

Chnoche Chuchi Winterthur

Menü vom 27. März 2019



**Eine Reise durch verschiedene Geschmäcker,
ich wünsche eine gutes Gelingen und en Guetä**

Apero, Amicero mit Prosecco und kleine Häppchen von der Kartause Ittingen

Grüner Gerstensalat mit Kapern und Burrata (Tanja Grandits)

Rucola Kardamon Cappuccino (lieberlecker)

Pouletfilet-Gratin mit Datteln (Susanne Bloch Hänseler 123 Rezepte)

Clementinen-, Mandel- und Olivenölkuchen (Rick Stein)

Weisswein, Henggartner Kerner AOC, Zürich

Rotwein, Nadine Saxer Tête de Pinot, Neftenbach

Grüner Gerstensalat mit Kapern und Burrata (Tanja Grandits)

Zutaten (12 Personen)

200 g	Rollgerste
1 l	Bouillon
1 Bund	Petersilie, Blätter abgezupft
1 St	unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
300 ml	l Rapsöl
1 TL	Salz
1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Minze, fein geschnitten
1 Bund	Rucola, fein geschnitten
3 Handvoll	junge zarte Spinatblätter, fein geschnitten, ein paar Blätter beiseitelegen
2 St	Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
120 g	Kapernäpfel, halbiert, oder normale Kapern, ganz
120 g	Pistazien, geröstet, grob gehackt
2 Kugeln	Burrata

Zubereitung

1. Die Gerste in einem Sieb kalt abspülen. In der gesalzenen Gemüsebouillon 15 Minuten bissfest garen. Abgießen und beiseitestellen.
2. Petersilie, Zitronenschale und -saft sowie Rapsöl fein mixen, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Die Gerste, die Minze, den fein geschnittenen Rucola und Spinat, Frühlingszwiebeln, Kapernäpfel und Pistazien daruntermischen und nochmals abschmecken. Die Burrata zerpfücken und zusammen mit den beiseitegelegten Spinatblättern auf den Salat geben.



Rucola Kardamom Cappuccino (lieberlecker)

Zutaten:

für 12 Kaffeetassen

3 EL Olivenöl
3 St Schalotte, fein gewürfelt
1.5 St Knoblauchzehe, fein gewürfelt
150 gr Stangensellerie gewürfelt
150 gr Pastinaken, gewürfelt
3 St Frühlingszwiebel, gewürfelt
0,6 dl Weisswein
3 Msp Kardamom Pulver
1.5 l Bouillon
1.5 dl Rahm
150 gr Rucola
1.5 Tasse Espresso
ein paar Rucolablätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Schalotten, Knoblauch, Sellerie, (Pastinaken) und Frühlingszwiebeln im heissen Olivenöl anschwitzen und dann mit dem Weisswein ablöschen
2. Kardamom zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen – 20 Minuten köcheln lassen
3. Rahm, Rucola und Espresso begeben und nochmals aufkochen
4. im Mixer oder mit dem Rührerstab mixen und durch ein Sieb streichen
5. vor dem Servieren nochmals mit dem Pürierstab aufmixen
6. ein paar Rucolablätter in heissem Olivenöl (170° C) frittieren, auf Küchpapier abtropfen lassen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen



Pouletfilet-Gratin mit Datteln (Susanne Bloch Hänseler 123 Rezepte)

Zutaten: (für 12 Personen)

1750 g	Pouletbrust oder Pouletgeschnetzeltes
4 St	Zwiebel
	Zweig Rosmarin
30 St	grosse Datteln
	Salz und Pfeffer
12 El	brauner Zucker
9 dl	Bouillon
6 EL	Curry
6 dl	Vollrahm
750 g	Reis, Zubereitung gem. Anleitung auf Packung

Zubereitung:

Ofen auf **220 ° C** vorheizen. Zwiebel klein schneiden, Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, Datteln entsteinen und in schmale Streifen schneiden. Pouletfleisch mit Haushaltspapier abtupfen und mit Pfeffer würzen.

Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Zucker, Zwiebeln und Poulet darin während **1 Minute** caramelisieren, leicht salzen und in eine ofenfeste Form geben. Fleischbouillon über das Fleisch giessen und mit Curry, Rosmarinnadeln und Dattelstreifen würzen.

Form für **30 Minuten** in der Mitte des Ofens schieben, nach **15 Minuten** Vollrahm darüber giessen.



Clementinen-, Mandel- und Olivenölkuchen (Rick Stein)

Zutaten: (für 12 Personen)

2 St grosse Clementinen (ca. 200g), mixen
4 St grosse Eier
1 St grosse Zitrone
160 g Puderzucker
100ml Olivenöl
175 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

Zuckerguss oder Puderzucker zum Bestäuben

Für den Sirup:

15 g Puderzucker

Saft einer großen Zitrone

Zubereitung:

Die ganzen Clementinen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und 20–30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Clementinen weich sind. Nehmen Sie sie heraus und legen Sie sie beiseite, bis sie abgekühlt ist. Schneiden Sie die Früchte in zwei Hälften und entfernen und entsorgen Sie die Kerne mit der Messerspitze. Legen Sie die Haut und das Fruchtfleisch in eine Küchenmaschine und mischen Sie es zu einer Paste.

Ofen auf 180 ° C / Gebläse 160 ° C vorheizen. Eine 20cm-Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Eier, Zitronenschale und Puderzucker in einer Schüssel verquirlen. Fügen Sie das Olivenöl hinzu und schlagen Sie alles zusammen, bis es leicht und gut ist. Fügen Sie die Clementinenpaste hinzu und rühren Sie die Mandeln und das Backpulver unter.

Löffel die Mischung in die vorbereitete Springform. Backen Sie etwa 50 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind. Der Kuchen sollte von den Seiten etwas geschrumpft sein und sich bei der Berührung federnd anfühlen. Lassen Sie es in der Springform auf einem Rost abkühlen, während Sie den Sirup herstellen.

Zucker und Zitronensaft in einer kleinen Pfanne erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Machen Sie mit einem Stück ungekochten Spaghetti viele kleine Löcher über den ganzen Kuchen und träufeln Sie über den Zitronensirup. Lassen Sie den Kuchen in der Springform vollständig abkühlen und wenden Sie ihn auf einen Teller. Mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne und Orangensegmenten servieren, wenn Sie möchten.

