



## Chnoche Chuchi Winterthur

**Klare Kürbissuppe mit Orangen**

\*\*\*\*\*

**Bunter Herbstsalat mit Kaninchenleber  
und Pilzen**

\*\*\*\*\*

**Lammierstück mit einer Schokoladen-  
Tomatenkruste und Salbeirisotto**

\*\*\*\*\*

**Schokoladen-Passionsfrucht-Tarte**

\*\*\*\*\*

## Klare Kürbisuppe

Vorspeise für 4 Personen

500 g Kürbis  
1 Liter Gemüsebouillon  
3 dl Weisswein  
60 g Zwiebeln  
3 Orangen  
3 Tomaten  
4 getrocknete Tomaten  
Olivenöl  
Etwas Ingwer  
Salz, Pfeffer, etwas Zucker  
Schnittlauch (Garnitur)

Kürbis schalen, ausnehmen und in kleine Würfel schneiden ca. 1 bis 2 cm.

Zwiebeln schälen und sehr fein hacken.

Orangen auspressen, Ingwer schälen und fein hacken.

Tomaten enthäuten, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten ebenfalls klein würfeln.

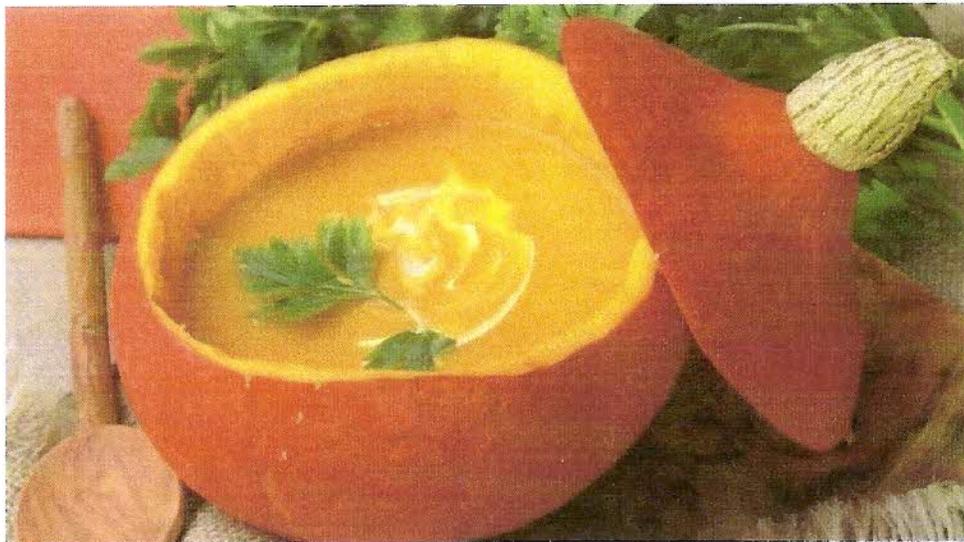
Öl erhitzen, Kürbis und Zwiebeln gut andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Ingwer dazugeben und ca. 3 Minuten mit garen. Mit dem Weisswein ablöschen und anschliessend mit dem Orangensaft und der Bouillon auffüllen.

Etwa 45 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist (nicht matschig werden lassen). Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Mit Schnittlauch garnieren.

### **Flutes:**

250 g Blätterteig  
Mehl zum auswallen  
1 Ei, verquirt, zum bestreichen  
Sesam oder grobes Salz

Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick rechteckig auswallen. In 7-8 mm breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen, mit Sesam oder Salz bestreuen. Streifen spiralförmig verdrehen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens 12-16 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.



## **Bunter Herbstsalat mit Kaninchenleber und Pilzen**

Vorspeise für 4 Personen

2 Kaninchenleber  
1 Zwiebel  
Eierschwämme  
Butter  
Salz und Pfeffer  
3 EL trockener Sherry  
Salatmarinade:  
1 EL Weissweinessig  
1 EL Balsamico  
Salz, Pfeffer, etwas Zucker  
2 EL Olivenöl  
Gemischter Blattsalat

Die Salatblätter und Pilze waschen und gut trocknen.  
Die Salatsauce zubereiten.  
Die Zwiebel fein hacken.  
Die Kaninchenleber in Streifen oder Würfel schneiden.  
Die Eierschwämme unter häufigem wenden im Butter zart anbraten.  
Die Zwiebel in der Butter anbraten, die Kaninchenleber dazugeben, mit Sherry begiessen und bei grosser Hitze kurz einkochen lassen. Salzen und pfeffern.  
Die etwas kleiner gezupften Salatblätter auf die Teller verteilen, die Marinade darüber verteilen und die Kaninchenleber sowie die Eierschwämme darauf legen.



## Lammnierstück mit einer Schokoladen- Tomatenkruste und Thymianrisotto



### **Zutaten**

(Für 4 Personen)

100 g getrocknete Tomaten in Olivenöl 30 g Pinienkerne  
40 g Schokolade Naturaplan Bio 70 % Cacao Honduras\*  
10 g Milkschokolade\* 15 g Parmesan, gerieben  
1 TL Fleur de Sel oder normales Salz 1 TL Sambal Oelek  
1 Scheibe Toastbrot  
4 Lammnierstücke à ca. 170 g

1 EL Olivenöl  
kleine Zwiebel, gehackt 1 Knoblauchzehe, gehackt 200 g Reis, z. B. Vialone Arborio, Carnaroli  
dl Weisswein  
7 dl Hühnerbouillon  
80 g Parmesan, gerieben 40 g Butter, kalt  
1 Bund Thymian  
Salz, Pfeffer\* aus der Mühle

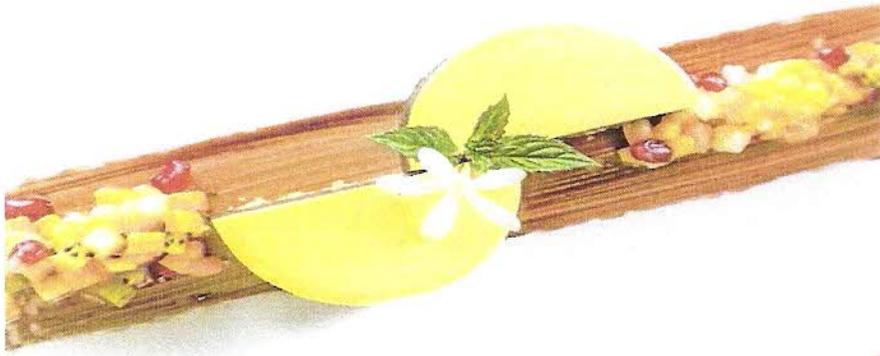
### **Zubereitung**

Die Tomaten abtropfen und mit den Pinienkernen zusammen fein hacken. Die Schokoladen fein reiben. Beim Toastbrot die Rinde entfernen und grob hacken. Mit den restlichen Zutaten vermischen. Lammnierstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Anbraten und auf einem Teller leicht abkühlen lassen. Die Tomatenkruste gleichmässig auf den Lammnierstücken verteilen und andrücken. Auf ein Backblech mit Gitter legen und für ca. 8 Min. im 195 °C vorgeheizten Backofen mit Umluft garen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch mit Olivenöl in einem Topf andünsten. Den Reis begeben und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Den Weisswein dazu giessen und vollständig einkochen. Heisse Hühnerbouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 20 Min.). Den Reis vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die Butter, den Käse und den fein gehackten Thymian unterrühren. Abschmecken.

Tipp: Der Anteil Schokolade kann je nach Geschmack erhöht werden. Die Lammnierstücke in Klarsichtfolie wickeln, bevor man sie mit einem glatten Messer in Tranchen schneidet.

# Schokoladen-Passionsfruchttarte



## **Zutaten**

(Für 4 Personen)

4 Ringe mit ca. 8 cm Durchmesser

## **Boden**

50 g Cantuccini

14 g Butter

2 TL Bio Jacutinga Vollrohrzucker\*

## **Schokoladenfüllung**

170 g Vollrahm

50 g Schokolade Naturaplan Bio 70 % Cacao Honduras\*

110 g Crémant-Schokolade 50 %\*

## **Passionsfruchtfüllung**

135 g Passionsfruchtsaft passiert (ca. 12 Früchte\*)

40 g Eigelb

50 g Vollei

40 g Bio Jacutinga Vollrohrzucker\*

50 g Butter

1 Blatt Gelatine

Zubereitung

Die Cantuccini in einer Küchenmaschine fein hacken. Die Butter schmelzen und mit den Cantuccinibrösel und dem Rohrzucker vermischen. Ein Blech oder Teller mit Backtrennpapier bedecken und 4 Ringe darauf legen. Jeweils 1 Esslöffel der Brösel in den Ring verteilen und mit einem Korkzapfen festdrücken. Die Ringe kühl stellen.

Alle Zutaten für die Schokoladenfüllung über einem Wasserbad langsam schmelzen. Die Masse vorsichtig in die Ringe gießen, bis diese halb gefüllt sind und wieder in den Kühlschrank stellen.

Die Passionsfrüchte halbieren, auskratzen und durch ein feines Sieb streichen. Mit den restlichen Zutaten für die Passionsfruchtfüllung vermischen. In einer Schüssel auf dem Wasserbad auf 83°C erwärmen. Es darf nicht kochen!

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.

Die Passionsfruchtmasse auf ca. 50°C abkühlen lassen und mit dem Butter und der Gelatine vermischen.

Die Masse auf die abgekühlten Ringe gießen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Tipp: Nicht direkt aus dem Kühlschrank servieren. Zur Tarte passt ein tropischer Fruchtsalat oder ein Sorbet.