

CHOCHETE VOM 10.11.2021

APERÔ

CANAPÉS AU SAUMON ET CANTADOU

13 PERSONEN



LACHS : 3 X 200 g

CANTADOU BASILIC : 2 x 140g

ZWIEBELN : 2 kleine = ca 70g

KAPERN : 1 SL

DILL : 12 Zweiglein

TOASTBROT : 26 Brotscheiben (2 pro Person)

Zwiebeln, Kapern und Dill fein schneiden und mit dem Cantadou mischen.

Toastbrot bestreichen und diagonal halbieren

Lachs in feine Stücke schneiden und auf Brotscheiben verteilen



Souflé au fromage. Käseauflauf



Salade de rampons. Nüsslisalat



Saucisses aux choux et papet vaudois



Crème aux pruneaux. Zwetschgencreme

Menu für 4 Personen
von Yves de Kinkelin

Kochen vom 25. November 1981

Kochen vom 10. November 2021

C H N O C H E - C H U C H I W I N T E R T H U R

Soufflé au fromage

*

Salade de rampons

*

Saucisses aux choux

*

Papet vaudois

*

Crème aux pruneaux

Soufflé au fromage (Käseauflauf)

30 g Butter
70 g Mehl
5 dl Milch
Salz, Muskat

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl dazugeben und unter Rühren leicht dünsten. Dann etwas abkühlen lassen. Die Milch nach und nach sowie unter stetem Rühren zum Mehl giessen, bis die Sauce glatt und gebunden ist. Anschliessend halb zugedeckt 10 - 15 Min. kochen lassen (Die Sauce evtl. mit etwas Wasser beträufeln, damit sich keine Haut bildet). Abschmecken und das nötige Gewürz begeben.

4-5 Eigelb
70 g Sbrinz
80 g Gruyère
4-5 Eiweiss

Die Eigelb und den geriebenen Käse mit der zubereiteten Sauce vermischen, evtl. noch etwas würzen. Die Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Diese nun in kleine bebutterte Auflaufförmchen einfüllen. Ca. 20 Min. in gut heissem Ofen backen.

180° Ober-/Unterhitze. Keine Umluft.

Salade de rampons (Nüsslissalat)

300 g Nüsslissalat

Salat waschen und rüsten
Salatsauce, wie üblich, mit Senf, Streuwürze, Pfeffer, Essig, Öl usw. zubereiten.

1/2 hart gekochtes Ei pro Person

Fein gehackt

Saucisses aux choux.

4 Stück

Im heissen Wasser ca. 45 Min. ziehen lassen (nicht kochen). Es empfiehlt sich, die Saucisses zwischendurch an 2-3 Stellen einzustechen, damit das Fett ausfliessen kann.

Papet vaudois

a) Kartoffelstock:

1,2 kg Kartoffeln
1 EL Salz

Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse in 2-4 Stücke schneiden. Aufsetzen mit soviel warmem Wasser, dass es die Kartoffeln knapp deckt, salzen und rasch weichkochen während 15-30 Min.

5 dl Milch
Salz, Muskat
50 g Butter

Die Kartoffeln nach dem Weichkochen sofort passieren. Die Milch aufkochen und nach und nach unter das Purée mischen, dann auf kleinem Feuer tüchtig schwingen, bis der Kartoffelstock ganz heiss, weiss und schaumig ist. Die Butter hinzugeben und mit Salz und etwas Muskat würzen.

b) Lauchgemüse:

6 Lauchstengel
Salzwasser

Waschen und in feine Rondellen schneiden. Weichkochen des Gemüses während ca. 20 Min. Wasser abschütten.

Jetzt wird der Kartoffelstock und das Lauchgemüse miteinander vermischt und gut warm gehalten.

Crème aux pruneaux

250 g Speisequark
150 g Rahmquark
1 dl Milch
2 Zitronen, Saft
5-7 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Banane
500 g Zwetschgen.
Zwetschgenschnaps

Alle Zutaten miteinander vermischen. Die Banane ganz fein zerdrücken und mit der Quarkmasse mischen. Zwetschgen pürieren und ebenfalls unter die Quarkmasse mischen. Nach Geschmack Zwetschgenschnaps beifügen.

Crème in die Kühle stellen, vor dem Servieren nochmals tüchtig umrühren und in Portionenschalen abfüllen.