

# Chnoche Chuchi Winterthur

Menü vom 30. September 2020



## So wunderbar schmeckt der Herbst

**Apero, Oliven-Mandeln Tapenade und Parmesanmousse**

**Junger Salat mit Senf-Radiesli**

**Steinpilz Maroni Ravioli**

**Risotto mit Lauch, Tessiner Luganighe und Rosmarin-Crumble Haselnüsse und Käse**

**Pflaumen Tarte Tatin**

**Weisswein, VOLG Goldbeere Risling-Silvaner**

**Rotwein, Jürg Schönberger Merlot Lisa**

## Junger Salat mit Senf-Radiesli (Schudel's Food Stories, Betty Bossi)



### Senf-Radiesli (8 Personen)

Radiesli vierteln. Mit Salz leicht salzen und im heissen Olivenöl mit der Schnittfläche nach unten anbraten. Thymianblättchen mit Butter zu den Radiesli in die Pfanne geben. Senf unterrühren und vor dem Anrichten mit Peterli bestreuen.

4	Bd	Radiesli
		Salz
8	EL	Olivenöl
		Thymian
2	St	Knoblauchzehen
4	EL	gober Senf
1	Bd	Peterli

Junge Salat auf Teller anrichten, Sauce über den Salat träufeln und die noch warmen Senf-Radiesli über dem Salat verteilen.

### Salatsauce – ein Hauch von Tabasco macht sie raffiniert

3	dl	kräftige Bouillon
1.5	EL	Maizena
1	El	milder Senf
1	dl	Essig (weisser Balsamico)
0.5	TL	Knoblauchpulver
0.5	TL	Worcestershire-Sauce
Einige Tropfen		roter Tabasco
3	dl	Olivenöl
50	g	Mayonnaise
		Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Bouillon und Maizena mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren, unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. kochen, abkühlen. Senf, Essig Knoblauchpulver, Worcstershire-Sauce und Tabasco darunter rühren, auskühlen. Sauce mit dem Mixstab aufschlagen, Öl und Mayonnaise nach und nach darunter rühren.

## Steinpilz Maroni Ravioli (nom-nom.ch)



### Zutaten Pastateig (8 Personen):

600	g	Mehl
1	TL	Salz
6	St	Eier
2	EL	Olivenöl

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Die Eier und das Öl verquirlen, in die Mulde giessen und alles zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig kneten bis er geschmeidig und glatt ist. In einer Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 30 – 60 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

### Zutaten Füllung:

2	St	Schalotten
2	St	Knoblauchzehen
1	dl	Weisswein
1	dl	Bouillon
300	g	Maroni gefroren
50	g	getrocknete Steinpilze
8	EL	Olivenöl
1	Bd	Peterli
		Salz / Pfeffer

Für die Füllung etwas Öl in einer Pfanne erwärmen. Die Schalotten und den Knoblauch darin andämpfen. Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen und die Maroni zugeben. Zugedeckt etwa 15-20 Minuten weich garen, dann die Maroni mit dem Stampfer in der Flüssigkeit zerdrücken.

Die Steinpilze mit einem Pinsel von Schmutz befreien und in Scheiben schneiden (bei frischen, getrocknete in sehr heissen Wasser aufweichen). In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl goldbraun anbraten. Die Pilze fein hacken. Mit dem Olivenöl und der gehackten Petersilie zu der Maroni-Masse geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung zur weiteren Verwendung auskühlen lassen.

Den Pastateig in zwei Portionen teilen. Jede Portion von Stufe 1-7 durch die Nudelmaschine drehen und zu 1-2 mm dünnen Platten ausrollen. Die Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestreuen und eine der Platten auslegen.

Jeweils etwa 1 TL Füllung mit zwei Finger breitem Abstand auf dem Teig verteilen. Den Teig rundherum mit Eiweiss bestreichen und die zweite Teigschicht darüberlegen. Die Ravioli mit einem Teigrädchen oder Ausstecher ausschneiden und auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Darauf achten, dass beim Verschliessen keine Luftblasen entstehen, sonst gehen die Ravioli beim Kochen auf.

Die Ravioli in reichlich Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Kelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Für die Salzeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Salzeiblätter zugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Salzeibutter über die Ravioli geben und zum Servieren mit Parmesan-Spänen bestreuen

## Risotto mit Lauch, Tessiner Luganighe und Rosmarin-Crumble Haselnüsse und Käse (ticinella.ch)



### Zutaten: (8 Personen)

600	g	Luganighe Ticinesi
750	g	Carnaroli-Reis
1	Stange	Lauch
3	dl	Weisswein
Ca. 1.5	l	Bouillon
Ca. 50	g	Butter
		Rosmarinzweige
200	g	geriebener Parmesan
40	g	Haselnüsse
		Olivener Öl
		Salz / Pfeffer

### Zubereitung:

Lauch waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Darm von der Wurst abziehen und die Grillwurst in ca. 10 mm dicke Scheiben schneiden/drücken. Die Bouillon erwärmen. Die Nadeln dreier Rosmarinzweige fein hacken und mit der Hälfte des Parmesans vermischen, die Haselnüsse grob hacken.

Olivener Öl in einem Topf erhitzen und die Luganighe Ticinesi für ca. 5 – 6 Minuten anbraten, bis sie auf beiden Seiten schön goldbraun und knusprig sind. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Den Lauch und 3 – 4 Rosmarinzweige in den gleichen Topf geben und für ein paar Minuten leicht schmoren lassen. Den Reis hinzugeben und rösten lassen. Mit dem Wein ablöschen und wenn der Wein eingekocht ist, die Luganighe Ticinesi hinzugeben. Mit der Bouillon den Reis übergießen und einkochen lassen und wieder nachgießen.

Wenn der Reis bissfest ist, ein letztes Mal Bouillon dazugeben, Parmesan und Butter hinzugeben und abschmecken.

Den Risotto servieren und mit dem Käse-Cumble bestreuen

## Pflaumen Tarte Tatin (lieberlecker)



Zutaten: (8 Personen)

120 gr Rohzucker  
30 gr Butter, in Stücken  
1 Prise Vanille  
500 gr Pflaumen, entsteint und halbiert  
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 28 cm Ø)

Zubereitung:

1. Zucker in der vorbereiteten Form verteilen
2. Caramelisieren: ungefähr 6/7 Min. in der Mitte des auf 240° C vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen, Butter auf dem Caramel verteilen. Vanillezucker darüberstreuen und die halbierten Pflaumen darauflegen
3. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker über die Zwetschgen legen. Teigrand zwischen die Zwetschgen und den Blechrand schieben
4. bei 220° C etwa 25 Min. backen (bis der Teig schön gebräunt ist, herausnehmen und 2 Min. stehen lassen. Dann sorgfältig auf eine Tortenplatte oder einen grossen Teller stürzen und warm servieren