

# Chnoche Chuchi Winterthur

Hans Rudolf Roth Ladet zum Frühlingsessen ein.

27.02.2019

## Apéro

Lachsbrötli

Proseco

Suppe

Französische Zwiebelsuppe

Proseco

## Vorspeise

Grüner Salat

## Hauptspeise

Steak mit Schalotten

Spargelrisotto

Kräftiger roter Bordeaux

## Nachspeise

Crepes Suzette

Cafe div. Obstbrände

# Französische Zwiebelsuppe

## Zutaten für 6 Personen

1.25 kg gelbe Zwiebeln

\* EL Butter

1 EL Rapsöl

1 Prise Zucker

Salz

Pfeffer

500 ml leichter Rotwein oder trockener Weisswein

2 l Rinderbrühe

1 Lorbeerblatt

6 Scheiben Bauernbrot, 4 cm dick

375 geriebener Comté oder Gruyère

## Und jetzt geht es los

Die Zwiebeln mit einem scharfen Messer längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Beiseite stellen.

In einem grossen, schweren Topf die Butter und das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebeln darin zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 25-30 Minuten garen, bis sie weich, goldbraun und leicht karamellisiert sind. Zwischendurch den Zucker einstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wein zugiessen, die Hitze auf hoher Stufe schalten und die Flüssigkeit in 8-10 Minuten auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Die Brühe und das Lorbeerblatt zugeben und auf niedriger Stufe unbedeckt etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis die Suppe dunkel und aromatisch ist. Wenn die Flüssigkeit zu schnell verkocht oder zu konzentriert schmeckt, noch etwas Wasser zugiessen weitergaren.

Kurz vor dem Servieren den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen und von jeder Seite 3-5 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

Das Lorbeerblatt herausnehmen. Die heisse Suppe in ofenfeste Suppenschalen schöpfen und auf ein Backblech stellen. Jeweils 1 Scheibe geröstetes Brot einlegen und gleichmässig mit Käse bestreuen. Im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen und das Brot an den Rändern leicht gebräunt ist. Sofort servieren.

Dazu passt ein Beaujolais oder Morgon. Rotwein

# Grüner Salat

## Zutaten für 4-6 Personen

2 EL Weissweinessig

3-4 Tropfen Balsamico – Essig

1 Prise Salz

0.5 TL Dijon- oder Estragonsenf

\*3 EL natives Olivenöl extra oder zu gleichenteilen Olivenöl und Walnuss oder Haselnussöl

Pfeffer

5-6 grosse Hand voll verschiedene Blattsalate wie Frisée, Feldsalat, Rucola, Löwenzahn, Kopfsalat, Chicorée, Romana, geputzt und gewaschen.

1 Schalotte, in feine Streifen geschnitten oder gehackt

1EL Schnittlauchröllchen

1 TL frisch gehackter Kerbel

1 TL frisch gehackter Estragon

## Und jetzt geht es los

Für die Vinaigrette in einer grossen Salatschüssel den Weissweinessig, Balsamico-Essig und das Salz mit einer Gabel verrühren, bis sich das Salz vollständig gelöst hat. Den Senf einrühren und unter ständigem Rühren nach und nach das Oel zugiessen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.

Die gemischten Blattsalate und die Schalotte gründlich unter die Vinaigrette heben, bis sie vollständig überzogen sind. Den Schnittlauch, Kerbel und Estragon gleichmässig untermischen. Den Salat auf Tellern anrichten und nach Belieben mit ein paar Scheiben Bauernbrot servieren.

## Onglet aux Echalottes auf Deutsch Nierstück

Das Nierstück ist relativ preisgünstig und bringt einen intensiven Fleischgeschmack mit, muss aber medium-rare oder blutig gebraten werden, da es sonst leicht zäh wird. Das korrekte Timing ist nicht vom Gewicht des Steaks, sondern von seiner Dicke abhängig.

### Zutaten für 4-6 Personen

4-6 Onglets (je 250g), leicht marmoriert, raumtemperiert

Grobes Meersalz

Pfeffer

Olivenöl zum Einreiben

3EL Butter

12 Schalotten (etwa 375g), in dünne Scheiben geschnitten

180ml trockener Rotwein

250 ml Rinderfond

### Und jetzt geht es los

Die Steaks mit Küchenpapier trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Olivenöl einreiben.

Eine grosse Pfanne mit schwerem Boden auf hoher Stufe sehr heiss werden lassen. Die Steaks einlegen und von der ersten Seite 45-60 Sekunden scharf anbraten, bis sie braun sind und eine leichte Kruste haben. Wenden und ebenfalls 45-60 Sekunden anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und die Steaks je nach Dicke von jeder Seite weitere 2-4 Minuten braten. Zum Prüfen des Gargrades das Fleisch mit den Fingern fest eindrücken: Je weicher es sich anfühlt, desto roher ist es im Innern. Sie können es am Rand leicht einschneiden um die Farbe zu prüfen. Die fertigen Steaks auf eine Platte heben und lose mit Alufolie bedecken (die Steaks garen leicht nach, während sie ruhen).

Die Hitze noch etwas reduzieren. 1.5 Esslöffel der Butter in der Pfanne zerlassen und die Schalotten in 5-7 Minuten goldbraun anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und auf hoher Stufe unter Rühren 5-6 Minuten einkochen lassen, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Den Rinderfond zugiessen und in weiteren 5-6 Minuten zu einer aromatischen Sauce einkochen lassen. Die Schalotten sollten weich sein. Von der Kochstelle nehmen und die restliche Butter unterschlagen.

Die Steaks mit dem ausgetretenen Saft auf Tellern anrichten. Die Schalotten mit der Sauce darüber verteilen und sofort servieren.

Als Wein empfiehlt sich ein kräftiger Bordeaux, oder ein Roter von der Rhone, oder ein Châteauneuf-du-Pape

# Spargelrisotto

## Zutaten für 4 Personen

1kg frische Spargeln

1 frische Maizwiebel

1 Zehe Knoblauch

3EL Olivenöl

60 g Butter

300g Risottoreis

1l Geflügelbouillon, Heiss

3EL geriebener Parmigiano Reggiano

## Und jetzt geht es los

Spargel putzen und waschen. Spitzen und den zarten oberen Teil der Stangen abtrennen. Die Zwiebel fein hacken. Das Öl und die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln fein hacken. Das Öl und die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Die gehackten Zwiebeln darin andünsten. Spargelspitzen hinzufügen und 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren mit dünsten.

Den Reis hinzufügen und umrühren. 2 Minuten anglasen. Kellenweise die kochendheisse Brühe hinzugiessen, bis der Reis knapp al dente ist. Risotto vom Herd nehmen, die restliche Butter und den Parmesan einarbeiten. Den Risotto servieren.

# Crepes Suzette

## Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 3.5 dl Milch
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Honig
- 1 Orange davon wenig von der abgeriebenen Schale

## Zutaten Orangensauce

- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 60g bratbutter
- 50 g Honig
- 1 dl Orangenlikör z.B. Grand Marnier
- 4 Kugeln Vanilleglace

## Und jetzt geht es los

1. Für den Teig alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, 20 Minuten Teig ruhen lassen.
2. Für die Orangensauce von einer Orange und einer Zitrone je 5cm lang, dünne Schale abschälen, in feine Streifen schneiden, beiseite stellen.
3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Teig portionen weise in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, löst sie sich von selbst, Crepes wenden, fertig backen. Crepes zu einem Viertel falten und zugedeckt warm stellen.
4. Butter, Honig sowie beiseite gestellte Orangen- und Zitronenstreifen in einer weiteren Bratpfanne erwärmen. Den abgeriebenen Fruchtsaft und ca. 1/3 des Likörs dazugiessen, 8 Minuten köcheln.
5. Crepes in die heisse Sauce geben und die Pfanne leicht schwenken, restlichen Likör dazugiessen, 1 Minute flambieren, sofort mit Glacekugel anrichten und servieren.