen und den Strunk stutzen. Kleine Früchte halbieren, größere Früchte vierteln
2	El	Butter	In einer Pfanne auf kleiner Flamme die Butter zerlaufen lassen, den Zucker hinzugeben und rühren, bis das ganze karamellisiert. Die Zimtstange hinzugeben. Nun die Hitze steigern und die Feigen mit der Schnittseite nach unten in den Sud legen. Nach zwei Minuten wenden und genau so von der anderen Seite braten.
2	El	Brauner Zucker	
2	Stk.	Zimtstangen	
2	Schuss	Balsamico Orangensaft	Die Feigen aus der Pfanne nehmen und einige Tropfen Balsamico und einen großen Schuss Orangensaft hinzugeben. Den Sud erneut einige Minuten köcheln lassen, bis ein dicker Sirup entsteht. Die Zimtstange entfernen.

Mise en Place

Etwas vom Sud in den Joghurt einrühren, den Joghurt mit den Feigen dekorieren und den Sud darüber träufeln. Das Dessert schmeckt sowohl warm, als auch, wenn die Feigen auf Zimmertemperatur heruntergekühlt sind.

