

Chnoche Chuchi Winterthur

Menü vom 29. März 2023



Unterstrichen mit Klassik Nuevo's Interpretation

Le quattro stagione

Vivaldi Nuevo

Apero, Croque Monsieur

Spinatsalat mit Burrata

Kresseschaumsuppe mit Belper Knolle

The Burger

Apfelküchlein mit Vanillesauce

VOLGAZ Rosé Brut Vin Mousseux

Federweiss AOC Thurgau, Pinot Noir

Rotwein, Trottenhalde, alte Rebe AOC TG

Spinatsalat mit Burrata (lieberlecker)



Zutaten: (4 Personen)

10 Scheiben Frühstücksspeck, in Streifen geschnitten
16 braune Champignons
4 Scheiben Bauernbrot
2 Kugel Burrata
160 gr Spinatsalat
80 gr Brunnenkresse
1 Handvoll Cherry Tomaten vierteln

Sauce

4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico bianco
1 TL Honig
1 TL Senf
1 kleine Knoblauchzehe
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- die Speckstreifen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- die Champignons vierteln und im ausgelassenen Fett des Specks rösten
- das Brot entrinden und in Würfel schneiden. In Olivenöl goldbraun rösten
- für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren, den Knoblauch dazupressen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken
- die Cherry Tomaten halbieren oder vierteln
- alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und die gezupfte Burrata darübergerben

Kresseschaumsuppe mit Belper Knolle (lieberlecker)



Zutaten: (4 Personen)

Ca. 50 – 70 gr Kresse

8 dl Hühnerfond (oder Gemüsefond)

2 dl Rahm

etwas Butter

Salz (wenig Pfeffer braucht es nicht, der kommt von der Belper Knolle)

Milchschaum

1. die Kresse waschen, trocken schleudern und fein hacken
2. Geflügelfond aufkochen, Kresse zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen
3. die Suppe in den Mixer geben und gut durchmischen, salzen falls nötig
4. zurück in der Pfanne den Rahm dazu und abschmecken (ev. noch ein wenig Butter untermixen)
5. kurz vor dem Servieren ein wenig Milch aufschäumen (Milchschaumer)
6. Suppe in heiße Teller schöpfen, Milchschaum dazu und Belper Knolle darüber hobeln oder reiben

The Burger (Globus)



Zutaten: (4 Personen)

Burger

500 g Rindernacken / Brust mit ca. 25% Fettanteil

Fleisch in 2 cm grosse Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer ev. ein wenig Piment

Rotweinzwiebeln

60 ml Olivenöl

3 mittelgrosse Zwiebeln, gescheibelt

1 Bund Thymian

40 gr Kristallzucker

2-3 dl Cabernet Sauvignon

1 TL Meersalz

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Burgerbrötchen

130 g Vollmilch (3,5% Milchfett)

130 g Wasser

40 g Zucker

10 g Malzextrakt

500 g Weizen-Weissmehl (Typ 400)

12 g Salz

60 g Ei (Grösse 53+)

20 g Frischhefe

50 g Butter, kalt

Zubereitung:

Rotweinzwiebeln

Öl erhitzen, Zwiebeln mit dem Thymian etwa 45 Minuten ganz langsam goldbraun dünsten. 40 g Zucker zugeben und noch etwas dunkler braten. Nach 10 Minuten die Hälfte des Rotweins zugeben und so lange umrühren, bis alles verdampft ist. Mit der restlichen Hälfte des Weins gleich verfahren, bis der Wein ganz verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln sind fertig, wenn sie weich und saftig sind.

Zubereitung

Vollmilch, Wasser, Zucker und Malzextrakt mischen, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Das Weissmehl mit dem Salz und dem Ei in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, die Frischhefe dazubröseln und die Milch-Wasser-Mischung begeben. Alles 5 Minuten kneten, bis es sich zu einem Teig zusammenfügt (Küchenmaschine: Stufe 1).

Die kalte Butter begeben und 5 Minuten weiterkneten (Küchenmaschine: Stufe 1).

Die Geschwindigkeit eine Stufe höher schalten und die Mischung weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten (Küchenmaschine: Stufe 2).

Den Teig anschliessend zugedeckt in der Rührschüssel der Küchenmaschine 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Teig in zehn Stücke teilen (ca. 95 g pro Stück), diese zu runden Brötchen formen und mit der Hand flachklopfen, sodass sie schlussendlich einen Durchmesser von ungefähr 9 cm haben. Die Teiglinge leicht mit Mehl bestäuben und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche absetzen. Die Teiglinge zugedeckt 1 1/4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser direkt auf den Boden des Backofens stellen und den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Zutaten für die Eistreiche miteinander vermischen, die Teiglinge behutsam damit bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Die beiden Bleche auf der zweituntersten und zweitobersten Schiene in den heissen Ofen einschieben und 8 Minuten backen.

Das obere gegen das untere Blech tauschen und die Brötchen weitere 3–4 Minuten fertig backen.

Die Brötchen nach dem Backen auf einem Holzbrett oder Kuchengitter auskühlen lassen.

Burger

Fleischwürfel 30 Minuten tiefkühlen. Dann durch den Fleischwolf geben. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und ev. mit Piment würzen. Durch die grobe Scheibe geben. Das gehackte Fleisch zu Burgern formen ca. 125 g/Stk und kalt stellen.

Burger grillieren

Grill oder Grillpfanne sehr heiss erhitzen. Die kalten Burger auf jeder Seite 2 Minuten grillieren, wieder umdrehen und alle 90 Sekunden drehen. Für «medium rare» braucht es 9-10 Minuten, für «rare» 7-8 Minuten. Zugedeckt 5 Minuten abstehen lassen. Burgerbrötchen in der Mitte durchschneiden und in der Pfanne leicht toasten.

Fertigstellen

Die Brötchen mit den Burger- Patties und Käsescheiben belegen und mit den Rotweinzwiebeln garnieren.

Apfelküchlein mit Vanillesauce (swissmilk)



Zutaten: (12 Personen)

Ausbackteig:

450 g Mehl
¼ TL Salz
4,5 dl Apfelsaft oder Wasser
6 Eigelb
6 Eiweiss

Apfelküchlein:

3 Zitrone, Saft
3 EL Zucker
12 - 15 Äpfel, geschält, entkernt, in 1 cm dicken Ringen (Boskoop, Golden Delicious, Maigold)
3 l Frittieröl
Zucker mit Zimt vermischt, zum Wenden

Vanillesauce:

1,2 l Milch
3 EL Maisstärke, kalt anrühren
3 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark
6 - 9 EL Zucker
3 Ei

Zubereitung:

Teig:

Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen. Eischnee sorgfältig unter Teig heben.

Küchlein:

Zitronensaft und Zucker verrühren. Apfelscheiben sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. Öl im Brattopf oder in der Fritteuse auf 170°C erhitzen.

Apfelscheiben portionenweise mit Haushaltspapier trocken tupfen, durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen.

Portionenweise auf beiden Seiten insgesamt 4-5 Minuten im heissen Öl frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Sauce:

Alle Zutaten in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen. Noch warme

Apfelküchlein im Zimtzucker wenden, mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.