

CHNOCHE-CHUCHI  
Winterthur  
Menü vom Mittwoch 31. Januar 2018



*Suppe*

Erwärmende rote Wintersuppe  
mit Kümmelstangen

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

*Vorspeise*

Zander auf Gemüsebett

\*\*\*

\* \* \*

*Hauptgericht*

Schweins Cordon bleu  
mit Kartoffel Lauch Gratin  
und Winter Gemüse

\* \* \*

\*\*\*

*Nachspeise*

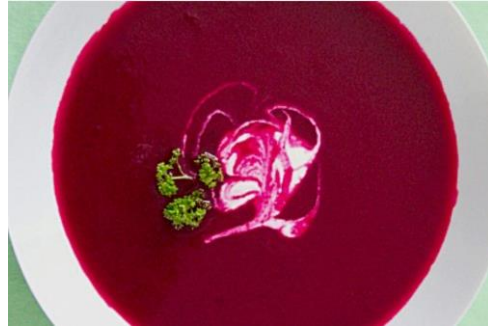
Zimt Tarte mit Apfelcreme

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

---



## *Suppe*

**Portionen:** 10

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten

### **Zutaten:**

- 50 g Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 250 g Kartoffeln, in Stücken
- 250 g Randen, in Stücken
- 1 l Gemüsebouillon
- 1.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Bund Petersilie

### **Beschreibung:**

Butter erwärmen, Schalotte andämpfen, Kartoffeln, Randen begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen.

Bouillon dazu giessen, 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

- 3 Zwiebel
- 1 Limette
- 2dl Gemüse Brühe
- 150 g Tomaten
- 1 Stück Ingwer
- 5 EL Öl
- 150 g Zucchini
- 1 kg Zanderfilet
- Salz
- Pfeffer

### **Beschreibung:**

Tomaten und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Ingwer und Zwiebel schälen und fein hacken.

Zander salzen und pfeffern.

Zwiebeln, Ingwer in Öl andünsten Tomaten und Zucchini Scheiben mitdünsten mit Gemüse Brühe ablöschen, warm stellen.

Fisch auf der Hautseite zuerst anbratend.

### **Anrichten:**

Zander auf Gemüse anrichten mit Limetten Saft beträufeln und servieren.



## *Hauptgericht*

**Portionen:** 10

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten

### Zutaten

- 10 Schweinsnierstücke als Cordon bleu aufgeschnitten (à ca. 130 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 20 Tranchen Landrauchschinken
- 500 g Brät
- 10 Tranchen Käse
- 150 g Butter
- 4 EL Mehl
- 3 Eier aufgeschlagen
- 4 EL Paniermehl

### **Beschreibung:**

Schweinsnierstücke auf der Ablage auslegen. Die Tasche aufschlagen und die Innenseite würzen. Je zwei Scheiben Landrauchschinken überlappend auf die eine Fleischhälfte auslegen. Käse und Brät auf der Innen-Hälfte der Landrauchschinkentranchen auslegen. Die überlappenden Landrauchschinkentranchen auf das Brät legen. Die Fleischtasche schliessen.

Die Cordons bleus im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Cordons bleus portionenweise beidseitig goldgelb braten (ca. 20 Min.). Bis zum Anrichten im Backofen, bei 80 Grad, warmstellen.

### **Kartoffel-Lauch-Gratin**

#### Zutaten

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 250 g Lauch in Rädchen geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 10 dl Vollrahm
- 150 g Butter

### **Beschreibung:**

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und bereitstellen.

Kartoffeln waschen, schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Lauchrädchen und Gewürze zugeben, gut mischen und Masse in die Gratinform füllen. Mit Vollrahm übergiessen.

Die Gratinform in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 160 Grad 90 Min. backen.

### **Rüebli**

#### Zutaten

- 2 EL Butter
- 2 Zwiebel, fein geschnitten
- 250g Rüebli, geschält, in Stengeli geschnitten
- 1 dl Gemüsebouillon

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Rüebli begeben und 2 - 3 Min. mitdämpfen. Mit Gemüsebouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze garen (ca. 25 - 30Min.)

### **Brokkoli**

#### Zutaten

- 5 dl Gemüsebouillon
- 250 g Brokkoliröschen
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 2 dl Milch
- 1 Ei, aufgeschlagen

Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen. Brokkoliröschen zugeben und bei mittlerer Hitze gar kochen. Die Bouillon abgiessen und Brokkoli in einer Schüssel anrichten.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Mehl zugeben und kurz rösten. Unter ständigem Rühren Milch zugeben. Aufkochen lassen, würzen und warm stellen. Kurz vor dem Servieren die Sauce noch einmal aufkochen und unter Rühren das Ei zugeben. Kurz wärmen und dann über die Brokkoliröschen verteilen.

### **Anrichten:**

Das Cordon bleu neben Kartoffel-Lauch-Gratin, Rüebli und Brokkolirösschen auf einem vorgewärmten Teller anrichten.



## *Nachspeise*

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

### **Zutaten:**

#### **Zimt Tarte**

- 150 g Mehl
- ½ TL Salz
- 50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- 5 EL Wasser
- 3 EL Himbeerkonfitüre
- 2 Eier
- 200 Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zimt
- 1 EL Kakao
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 dl Rahm

### **Beschreibung:**

#### **Mürbeteig**

Mehl und Salz in eine Teigschüssel geben und mischen. Die kalten Butterstücke zugeben und mit dem Mehl verreiben, bis eine feine krümelige Masse entsteht. Wasser zugeben und zusammenfügen (nicht kneten). Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min. kühl stellen.

Den Teig auf möglichst wenig Mehl auswallen und in ein Backform von 26 cm Durchmesser legen. Mit einer Gabel einstechen.

Himbeerkonfitüre auf den Teigboden geben und verstreichen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

#### **Belag**

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, Zucker und Salz zugeben und mit dem Handmixer schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst und die Masse heller und cremartig ist. Zimt, Kakao zugeben und gut mischen. Mehl mit Backpulver portionenweise zugeben und unterziehen. Rahm zugeben und gut mischen.

Die Zimtmasse auf den Mürbeteigboden geben und gleichmässig verteilen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 35 Min. backen. Dann den Kuchen aus dem Backofen nehmen, 5 Min. auskühlen lassen, aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

**Zutaten:**  
**Apfelcreme**

- 6 Äpfel, Golden Delicious
- 1 Zitrone, Saft
- 2 TL Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 2 dl Rahm, steif geschlagen
- 1 rotschaliger Apfel
- 1 L Vanilleglace

**Beschreibung:**

Äpfel schälen und in eine Schüssel raffeln. Zitronensaft darüber träufeln und sofort mischen. Vanillezucker und Zucker zugeben und mischen. Vanilleglace und Rahm zugeben und mischen. Apfelcreme in Schüsselchen abfüllen und kaltstellen.

**Anrichten**

Apfelcreme in Schüsselchen neben die Zimt-Tarte stellen. Mit Apfelschnitzen ausgarnieren und servieren.