



*Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen*

Chochete vom 13. November 2019

Bruno Denicolà

Randentarte mit Streuseln

Blattsalat mit Eierschwämmli und Pinienkernen

Lachs mit Meerrettichkruste auf Lauchgemüse

*Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste mit
Orangengraupen*

Birne mit Walnüssen und Roquefortcrème

„En guete“

Randentarte mit Streusel

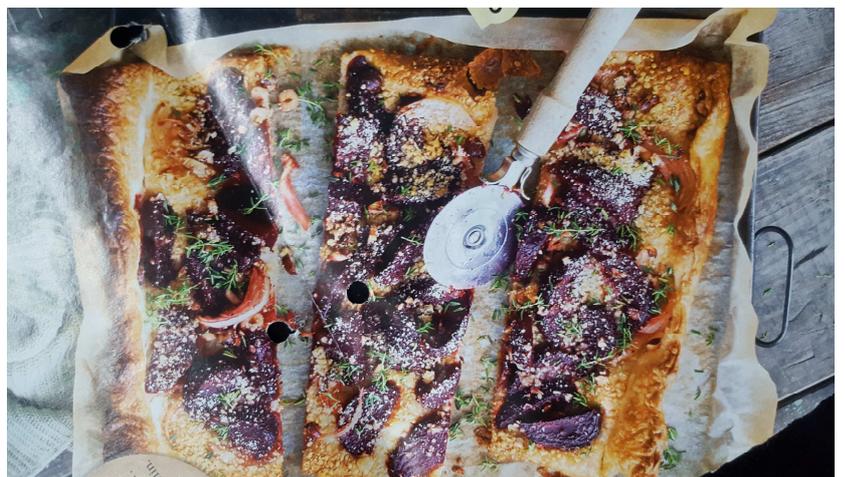
(Backofen auf 240 Grad C vorheizen)

1. Tarte mit Blätterteig

1	Stk.	Ausgewallter Blätterteig Geriebener	Teig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.
5	El	Gruyèr	Käse und Paniermehl mischen, die Hälfte auf dem Teig verteilen
4	El	Paniermehl	
500	g	gekochte Randen	Die Randen in dünne Scheiben schneiden, die Echaloten in Schnitze schneiden
1	Stk.	Echalote	
50	g	Haselnüsse	Die Haselnüsse grob hacken
2	El	Öl	Alles kräftig verrühren
½	Tl	Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	
4	Stk.	Thyminazweige	Die Randen sowie Echalotenschnitze unterziehen und auf dem Backblech verteilen. Die restliche Käsemischung darüberstreuen und mit den Thymianzweigen dekorieren

2. Tarte mit Flammkuchenteig

1	Stk.	Ausgewallter Flammkuchenteig	Teig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.
100	g	Sauerrahm	Mit dem Sauerrahm bestreichen und mit dem Rohschinken belegen
50	g	Rohschinken	
			Weiteres Vorgehen wie oben ab Käse und Paniermehl beschrie- ben
			Im vorgeheiztem Ofen auf der untersten Rille ca. 20 Minuten backen.
			Herausnehmen, von den Thymianzweigen Blätter abzupfen und auf der Tarte verteilen



Blattsalat mit Eierschwämmli und Pinienkernen

200	g	Frische Eierschwämmli	Die Eierschwämmli vorsichtig mit einer Pilzbürste oder Pinsel reinigen und kurz mit Olivenöl und Knoblauch (gepresst) andünsten.
2	dl	Olivenöl	
1	Stk.	Knoblauchzehe	
40	g	Olivenöl Pinienkerne	Die Pinienkerne in wenig Olivenöl hellbraun rösten
200	g	Blattsalatsmischung (Kopf-, Eichblatt-, Lollo-, Kresse-, etc.)	Wenn nötig waschen und in der Salatschleuder mit viel „Gefühl“ trocken schwingen.
			Den Blattsalat auf den Tellern anrichten
2	dl	Olivenöl	Vermengen und über dem Salat fein verteilen
1	dl	Milder Essig	
1	Tl	Soyasauce Pfeffer aus der Mühle & Salz	
		Popcorn	Die gedünsteten Eierschwämmli auf dem Salat verteilen und mit den gerösteten Pinenkernen bestreuen, mit wenig Popcorn dekorieren



Lachs mit Meerrettichkruste auf Lauchgemüse

4	Stk.	Weissbrotscheiben	Die Weissbrotscheiben entrinden und mit dem Pürierstab zerbrösmeln
100	g	Butter zimmerwarm	schaumig rühren sorgfältig mit dem Weissbrot mischen
2	El	Meerrettich gerieben Pfeffer aus der Mühle & Salz	Meerrettich sowie Salz & Pfeffer mischen und auf einem sauberen Rüstbrett zu einer ca. 1/2 cm dicken Platte ausrollen .In einen grossen Gefrierbeutel geben, und ca. 15 min. ins Gefrierfach legen. In der Zwischenzeit den Backofengrill einschalten.
300	g	Junger Lauch	Putzen, längs vierteln, in 1/2 cm grosse Würfel schneiden und waschen
60	g	In Öl eingelegte, trockene Tomaten	Auf Küchentrepp abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden
5	Stk.	Tomaten	übers Kreuz einritzen, kurz überbrühen, abschrecken und enthäuten. Anschliessend vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden
Je 2	Stk.	Schalotten & Knoblauchzehen	schälen, in feine Würfel schneiden und im Olivenöl glasig dünsten. Die Lauch- und alle Tomatenwürfel kurz mitdünsten, mit Salz & Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten
3	El	Olivenöl Pfeffer aus der Mühle & Salz	
600	g	Lachsfilet (ohne Haut) Pfeffer aus der Mühle & Salz	waschen, trockentupfen (ev. vorhandene Gräten entfernen) und in 4 gleich grosse Stücke schneiden, mit Salz/Pfeffer würzen.
2	El	Olivenöl	Von beiden Seiten kurz anbraten und auf ein mit Alufolie belegtes Blech legen. Die Meerrettichbutter in 4 gleich grosse Stücke schneiden und auf den Lachs legen.
1	Päckli	Dill	Die Lachstranchen unter dem Backofengrill 4-5 Minuten goldgelb überbacken und auf dem Lachsgemüse anrichten und mit Dill garnieren



Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste mit Orangerosten

2	Stk.	Knoblauchzehen	Ungeschält halbieren
2	Stk.	Entenbrustfilets	Die Haut waschen, trockentupfen und auf der Hautseite rautenförmig einschneiden
2	El	Kochbutter	Die Filets mit der Hautseite nach unten im heissen Kochbutter kräftig anbraten und mit Salz & Pfefferwürzen
		Salz & Pfeffer aus der Mühle	
2	Stk	Thymianzweige	Den Knoblauch sowie die Zweige dazugeben, die Entenbrüste wenden und auf dieser Seite kurz anbraten
1	Stk.	Rosmarinzweig	
3	El	Butter	Dazu geben und die Brüste damit glasieren. Die Filets mit den Kräutern auf ein mit Alufolie belegtes Backblech im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten garen
		Tomaten	
100	g	Gerstenkörner	In einem Sieb kalt abbrausen und im Orangensaft bei mittlerer Hitze in der Pfanne ca. 30 Minuten bissfest garen und von Zeit zu Zeit immer wieder umrühren
5	dl	Orangensaft	
50	ml	Geflügelfond	In einer Pfanne unter Rühren so lange einköcheln lassen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist
75	g	Butter	
2	El	Sojasauce	
100	g	Sesamsamen	Würzen und auskühlen lassen.
		Salz & Chilipulver	Den Backofengrill einschalten und die fertigen Entenbrüste auf der Hautseite mit der Sesammasse bestreichen und unter dem Backofengrill so lange überbacken, bis die Kruste eine schöne, goldbraune Farbe hat
2	Stk.	Unbehandelte Orangen	Heiss abwaschen, gut abtrocknen und die Schale mit dem Zestenreisser in feine Streifen abziehen.
50	g	Salz & Chilipulver	Die Streifen unter die Gerstenmasse mischen und alles mit den Gewürzen abschmecken
		Butter	Vorsichtig unterheben, die Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit der Gerste anrichten



Birne mit Walnüssen und Roquefortcrème

2	El	Zucker	Den Zucker mit dem Williamsbrand auflösen.
1	El	Williamsbrand	In einer beschichteten beschichteten Bratpfanne karamellisieren
100	g	Walnusskerne	Die Walnusskerne hinzufügen, im Karamell schwenken und abkühlen lassen
1	Stk.	Zitrone	Die Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben
2	Stk.	Grosse Williamsbirnen	Die Birnen waschen, trocknen und schälen, halbieren und die Kerngehäuse grosszügig entfernen. Die Birnenhälften mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln
100	g	Roquefort	Den Roquefort zerkrümmeln und mit dem
60	g	Mascarpone	Mascarpone in einer Schüssel cremig rühren
		Pfeffer aus der Mühle	Mit Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken
		Balsamicocrème	Die karamellisierten Walnüsse fein hacken , und die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf runde Dessertteller setzen Die Käsemasse mit einem Spritzbeutel mit grosser Loch- oder Sterntülle füllen und in die Birnenhälften spritzen. Die gefüllten Birnen mit den restlichen karamellisierten Nüssen bestreuen und mit Balsamicocrème garnieren