

Chnoche Chuchi Winterthur

Hans Rudolf Roth Ladet zum Früh- Sommeressen ein.

18.05.2022

Apéro

Lachsbrötli

Schaumwein

1.Vorspeise

Gemischter Blattsalat mit Scampi

2.Vorspeise

Zander mit Lauch - Heu in Biersüppchen

Pinot Gris

Intermezzo

Zitronensorbett mit Wodka oder Schaumwein.

Hauptspeise

Weisse Spargel mit Sauce Bearnaise und gebratenes Rinderfilet (Tournedos)

Kräftiger Rotwein

Nachspeise

Orangensalat mit Honigsauce

Cafe div. Obstbrände

Gemischter Blattsalat mit Scampi

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten

Je ½ Lollo rosso und bianco

1 Bund Rucola

1 Avocado

Saft von ½ Zitrone

2 Schalotten

2 Stiele Petersilie

8 Scampi (küchenfertig bis aufs Schwanzstück geschält)

7 Esslöffel Olivenöl

4 Esslöffel Balsamico bianco

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Streifen unbehandelte Orangenschale

1 Scheibe Ingwer

Den Lollo rosso und bianco Putzen, in reichlich kaltem Wasser gründlich waschen und trockenschleudern. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Den Rucola verlesen und grobe Stiele entfernen. Die Blätter waschen und nach Belieben grob hacken.

Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Die Avocadohälften schälen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Scampi in einem Sieb abbrausen und trockentupfen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Scampi darin mit der Petersilie von allen Seiten 2 bis 3 Minuten braten.

Für Die Vinaigrette Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, nach und nach das restliche Olivenöl unterschlagen. Orangenschale und Ingwer hinzufügen. Etwas ziehen lassen und

entfernen. Blattsalate und Rucola mischen, mit der Vinaigrette beträufeln und auf Teller verteilen. Scampi, Avocado und Schalotten verteilen und anrichten.

Zander mit Lauch-Heu in Biersüppchen

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten

Biersüppchen:

1 Esslöffel Butter

4 Zweiglein Thymian

2 Knoblauchzehen, halbiert

4dl Gemüsebouillon

1,5 dl Bier hell

1,5 dl Vollrahm

2 frische Eigelbe

Salz und Pfeffer

Lauch-Heu

2 Esslöffel Butter

1 kleiner Lauch, in feinen Streifen geschnitten

Zander

1 Zanderfilet, ohne Haut (250 g), Fettschicht entfernt, geviertelt

1 Esslöffel Mehl

½ Teelöffel Salz

Wenig Pfeffer

Zubereitung

Butter in einer grossen Pfanne erhitzen, Thymian und Knoblauch ca. 4. Minuten andämpfen.

Bouillon und Bier hinzu, aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln, hinzugiessen, aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln, absieben.

Rahm mit Eigelben in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Ca. 3 Esslöffel heisse Suppe unter ständigem Rühren dazugeben, unter ständigen Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen, würzen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Lauch ca. 6 Minuten sautieren, herausnehmen, zugedeckt warm stellen.

Mehl, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen, Fischfilets darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Evtl. wenig Oel in derselben Pfanne heiss werden lassen, Fischfilets beidseitig je 2 Minuten braten.

Servieren

Suppe mit Stabmixer aufschäumen. Fischfilets in vorgewärmte Teller verteilen, Lauch-Heu darüber verteilen, Suppe hinzugiessen.

Weisser Spargel mit Sauce Bearnaise

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten für Spargel

12 Weisse Spargel pro Person 3 Stk

4 Löffel Salz

2 Löffel Zucker

Die weissen Spargel gut schälen und Spargelende abschneiden und anspitzen.

Spargel in siedendes Wasser geben und kochen.

Wenn die Spargel am Pfannenboden aufliegt ist die Spargel gut zum Essen.

Sauce Bearnaise

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten für Sauce Bearnaise

1 dl Weisswein

1 EL Estragonessig oder Kräuternessig

1 Schalotte, halbiert, in Streifen

2 Zweiglein Estragon

4 Pfefferkörner

2 frische Eigelbe

100 g Butter, kalt in Stücken

1 TL Estragonblättchen fein gehackt

Salz und Pfeffer

Weisswein mit allen Zutaten bis und mit Pfefferkörner in einer Pfanne aufkochen, Flüssigkeit auf ca. ½ dl einköcheln, in eine dünnwandige Schüssel absieben, abkühlen. **Eigelb beigeben,**

mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad (knapp unter Siedepunkt) ca. 3 Minuten rühren, bis die Masse Schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Die Butter portionenweise unter Rühren begeben. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurziterrühren. Estragon begeben, Sauce würzen und anrichten.

Orangensalat mit Honigsauce

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten

5 Orangen (davon 1 unbehandelt)

100 g Mandelblättchen

4cl Amaretto (italienischer Mandellikör)

Die unbehandelte Orange heiss waschen und trockenreiben. Die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Orange halbieren und auspressen. Die restlichen Orangen mit einem scharfen Messer so grosszügig schälen, dass auch die weisse Haut mit entfernt wird. Die Orangen quer in dünne Scheiben schneiden und auf Teller anrichten.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Den Honig in einem Topf mit dem Orangensaft erhitzen. Die Orangenschalen dazugeben und die Honigsauce etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Mandelblättchen und den Amaretto unterrühren.

Zum Servieren die Honigsauce mit den Orangenstreifen und den Mandeln über die Orangenscheiben träufeln.