

# Chnoche-Chuchi Winterthur

## Menue vom 30. Oktober 2013

Rezept für 4 Personen

### **Maronensuppe unter einer Sahnehaube**

\*\*\*\*\*

### **Insalata di Funghi**

\*\*\*\*\*

### **Rehrückenfilet in Haselnussbrot auf Pfefferrahm**

\*\*\*\*\*

### **Apfel Tarte nach dem Rezept der „legendären Schwestern Tatin“**

## Insalata di Funghi

Vorbereitungszeit : 15 Minuten

Zubereitungszeit : 5 Minuten

Zutaten für : 4 Personen

### **Zutaten:**

400g kleine, weisse Champignons

1 Handvoll Rauke Blätter, geputzt

2 Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen

6 – 8 Kirschtomaten, halbiert

2 El Kapern, grob gehackt und etwas Fond

1 süsse Peperoni, fein gewürfelt

2 El frische Petersilie, gehackt

Saft von ½ Zitrone

1 El weisser Balsamico

50 ml Olivenöl

Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker

### **Zubereitung:**

Die Marinade:

Den Balsamico mit dem Zitronensaft, 1 El Kapernwasser, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker verühren, pikant, herzhaft abschmecken.

Die Frühlingszwiebelringe, Kapern, Kirschtomaten, Petersilie und Peperoniwürfelchen dazu geben.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden oder halbieren / vierteln.

Zur Marinade geben, mengen und ca. 15 Min. ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Raukeblätter unterheben.

## Maronensuppe unter einer Sahnehaube

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit : 25 Min.

Zutaten für : 4-5 Personen

Zutaten:

500 g Marroni grob gewürfelt

1 Glas Geflügelfond

1 Glas heller Kalbsfond

¼ lt trockener Weisswein

1 mittelgrosse Stange Lauch in dünne Scheiben

1 mittelgrosse Zwiebel in Würfeln

1 Karotte, grob geschnitten

Ca. 40 g Butter für den Ansatz

150 g Creme fraiche

Saft von 1 Orange

Abrieb von ½ Orange

1 – 2 Thymian Stengel

Etwas Puderzucker, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Der Ansatz:

Die Zwiebeln, den Lauch und die Karotte zunächst in der Butter glasig anschwitzen und die grob gewürfelten Marroni dazugeben.

Etwas mit Puderzucker bestäuben und 2-3 Min. miteinander „karamellisieren“.

Nunmehr mit den Fonds und dem Weisswein aufgiessen, etwas salzen und pfeffern und die Thymianzweige dazugeben.

Alles ca. 20-30 Min. leise köcheln lassen, dann mit dem „Zauberstab“ pürieren.

Durch ein Küchensieb streichen und noch einmal mit dem Orangensaft und Abrieb, sowie Creme fraiche aufkochen. Nachschmecken und etwas Butter schaumig unter mixen.

Anrichtevorschlag:

In vorgewärmten Tassen oder Tellern mit einer Sahnehaube servieren.

## Rehrückenfilet in Haselnussbrot auf Pfefferrahm

Vorbereitungszeit : 15 Minuten

Zubereitungszeit : 20 Minuten

Zutaten für : 4 Personen

### Zutaten

-----  
750 – 800 g bratfertiger Rehrückenstrang

3 – 4 recht dünne Scheiben rustikales Haselnussbrot

Wildgewürze wie gestossene Walcholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt

Thymian

Etwas Röstgemüse (Gemüsewürfel aus groben Zwiebeln, Sellerie Lauässigäch)

¼ lt Wildfond

1 TL Tomatenmark

1 Becher Creme fraiche

1 EL Johannisbeergelee

Etwas Butterschmalz zum Braten

Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

-----  
Den bratfertigen Rehrückenstrang zunächst in flache und hohe Seite halbieren, salzen und pfeffern

(Denn nur gleichmässig Grossen brät auch gleichmässig)

Von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Etwas auskühlen lassen und dann im Haselnussbrot einrollen. Ueberstehendes Brot abschneiden.

### **Der Pfefferrahm:**

Die Abschnitte mit dem Röstgemüse in der gleichen Pfanne 5-6 Min. anschwitzen. Das Tomatenmark und die gestossenen Wildgewürze dazugeben, etwas rösten lassen. Nach 3-4 Min. mit dem Wildfond aufgiessen, ca. 30 Min. leise köcheln. Durch ein Küchensieb passieren und mit Creme fraiche verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren. Ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden, nachschmecken, ev. Vor dem Servieren etwas kalte Butter unterrühren.

Den eingeschlagenen Rehrücken in Butter vorsichtig in einer Stielpfanne mit Butterschmalz, bei mässiger Hitze von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen und für ca. 10 Min. in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Medium halten, danach ca. 3 min „ausruhen lassen“ und anschliessend portionieren.

# Rotkohl klassisch

## Zutaten für 4 Portionen:

1 Rotkohl (750g)  
1 El Butter  
2 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
3 El Johannisbeergelee  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderbeeren  
500 ml Gemüsebrühe  
200 g Aepfel  
1 Tl Speisestärke  
2 El Rotweinessig  
Thymian

## Zubereitung:

1. Rotkohl putzen, äussere abstehende Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Viertel quer in feine Streifen schneiden. Zwiebeln fein würfeln.
2. Butter erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Rotkohl zugeben und 5 Min. mitdünsten. Mit Salz Pfeffer und Johannisbeergelee würzen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Gemüsebrühe zugeben, zugedeckt 20 Min. garen.
3. Inzwischen Aepfel schälen, entkernen und 1 cm gross würfeln. Zum Rotkohl geben und weitere 10 Min. garen. Speisestärke mit Rotweinessig verrühren, unter den Rotkohl mischen und einmal unter Rühren aufkochen. Mit etwas Thymian garniert servieren.

# Spätzli-Grundrezept

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für : 4 Personen

## Zutaten:

200 g Mehl

100 g Knöpflimehl

¼ Tl Salz

1,5 dl Milchwasser (1/2 Milch / ½ Wasser)

3 frische Eier

## Zubereitung:

Mehl, Salz und Milchwasser alles in einer Schüssel mischen.

Eier verklopfen, auf einmal dazugießen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

Salzwasser, siedend

Teig portionsweise auf nassem Stielbrettchen austreichen. Mit langen, glatten Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Spätzlisieb streichen.

Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

## Tip:

Spätzli in warmer Butter schwenken, evtl mit Kräutern verfeinern.

## Apfel Tarte, nach dem Rezept der „legendären Schwestern Tatin“

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit : 25 Minuten

Zutaten für : 8 Personen

Zutaten:

Für eine Auflaufform von 24cm Durchmesser

Der Mürbeteig:

50 g Zucker

100g kalte Butter

150g Mehl

Salz

Der Belag:

600g geschmackvolle, saure Aepfel z.B. Boskop in 1 cm dicken Spalten

50g Butter

3 El Zucker

1 Tl Zimtpulver

Saft von 1 Zitrone

Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitung:

-----  
Der Mürbeteig:

Den Zucker, Butter, Mehl und 1 Prise Salz zügig miteinander zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten.

In Klarsichtfolie 60 Min. kalt stellen.

Auf einer gemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, der Form anpassen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Der Belag:

Die Aepfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden, sofort mit Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Der Karamell:

Den Zucker zunächst bei mittlerer Hitze hellbraun schmelzen, (karamellisieren), dann einen „Spritzer“ Zitronensaft und die Butter dazugeben, in der Auflaufform verteilen.

Der Aufbau:

Nunmehr die Apfelspalten kreisförmig, exakt auflegen und das Zimtpulver mit etwas Zucker gemischt, darüber streuen.

Noch einige Butterflöckchen verteilen, den passend ausgerollten Teig darüber geben. Den Rand gut andrücken, die Form verschliessen und mit einer Tischgabel einige Löcher einstechen. Für ca. 20-25 Min. bei 200 Grad backen, danach ca. 5 Min. ruhen lassen (Nicht länger, denn der Karamell soll nicht fest werden)

Mit einem Küchenmesser den Teig vom Rand lösen und einen grossen Teller oder Kuchenplatte auf die Form oder Pfanne legen.

Ein wenig auf die Form klopfen „ueber Kopf“ stürzen.