

Chnoche Chuchi Winterthur

Menü vom 29. Mai 2013 für 4 Personen

Österreich's Küche

Fenchel und Rucolasalat mit Kernöl

Palatschinken

Rahmgulasch mit Semmelknödel

Wiener Apfelstrudel

Fenchel und Rucolasalat mit Kernöl



Fenchel und **Rucola** sind eine prächtige Mischung. Was auch wirklich gut zu beidem passt ist **Kürbiskernöl**. Ich habe es mit etwas **Honig**, **Senf** und **Essig** zu einem **Dressing** gemischt und mit dem **Rucola** und dem **Fenchel** serviert.

Zutaten:

- 1 Fenchelknolle
- 200 Gramm Rucola Salat
- 4 El Kürbiskernöl
- 1 El Senf
- 1 TI Honig
- 3 El Balsamico Essig
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

Den Fenchel und den Salat gut waschen. Den Fenchel in feine Streifen schneiden und mit dem Rucola in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing den Senf, Salz, Pfeffer, etwas Honig und Balsamico Essig in einem kleinen Schüsselchen gut verrühren. Wenn die Bestandteile aufgelöst sind mit dem Kürbiskernöl vermengen. Den Salat samt dem Dressing gut vermengen.

Palatschinken



Zutaten:

60 g	Mehl
	Salz
	Muskat
1.25 dl	Milch
2 Stk.	Eier
30 g	Butter
5 g	Steinpilze, getrocknet
1.25 dl	Wasser
250 g	Hähnchenbrustfilet
1 TL	Zitronensaft
30 g	Butter
	Pfeffer, Salz
	Thymian
3	Schalotten
120 g	Champignons, braun

0.5 EL	Mehl
100 g	Crème Fraîche
100 g	Gouda, mittelalt

Palatschinken kann man herzhaft oder süß füllen. Mehl mit Salz und Muskat würzen. Milch zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Mindestens 20 Minuten ausquellen lassen, bevor die Eier untergerührt werden. In einer beschichteten Pfanne pro Palatschinken 10 g Butter auslassen. Je eine Kelle Teig dünn verlaufen lassen. Ca. 2 Minuten auf mittlerer Temperatur backen. Palatschinken wenden und weitere 2 Minuten backen. Auf einem Teller warm stellen. Für die Füllung getrocknete Steinpilze in 1/8 L lauwarmen Wasser einweichen. Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einer beschichteten Pfanne 30 g Butter erhitzen. Hähnchenstreifen in 4-5 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Schalotten feinwürfeln. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Beides im Bratenfett anbraten. Steinpilze mit Einweichwasser zufügen. Mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Einkochen, bis Flüssigkeit verdampft ist. Mehl darüber streuen, durchrühren und mit Crème Fraîche verrühren. 5-6 Minuten auf mittlerer Temperatur einkochen. Hähnchenfleisch zufügen. Füllung auf die Palatschinken verteilen und aufrollen. In eine leicht gefettete Auflaufform legen. Mittelalten Gouda in Scheiben darüber legen. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 250° ca. 5 Minuten überbacken.

Rahmgulasch mit Semmelknödel



Zutaten:

600 g	Kalbsgulasch
1 Stk	Zwiebeln
30 g	Karotten
30 g	Lauch
30 g	Petersilienwurzel
20 g	Butter
1.25 dl	Kalbsfond
1 TL	Zitronenschale
2 Stk	Tomate
150 g	Creme Fraiche
	Pfeffer, weiß
	Salz
2 TL	Stärkemehl

Rahmgulasch mit Semmelknödel kann man mit fertig geschnittenem Kalbsgulasch oder zartem Kalbsbraten aus der Oberschale zubereiten, den man selber in Würfel

schneidet. Rahmgulasch mit Semmelknödel ist ein festliches Essen, welches sich aber ohne viel Aufwand einfach zubereiten lässt. Kalbsgulasch, je nach Größe, evtl. noch einmal halbieren, damit alle Stücke möglichst die gleiche Größe haben, um gleichmäßig gar zu werden. Eine Zwiebel pellen und in Würfel schneiden. Für das Suppengemüse Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Petersilienwurzel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen und das Kalbsgulasch darin portionsweise auf hoher Temperatur anbraten. Nicht zu viel Kalbsgulasch auf einmal in den Topf geben, da sonst zuviel Bratensaft auf einmal austritt und aus dem Braten ein Kochen wird, wodurch das Kalbsgulasch zäh werden würde. Fertig gebratenes Kalbsgulasch mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und auf einen Teller legen. Karotten, Lauch und Petersilienwurzel in das Bratenfett geben und leicht anrösten. Das Suppengemüse mit dem Kalbsfond ablöschen und dabei unter Rühren mit dem Schneebesen den Bratenfond vom Boden des Schmortopfes lösen. Das Kalbsgulasch zusammen mit dem aufgefangenen Bratensaft wieder zurück in den Schmortopf geben und mit etwas abgeriebener Zitronenschale einer unbehandelten Bio Zitrone würzen. Einen Deckel auflegen und das Rahmgulasch ca. 30 Minuten auf mittlerer Temperatur schmoren. Inzwischen Tomaten in eine Schüssel geben und auf der Oberseite mit einem scharfen Messer über Kreuz leicht einritzen. In einem Wasserkocher ca. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten damit überbrühen. Sobald sich die Haut leicht lösen lässt, das Wasser weggießen, die Tomaten kurz unter fließend kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten würfeln und zum Rahmgulasch in den Schmortopf geben. Inzwischen Semmelknödel lt. Packungsanweisung in kaltem Wasser quellen lassen, oder selbstgemachte Semmelknödel vorbereiten. Nach den 30 Minuten Schmorzeit vom Rahmgulasch den Herd ausstellen und die Resthitze nutzen. Creme Fraiche unter das Rahmgulasch rühren und die Sauce mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und das Rahmgulasch damit binden.

Semmelknödel

Zutaten:

(für 6 - 8 Knödel)

- 6 Semmeln (Brötchen) vom Vortag
(oder ca. 200 g Semmelwürfel)
- 1/8 l Milch (heiß)
- 1 kleine Zwiebel
- 30 g Butter oder Margarine
- 2 EL gehackte Petersilie (glatt)
- 2 Eier
- Muskatnuß gerieben
- Pfeffer gemahlen
- Salz
- etwas Mehl

Zubereitung:

Semmeln in dünne Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen.

Zwiebel in Würfel schneiden und in der heißen Butter oder Margarine glasig dünsten.

Petersilie kurz mitdünsten.

Gedünstete Zwiebel/Petersilie unter die Semmelmasse mischen, die Eier untermischen, etwas ziehen lassen und anschließend kneten.

Bei Verwendung von trockenen Semmelwürfeln die Masse länger ziehen lassen und eventuell 1 - 2 EL Milch oder Wasser in die Knödelmasse geben.

Mit Muskatnuß, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Eventuell etwas Mehl über die Masse stauben um eine bessere Konsistenz zu erreichen (nicht zu viel, sonst werden die Knödel hart).

Mit feuchten Händen 6 - 8 etwa gleich große, feste Knödel formen und in Mehl wälzen.

Ich selbst forme die Knödel neben leicht fließendem Wasser: wasche mir die Hände und forme einen Knödel mit feuchten Händen. Wälze den Knödel in Mehl auf einem Teller und lege ihn auf eine mehlbestäubte Fläche. Wasche mir wieder die Hände, forme den nächsten Knödel, ...

In kochendes Wasser legen und 20 Minuten ziehen lassen (nicht wallend kochen!). Dabei darf der Topf nicht ganz zugedeckt sein! (z.B. Kochlöffel zwischen Topf und Deckel)

Die Semmelknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und baldigst servieren.

Wiener Apfelstrudel



Zutaten: (12 Portionen)

200 g	Strudelteig
1.2 kg	Apfel
	Rumaroma
1 TL	Zitronenschale
60 g	Rosinen
150 g	Butter
50 g	Paniermehl
100 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
50 g	Mandeln, gehackt
20 g	Pudertzucker

Wiener Apfelstrudel wird mit dünn ausgezogenem fertigem Strudelteig zubereitet. Für die Füllung habe ich die säuerliche Sorte Boskop verwendet, die beim Backen leicht mürbe wird und sehr aromatisch schmeckt. Statt sonst üblich, wird der Wiener Apfelstrudel nicht mit Zimt sondern mit Vanillezucker gewürzt und zusätzlich fein gehackte Mandeln über die Äpfel gestreut. Den tiefgekühlten Strudelteig am besten ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur im Beutel auftauen, damit der Strudelteig nicht

austrocknet. Inzwischen Äpfel mit einem Sparschäler schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Äpfel mit einem Fläschchen Rumaroma und fein abgeriebener Zitronenschale einer unbehandelten Bio Zitrone würzen. Rosinen in eine kleine Schüssel geben. In einem Wasserkocher etwas Wasser zum Kochen bringen und die Rosinen damit überbrühen. Die Rosinen ca. 10 Minuten ausquellen lassen, in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Butter in eine Stielkasserolle oder in ein Butterpfännchen geben und auf mittlerer Temperatur schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein sauberes Geschirrtuch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Zwei Blätter Strudelteig von je 40 x 40 cm leicht überlappend nebeneinander auf das Geschirrtuch legen und mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Links, rechts und oben jeweils einen Rand von ca. 5 cm Breite freilassen. Die restliche Fläche mit Paniermehl bestreuen. Die Äpfel auf dem Paniermehl verteilen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Rosinen und gehackte Mandeln über die Äpfel streuen. Die Ränder links und rechts auf die Äpfel überschlagen und den Wiener Apfelstrudel mit Hilfe des Geschirrtuches fest über die Äpfel zusammenrollen. Dann die restlichen beiden Strudelteigplatten leicht überlappend auf das obere freie Ende des Strudelteiges legen und den Apfelstrudel weiter aufwickeln. Den Wiener Apfelstrudel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ich habe ihn diagonal auf das Blech gelegt, da er etwas größer als das Blech war. Den Apfelstrudel noch einmal mit flüssiger Butter einpinseln und auf die mittlere Schiene in den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben. Den Wiener Apfelstrudel ca. 35-40 Minuten goldbraun backen, wie oben auf dem Bild zu sehen. Dabei den Apfelstrudel alle 10 Minuten mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen, damit der Strudelteig nicht austrocknet. Wiener Apfelstrudel noch warm mit Puderzucker bestreuen und möglichst ofenfrisch servieren. Dazu schmeckt Vanillesauce oder Vanilleeis besonders gut.

Vanillesauce



Zutaten:

120 g	Sahne
1.2 dl	Milch
1 Stk	Vanilleschote
1 Pk	Vanillezucker
2 Stk	Eigelb

Für die Vanillesauce zunächst 120 g Sahne mit 120 ml Milch in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Teelöffel auskratzen. Vanillemark und Vanilleschote in die Milch geben. Vanillezucker zufügen und unter Rühren aufkochen. Vanillemilch anschließend ca. 10 Minuten bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen. Vanilleschote wieder entfernen. Eigelbe in die Vanillemilch geben und mit dem Schneebesen verrühren. Vanillemilch unter Rühren langsam wieder erhitzen, aber nicht kochen lassen, da sonst das Eigelb ausflockt. So lange rühren, bis die Vanillesauce anfängt dicklich zu werden. Vanillesauce wieder abkühlen lassen und dabei hin und wieder umrühren. Vanillesauce bis zu Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dabei dickt die Vanillesauce noch etwas ein. Kurz vor dem Servieren Vanillesauce noch einmal umrühren