



*Chnoche Chuchi*  
*Winterthur*  
*Menue für 4 Personen*  
*Chochete vom 28. März 2018*  
*Bruno Denicolà*

\*\*\*\*\*

*Kräutersüppchen mit pochiertem Ei*

\*\*\*\*\*

*Lachsforelle auf Brennesselspinat mit Spargel*

\*\*\*\*\*

*Osterlammgigot mit Karottengemüse  
und Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Exotische Früchte in der Mandelblüte  
mit Joghurtschaum*

\*\*\*\*\*

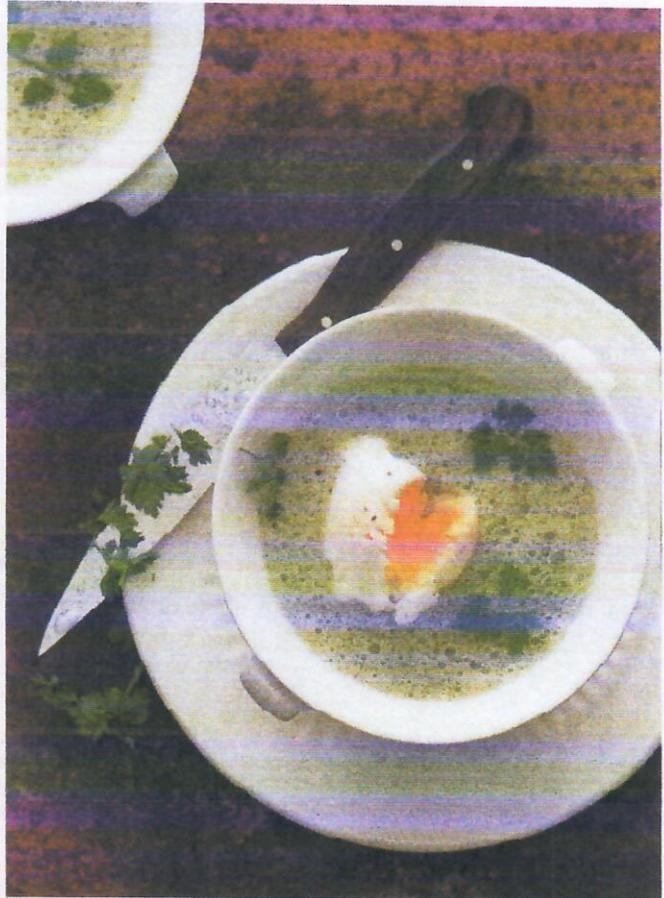
„En guete“

## *Kräutersüppchen mit pochiertem Ei*

200 g		Gemischte Kräuter (Kerbel, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Brunnenkresse, ganz wenig Thymian)	waschen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.
2	Stk.	Schalotten	schälen und in feine Streifen schneiden
1	Stk.	Knoblauchzehe	schälen und in feine Würfel schneiden
3	El	Butter	in einer Pfanne erhitzen die Schalottenstreifen und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten.
3.5	dl	Geflügelbrühe	aufkochen und zusammen mit dem Rahm bei- fügen. Die Suppe einmal unter rühren
3	dl	Vollrahm	kräftig aufkochen und offen auf 2/3 einkochen lassen.
			Die gemischten Kräuter beifügen und mit dem Stabmixer fein pürieren.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	mit Salz und Pfeffer abschmecken
ca.1	Ltr.	Wasser	<b>Pochierte Eier</b> Für die pochierten Eier in einer grossen Pfanne
3	El	Weissweinessig	Wasser aufkochen, Weissweinessig beifügen und Hitze reduzieren
4	Stk.	Eier	nacheinander in eine Schöpfkelle aufschlagen, vorsichtig von der Kelle in das nur noch leichtköchelnde Wasser gleiten lassen und 4 – 5 Minuten garen (die Eier dürfen sich beim Garen jedoch nicht berühren). Die Eier vor- sichtig mit einer Siebkelle herausnehmen, kurz auf Haushaltpapier abtropfen lassen und allfäl- lige Eiweissfäden am Rand abschneiden.
2	Stk	Eigelb	verrühren und in die heisse, nicht mehr ko- chende Suppe geben. Solange schlagen, bis die Suppe schön schau- mig wird.
0,7	dl	Vollrahm	steif schlagen und vorsichtig untermischen

### Mise en place

die Suppe auf die Teller verteilen, die pochier-  
ten Eier vorsichtig beifügen Suppe mit  
Kerbelblättern garnieren



## *Lachsforelle auf Brennesselsalat mit Spargel*

500	g	grüne Spargel	Die holzigen Enden abschneiden, die Spargeln schälen und schräg in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.
250	g	Blattspinat	Den Spinat verlesen und grobe Stiele entfernen, gründlich waschen und abtropfen lassen
150	g	junge Brennesselblätter	Die Brennesselblätter waschen und trocken schütteln.
1/2	Tl	Puderzucker	Eine mittlere Pfanne erhitzen, den Puderzucker hineinstäuben und die Spargelstücke bei mittlerer Hitze andünsten. Die Gemüsebouillon dazugeben und die Spargelstücke ca. 6 Minuten bissfest garen.
1	dl	Gemüsebouillon	
1	Stk.	Ingwerscheibe	Die Spinat- und Brennesselblätter dazugeben, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale hinzufügen und 1 – 2 Minuten mitdünsten.
1	Stk.	Knoblauchzehe (halbiert)	
1	Streifen	Zitronenschale (unbehandelte)	
1	Prise	Salz & Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer Muskatnuss	Mit Salz, Pfeffer und je 1 Prise Cayennepfeffer und Muskatnuss (frisch gerieben) würzen
1	Tl	Butter	Für die braune Butter die angegebene Buttermenge in einem kleinen Topf bei milder Hitze langsam zerlassen, bis sie leicht gebräunt ist und ein nussiges Aroma hat.
1	El	Butter	Die braune Butter zusammen mit dem restlichen Butter unter den Brennesselspinat mischen, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale wieder entfernen
4	Stk	Lachsforellenfilet (à 100g mit Haut)	Für den Fisch die Lachsforellenfilet waschen und trocken tupfen.
1	El	ÖL	Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf der hautseite ca. 3 Minuten anbraten. Die Filets wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Filets in der Resthitze ca. 1 Minute glasig ziehen lassen.
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Mise en place

5 El mildes Olivenöl  
1/2 Tl abgeriebene Zitronen-  
und Orangenschale  
(je unbehandelte)

Das Olivenöl mit dem Zitronen- und Orangen-  
schalenabrieb verrühren  
Den Brennesselspinat mit Spargel auf vorge-  
wärmten Tellern anrichten, die Filets darauf  
platzieren und mit dem Zitrusöl beträufeln



## *Osterlamm mit Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln*

0.7	Kg	Lammgigot (ohne Knochen)	Lammgigot waschen, trockentupfen und wenn nötig überschüssiges Fett entfernen. Gigot mit Bratschnur in Form bringen
1	Stk.	Zweig Rosmarin Salz & Pfeffer aus der Mühle	Nadeln eines Rosmarinzweiges zusammen mit Salz und Pfeffer in einem Mörser zerkleinern, auf dem Fleisch verteilen und einmassieren
4	Stk.	Knoblauchzehen	Knoblauch und eine Zwiebel schälen und in mittelgrosse Stücke schneiden
1	Stk.	Zwiebeln	
		Olivenöl	Öl in einem genügend grossem Bräter erhitzen, Fleisch hineingeben und von allen Seiten scharf anbraten.
3	Stk	Zweig Rosmarin	Rosmarin, Knoblauch- und Zwiebelstücke hinzugeben. Bräter in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) und ca. 40 Minuten garen.
			Lammkeule aus dem Ofen nehmen, Fleisch beiseite legen, mit Alufolie abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen.
0.25	dl	Rotwein, trocken	Bräter auf den Herd stellen, erhitzen und Bratensatz mit Rotwein und Gemüsebouillon ablöschen, einreduzieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce nicht die gewünschte Konsistenz hat, mit "beurre manié" auf die Sprünge helfen.
0.15	dl	Gemüsebouillon Salz & Pfeffer aus der Mühle	

### **Karottengemüse**

1	Bund	Karotten	Karotten vom Kraut entfernen, schälen und der Länge nach vierteln und die Streifen dritteln.
1	Stk.	Zwiebel	Zwiebel schälen und fein würfeln
3	Zweige	Thymian	Thymianblätter von Zweigen entfernen, beiseite stellen
			In genügend grosser Pfanne die Karottenstreifen in kochendem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren und sofort im kalten Wasserbad abschrecken. Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel und Thymian hinzugeben und anschwitzen. Karotten hinzugeben, in der Pfanne schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2	El	Butter	
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	

## Rosmarinkartoffeln

1	Kg	Kartoffeln (festkochend)
4	Stk.	Zweig Rosmarin
1	El	gutes Olivenöl
1	Tl	Meersalz Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln (wenn nötig waschen und trockentupfen, sonst ev. nur bürsten) und der Länge nach 4teln. Rosmarinzweige wenn nötig waschen, trocken schütteln, die Nadeln vom Stiel zupfen und etwas kleiner hacken.

Die Kartoffeln in eine grosse Schüssel geben, die gehackten Rosmarinnadeln, Olivenöl, Meersalz und etwas Pfeffer begeben, gut mischen und alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ca. 20 Minuten im auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheiztem Ofen garen. Anschliessend nochmals ca. 5 Minuten (unter Beobachtung) bei Oberhitze 250 Grad oder unter Grill bräunen.

### Mise en place

Fleisch aufschneiden und zusammen mit Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln auf dem vorgewärmten Teller anrichten. Fleisch mit Sauce drappieren und Teller mit Rosmarin- und Thymianzweig garnieren.



## *Exotische Früchte in der Mandelblüte mit Joghurtschaum*

### **Für die Mandelblüte**

30	g	Butter	Butter im Wasserbad flüssig werden lassen und mit Puderzucker, Mehl, Eiweiss und 1 Prise Zimtpulver in einer Schüssel verrühren. Backblech mit Backfolie auslegen und aus der Teigmasse 4 gleich grosse Portionen in möglichst grossem Abstand zueinander auf der Folie platzieren. Mit einem Teigschaber (oder Esslöffelrücken) der zwischendurch immer wieder in Wasser getaucht wird, gleichmässige Kreise von ca. 14 cm Durchmesser ausstreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Mandelblüten im auf 180 Grad vorgeheiztem Ofen unter ständiger Überwachung hellbraun etwa 5 – 8 Minuten backen. Möglichst noch heiss vorsichtig in die Dessertgläser setzen und auskühlen lassen.
30	g	Puderzucker	
30	g	Mehl	
1	Stk.	Eiweiss Zimtpulver	
4	Tl	Mandelblättchen	

### **Für die Früchte**

1	Stk.	Baby Ananas	Die Früchte wenn nötig schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und allfälligen Fruchtsaft zur Seite stellen
1	Stk.	Mango	
1	Stk.	Kiwi	
1	Körbchen	Physalis	
2	Stk.	Baby Banane	
½	Stk.	Vanilleschote	Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem aufgefangenen Fruchtsaft sowie dem Orangensaft, Zucker und der Orangenschale aufkochen lassen
1	Streifen	unbehandelte Orange.	
1	dl	Orangensaft (frisch gepresst)	
1-2	El	Zucker	
1-2	Tl	Speisestärke	Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, in den leicht köchelnden Saft rühren und 1 – 2 Minuten leicht kochen lassen. Durch ein Sieb giessen, mit den Früchten vermischen und mit dem Orangelikör abschmecken
1	Tl	Orangelikör	

### Für den Joghurtschaum

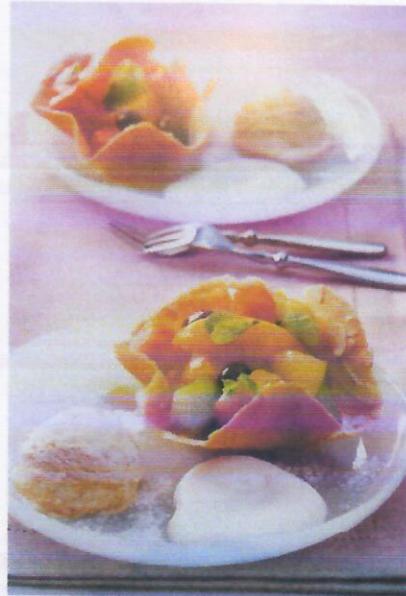
100	g	Joghurt
0.5	dl	Milch
3	El	Vollrahm
1-2	El	Zucker
1	El.	Zitronensaft

Für den Joghurtschaum Joghurt, Milch, Rahm, Zucker und Zitronensaft in einem Mixbecher geben und gut verrühren

### Mise en place

Die Mandelblüte auf den Teller setzen, mit dem exotischen Früchtemix füllen und etwas Fruchtsauce darüber träufeln. Den Joghurtschaum mit dem Stabmixer aufschäumen und zusammen mit einer Kugel Karamelleis daneben platzieren. Das Dessert mit Minzespitzen dekorieren

1	Kugel	Karamelleis
		Minzeblätter



## 2 Flammkuchen für Apéro

1	Stk.	Flammkuchenteig ( 2 Stück )
100	g	Sauerrahm
100	g	Pesto
100	g	Rohschinken
100	g	Speck
1	Packung	Münsterkäse
1	Packung	Reblochon
1	Stk.	gelbe Peperoni
200	g	farbige Dateltomaten

Salz & Pfeffer aus der  
Mühle

2 Backbleche mit Backtrennpapier belegen und Flammkuchenteig darauf ausrollen.  
1 Teig mit Sauerrahm dünn bestreichen und auf dem 1sten Backblech mit dem Rohschinken belegen.  
1 Teig mit dem Pesto dünn bestreichen und auf dem 2ten Backblech mit dem Speck belegen.  
Anschliessend die gleiche Prozedur pro Backblech zuerst mit Münsterkäse bzw. mit Reblochon.  
Peperoni rüsten und in mittelgrosse Stücke schneiden, die Tomaten halbieren. Wie oben, Blech 1 mit Peperoni, Blech 2 mit Datteltomaten belegen.

Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Im auf 240 Grad vorgeheiztem Ofen (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 6 – 8 Minuten backen, bis der Boden schön knusprig ist.

