

CHNOCHE-CHUCHI
Winterthur
Menü vom Mittwoch 28. August 2019



Suppe

Sommer-Gazpacho
mit Croutons

* * *

Vorspeise

Aufgerollte würzige Fischfilets
in Auberginenscheiben und Pinienkernen

* * *

Hauptgericht

Schweinssteaks
auf Fenchel
mit Frischkäse

* * *

Nachspeise

Apfel-Cheesecake
mit Kaffee

* * *

Suppe

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 rote Peperoni
- 3 Salatgurken
- 10 Tomaten
- 1 l Gemüsebouillon
- 1.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Bund Petersilie



Beschreibung:

Peperoni in Stücke schneiden, Gurken längs halbieren, entkernen, in Stücke schneiden.

Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in Stücke schneiden.

Alle Zutaten mit Bouillon und Öl pürieren, würzen mit Rahm abschmecken, zugedeckt kaltstellen.

Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden ohne Öl in einer Bratpfanne goldgelb rösten.

Anrichten:

Suppe mit Petersilie und Croutons servieren.



Vorspeise

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Portionen: 10

- 1 kg Flunder Filets
- 150 g Pinienkerne, grob gehackt
- 5 EL Olivenöl
- 3 Aubergine, in je 8 ca. 5 mm dicken Scheiben, Rest in Würfel
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Beschreibung:

Auberginenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Salzen, Pfeffern und Paprika mit Öl verrühren und Auberginen bestreichen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen.

Fischfilets salzen und pfeffern auf die Auberginen legen, aufrollen.

Auberginenwürfel mit dem restlichen Öl mischen, daneben verteilen.

Pinienkerne, grob gehackt darüberstreuen
und 15 Min. fertig backen

Anrichten:

Fischfilets und Gemüse Würfel anrichten mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Hauptgericht

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

- 10 Schweinsnierstücke als Steaks aufgeschnitten (à ca. 180 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 kg Fenchel, längs geviertelt, in feinen Streifen
- 500 g Frischkäse (Philadelphia Balance)
- 150 g Butter
- Bund Basilikumblätter, zerzupft
- 5 dl Gemüsebouillon
- 5 EL Olivenöl

Beschreibung:

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Fenchel andämpfen, Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min. weich dämpfen, würzen.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 3 Min. braten, Butter dazugeben und würzen.

Anrichten:

Fenchel auf Teller verteilen, Fleisch mit dem Frischkäse darauf anrichten, Basilikum darüberstreuen und servieren.



Nachspeise

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten:

- 400 g Butterguetzli (Petit Beurre)
- 125 g dunkle Schokolade (64 % Kakao)
- 500 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia)
- 5 Päckli vegetarisches Geliermittel (Dr. Oetker; je ca. 4g)
- 4 dl Apfelsaft
- 10 rotschalige Äpfel (Cox Orange, Gala)
- 250 g Apfelgelee
- 125 g Butter
- 2 EL Zimt
- 750 g Rahmquark
- Puderzucker
- 1 Zitrone



Beschreibung:

Guetzli in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen.
Schokolade grob hacken, mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen.
Schokolade und Butter schmelzen, mit den Guetzli mischen, in der vorbereiteten Form verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

Quark, Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren.

Geliermittel mit dem Apfelsaft in einer Pfanne gut verrühren, unter Rühren sprudelnd aufkochen, sofort unter die Quarkmasse rühren.

Masse auf dem Guetzliboden verteilen, Cheesecake zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. fest werden lassen.

Äpfel halbieren, entkernen, in sehr feine Scheiben schneiden, auf den Cheesecake legen. Gelee in einer Pfanne warm werden lassen, über die Äpfel verteilen, etwas abkühlen.

Anrichten

Cheesecake in Portionen schneiden, aus der Form nehmen und mit Kaffee servieren.