

# Chnoche Chuchi Winterthur

Menue vom 22.05.2019



**Apero mit frittiertes Schweineschwarte, Bananenchips und Flammkuchen**

\*\*\*

**Tom Kha Gai Suppe**

\*\*\*

**Gelbes Linsentartar**

\*\*\*

**Lachs mit Ingwer-Senf-Glasur, Chili-Gurken-Salat und Kartoffelstock**

\*\*\*

**Erdbeer-Sahne-Rolle**

\*\*\*

**Weine:**

Apero: Strauch, Sekt vom Riesling, 40 Monate Hefelager

Vorspeisen: Seeger, Sauvignon Blanc "S" 2017

Hauptspeise: Schneider, Chardonnay Johanniskreuz 2018

Desser: Denner, Sauternes

## Tom Kha Gai Recipe

(Für 12 Personen)

6 Dosen	Kokosmilch
750 ml	Hühnerbrühe
12 Stück	rote Chilischote
Stück	Galangal
2 Stück	grosse Zwiebel
6 Stück	Hühnerbrust
1.5 TL	Salz
Stück	Zitronengras
25 Stück	Kefir Limeblätter
1 Bund	Koriander ( zum garnieren)
12 Stück	Austernpilze
	Limettensaft (zum abschmecken)
1 EL	Palmzucker



- 1 Rüsten: den Galangal in 2mm dicke Scheiben schneiden, Zitronengras klopfen und in 5 cm lange Stücke schneiden, Hühnerbrust in grosse Würfel schneiden, Schilischoten halbieren, Zwiebel in grobe Würfel schneiden, Austernpilze Putzen und in grobe Stücke schneiden, Kefir Limeblätter knicken
- 2 3 Dosen Kokosmilch langsam!!!! und vorsichtig erhitzen. Kurz vor dem Kochen die Hühnerbrust und die restliche Kokosmilch hinzufügen. Hitze auf klein schalten, die Suppe sollte nicht kochen. Zitronengras, Galangal und Kefir Limeblätter hinzufügen, alles 5 min ziehen lassen. Heisse Hühnerbrühe begeben. Anschliessend Austernpilze und Zwiebeln hinzufügen und weitere 5 min ziehen lassen
- 3 Vor dem Anrichten mit Limettensaft und ggf. Salz abschmecken. Die Suppe wird in einer Suppentasse oder Bowl serviert und nach Bedarf mit gehacktem Koriander verfeinert.

## Gelbes Linsentatar

(Für 12 Personen)

450 g	gelbe Linsen
6 dl	Wasser
3 Stück	grüne Chilischote
1.5 Bund	Koriander
1.5 Stück	Limetten
6 EL	Olivener Öl
1.5 TL	Salz
	Pfeffer
3 Stück	kleine rote Zwiebeln
1.5 Stück	Gurken
120 g	Rucola



- 1 Linsen unter fließendem Wasser gut abspülen, abtropfen. Wasser aufkochen, Linsen beigeben und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Linsen auskühlen lassen.
- 2 Chili und Koriander fein hacken. Limette auspressen. Alles mit dem Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce mit den Linsen mischen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.
- 3 Zwiebel in feine Schnitzchen schneiden. Gurke in Julienne schneiden. Rucola und Gurke auf Tellern verteilen. Tatar darauf anrichten. Mit Zwiebelschnitzchen garnieren.

## Lachs mit Ingwer-Senf-Glasur, Chili-Gurken-Salat und Kartoffelstock

(Für 11 Personen)

<b>Lachs</b>		
11 Stück	Lachsfilet ohne Haut a ca. 150g	
3 EL	Sojasauce	
3 TL	Olivenöl	
<b>Glasur:</b>		
240 ml	Teriyakisauce	
3 EL	Ingwer gehackt	
3 Stück	Knoblauchzehen	
3 EL	Honig	
3 EL	Senf	
1.5 TL	Essig	
<b>Salat</b>		
3 Stück	Grosse Salatgurken	
6 Stück	Zitronen (Saft davon)	
300 g	Zucker	
1.5 tl	Salz	
3 stück	rote Chile, entkernt und fein geschnitten	
6 EL	Korianderblätter	
3 stück	Frühlingszwiebeln in streifen geschnitten	
<b>Kartoffelstock</b>		
2 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)	
5 dl	Milch	
100 g	Butter	
	Salz Muskatnuss zum Abschmecken	

- 1 Alle Zutaten für die Glasur in einem Topf mischen, aufkochen und bei niedriger Hitze sirupartig einkochen.  
  
Die Lachsstücke mit Sojasauce und Pfeffer würzen. Im auf 80 °C vorgeheizten Ofen 8 Minuten erwärmen (länger, wenn Lachs am Stück gebraten wird).Herausnehmen und die Ofentemperatur auf höchste Stufe Oberhitze erhöhen.  
Dick mit der Glasur bestreichen und kurz unter dem Backofengrill glasieren.
- 2
- 3 Für den Salat die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft, Zucker und Salz vermischen und 15 Minuten im Kühlschrank marinieren. Dann die Flüssigkeit abgiessen und den Salat mit Chili und Koriander mischen.
- 4 Kartoffelstock kochen - etwas saftiger cremiger, da es keine wirkliche Sosse hat.
- 5 Den Lachs auf dem Gurkensalat anrichten und die Frühlingszwiebelstreifen darüberstreuen, daneben Kartoffelstock anrichten



## Erdbeer-Sahne-Rolle

(Für 12 Personen)

7 Stück	Eiergelb
160 g	Zucker
7 Stück	Eiweiss
190 g	Mehl
1 tl	Backpulver
1 l	Rahm
2 Päckchen	Vanillezucker
2 Päckchen	Sahnesteif
400 g	Erdbeeren
	Puderzucker

- 1 Für den Biskuitteig die Eier trennen, Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb ca. 3 Min. schaumig rühren und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen, mindestens weiter 5 Min. rühren bis eine cremig-weiße Masse entsteht ( der Zucker sollte sich dabei ganz auflösen ) . Das gesiebte Mehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 225 ° C auf mittlerer Schiene 8-10 Min. backen, der Biskuit sollte eine schöne hellbraune Farbe bekommen.
- 2 Ínzwischen ein frisches Geschirrtuch mit Zucker berieseln und den fertig gebackenen noch heißen Biskuit auf das Handtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen , nach ca. 1 Min. von der breiten Seite her langsam aufrollen , auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3 Inzwischen die Erdbeeren waschen ,trocknen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln. Sollten sie noch nicht süß genug sein, einfach mit etwas Puderzucker vermischen und etwas durchziehen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen, Erdbeeren vorsichtig unterheben .
- 4 Die ausgekühlte Biskuitrolle vorsichtig auseinanderrollen und mit der Erdbeersahne bestreichen (wer es gerne etwas süßer mag kann die Platte bevor die Erdbeersahne drauf kommt, auch noch mit etwas Marmelade bestreichen ). Vorsichtig wieder aufrollen, großzügig mit Puderzucker bestäuben und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

