

Chnoche Chuchi Winterthur

Menü vom 29. November 2023



Apero, Sbrinz Häppchen

Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben (inkl. einem Hauch vom Sommer)

Maronisuppe mit Speck

Fregola Sarda – Pasta-Sotto con Salsicca arrosta (di cinghiale)

Apfel Zimt Donut mit Vanillecrème

Eloise Cuvée Brut Ostschweiz

Zürich AOC Staatsschreiber Cuvée Blanc Prestige

Rocca Rubia Sardinien

Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben (inkl. einem Hauch vom Sommer)



Zutaten: (12 Personen)

3 Schalotten
6 EL Apfelessig
1,2 dl Öl, z. B. Kürbiskernöl
3 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
360 g Eierschwämmli
6 EL Butter
600 g rote Trauben
600 g junger Salat
Getrocknete Blüten

Zubereitung:

Schalotte hacken. Mit Essig, Öl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze rüsten und je nach Grösse halbieren. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Trauben halbieren. Salat mit Pilzen und Trauben anrichten. Mit Dressing beträufeln und mit getrockneten Blüten bestreuen.

Maronisuppe mit Speck (Christina Hubbeling)



Zutaten: (12 Personen)

3 Zwiebel
9 EL Olivenöl
1500 g Kastanien, gefroren oder aus der Vakuumverpackung
6 dl Weisswein
3 Lorbeerblatt
7.5 dl Rahm
1.2 dl Gemüsebouillon
300 g Speckwürfel
6 EL glattblättrige Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle, je 1 Prise Zimt und Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, hacken und im Olivenöl andünsten. Die Maroni zugeben und mit dem Weisswein ablöschen. Die Gemüsebouillon zufügen und das Lorbeerblatt beilegen. Die Suppe zirka 15 Minuten köcheln lassen, bis die Marroni weich sind (sie dürfen zerfallen).

Lorbeerblatt entfernen, dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss den Rahm beifügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Speckwürfel anbraten. Suppe in die Teller schöpfen, die Speckwürfelchen und die gehackte Petersilie darüberstreuen.

Fregola Sarda – Pasta-Sotto con Salsiccia arrosta



Zutaten: (12 Personen)

6 EL Olivenöl
750 g Fregola Sarda Nudeln
2 Zwiebel
300 ml Weisswein
3 Knoblauchzehe
1,5 l Gemüsebrühe
150 g Pecorino
Salz und Pfeffer
Schnittlauch
15 Kräuterseitlinge

Zubereitung:

Die Kräuterseitlinge putzen. Das obere Ende in Scheiben schneiden und den Stiel in Würfel. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin kräftig anbraten, damit sie Farbe annehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn sie noch bissfest sind heraus nehmen und beiseite stellen. Nun die Scheiben von beiden Seiten anbraten bis sie eine schöne Bratfarbe bekommen, ebenfalls beiseite Stellen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Die Fregola zugeben und weitere 3 min mit schwitzen. Nun mit dem Weißwein

ablöschen und einkochen lassen. Anschliessend immer wieder nach und nach eine Schöpfkelle heiße Brühe angießen und weiter einkochen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Fregola al dente sind. Nun den geriebenen Pecorino und die Pilzwürfel hinzufügen, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und einen Teil unterheben, den Rest zum Garnieren verwenden. Am besten nimmt man nun tiefe Teller, gibt portionsweise das Risotto hinein, legt ein paar Pilzscheiben an und garniert das Ganze mit Schnittlauchröllchen.

Salsicca arrosta (di cinghiale)

Zutaten: (12 Personen)

1650 g Wildschweineschulter (75%)
700 g Schweinerückenspeck (25%)
5 m Darm, gewaschen ca. DN 28 mm
36 g Salz
4 g Pfeffer
10 g Fenchelsamen
2 g Piment
2 g Rosmarin
1 g Lorbeerblatt
1 g Macis
1 g Wacholderbeeren
84 g Weißwein
10 g frischen Knoblauch

Zubereitung:

Fleisch und Speck fein (in 4-6 mm Körnung) hacken (Fleischwolf), Brät, Gewürze und Knoblauch daruntertermischen. Die Masse kneten, bis sie gut gebunden ist.

Abfüllen der Wurstmasse in Schweinsdünndarm und verknüpfen

Nehme eine Nadel und steche in die Wurst, um vorhandene Luftlöcher zu öffnen. Dadurch platzen sie dir später nicht auf.



Apfel Zimt Donut mit Vanillecrème



Zutaten: (12 Personen)

5 Äpfel
3 Packung Blätterteig
3 Eigelb
12 EL Zimt-Zucker Mischung

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Äpfel entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Blätterteig ausrollen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden.

Nun den Blätterteig um die Apfelscheiben wickeln, bis der Apfel komplett verdeckt ist.

Legt die Apfeldonuts auf das Backblech samt Backpapier, bestreicht sie mit Eigelb und streut etwas von der Zimt-Zucker Mischung drüber und schiebt alles in den Backofen.

Lasst die Apfeldonuts für 20 - 25 min backen, bis sie goldbraun sind und nehmt sie dann aus dem Backofen. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.

Apfel Zimt Donut leicht mit Zimt-Zucker bestreuen und mit einer Kugel Vanilleglace servieren.

Vanillecrème

Zutaten:

Crème:

1½ EL	Maisstärke
7,5 dl	Milch
3	Eigelb
1	Ei
6 - 7 EL	Zucker
2	Vanillestängel, längs aufgeschnitten
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

1½ EL Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Crème: Maisstärke mit der Milch anrühren. Eigelb, Ei und Zucker dazugeben, mit dem Schwingbesen verrühren. Vanillestängel beifügen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen.

Crème sofort von der Wärmequelle nehmen, in Eiswasser stellen und unter häufigem Rühren auskühlen lassen. Dann zugedeckt 3 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Vanillestängel entfernen, Crème glattrühren. Den Rahm sorgfältig darunterziehen. Vanillecrème neben Donat auf Schalen verteilen, garnieren mit einem Tupfen Schlagrah und Pistazien.