

CHNOCHE CHUCHI WINTERTHUR



Thema:

Kreuz und quer, leicht und Zeit für Gespräche

Menue:

für 4 Personen

LAUCH-WASABI-SUPPE

RANDENTARTAR MIT BLUE CASTELLO

ZANDER IM KÜRBISMANTEL

SALTIMBOCCA MIT ZITRONENRISOTTO

KOKOS-SCHOKOLADEN-CREME

LAUCH-WASABI-SUPPE MIT LACHSWÜRFELN

Zutaten:

| | |
|-------|----------------------|
| 1 | kleine Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 700 g | Lauch |
| 2 EL | Öl |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 | Zitrone |
| 2 EL | Wasabi-Paste |
| 1 L | Gemüsebouillon |
| 1 dl | Rahm |
| 400 g | Lachsfilet ohne Haut |



Zwiebel und Knoblauch hacken. Lauch längs halbieren und in 2 mm breite Streifen schneiden. Alles in einer weiten Pfanne im Öl ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. $\frac{1}{4}$ des Lauchs beiseitestellen. Zitrone auspressen. Wasabi, Zitronensaft und Bouillon zum Lauch geben. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Rahm zur Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs in Würfel à 2 cm schneiden. Beiseitegestellten Lauch und Lachs in die Suppe geben. Pfanne vom Herd ziehen und Suppe zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Lachs und Lauchstreifen servieren.

RANDENTARTAR MIT BLUE CASTELLO

Zutaten:

| | |
|--------|-----------------|
| 300 g | gekochte Randen |
| 1 | Zwiebel |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 0.5 TL | Sesamöl |
| 0.5 TL | Tabasco |
| | Salz |
| 10 g | Randensprossen |
| 80 g | Blue Castello |



Randen schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Etwas für die Garnitur beiseite legen. Restlichen Schnittlauch mit Randen und Zwiebel mischen. Randentatar mit Sesamöl, Tabasco und Salz abschmecken. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Zum Servieren Randensprossen auf den Tellern verteilen. Tatar anrichten. Dazu nach Belieben einen Ring benutzen. Tatar mit einer Gabel hineindrücken, dann den Ring entfernen. Beiseite gelegten Schnittlauch darüber streuen. Käse darüber bröckeln und servieren.

ZANDER IM KÜRBISMANTEL

Zutaten:

| | |
|-------|--|
| 200 g | Kürbis, gerüstet gewogen, z. B. Knirps |
| 4 | Zanderfilets à ca. 160 g |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 | Ei |
| 2 EL | Mehl |
| 2 EL | Bratbutter |

Pesto

| | |
|------|---------------------|
| 10 g | Basilikum |
| 50 g | Kürbiskerne |
| 6 EL | Olivenöl |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 2 EL | Kürbiskernöl |
| 25 g | geriebener Parmesan |



Für den Pesto Basilikumblätter mit restlichen Zutaten im Cutter pürieren und beiseitestellen.

Kürbis an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Mehl in einem separaten Teller bereitstellen. Fisch im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und in den Kürbisraspeln wenden. Panade gut andrücken. Fischfilets in einer beschichteten Bratpfanne in Bratbutter bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Vorsichtig wenden und weitere 2 Minuten braten. Mit Kürbiskernpesto servieren.

SALTIMBOCCA

Zutaten:

| | |
|------------|---------------------------------|
| 8 | Kalbsschnitzel |
| 8 Scheiben | Rohschinken |
| 8 Blatt | Salbei |
| 8 | Zahnstocher |
| | Olivenöl zum Braten und Dünsten |
| 1 dl | Weisswein |
| 2 EL | Butter, kalt |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |

Ofen auf 60°C vorheizen. Schnitzel mit Haushaltspapier trocken tupfen. Schinken quer einmal falten und auf je 1 Schnitzel legen. Je 1 Salbeiblatt darauf legen. Mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Schnitzel beidseitig ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze anbraten. Fleisch im Ofen warm stellen.

Wein in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Butter mit dem Schwingbesen darunter rühren. Saltimbocca samt dem Bratensaft begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ZITRONENRISOTTO

Zutaten:

| | |
|-------|--------------------------|
| 2 | kleine Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehe |
| 4 TL | Butter |
| 4 TL | Olivenöl zum Anbraten |
| 300 g | Risottoreis |
| 2 dl | Weisswein |
| 1 | Zitrone, Saft und Schale |
| 1 L | Hühnerbouillon |
| | wenig Pfeffer |
| 2 EL | geriebener Sbrinz |
| 2 EL | Sauerrahm |

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Im erwärmten Butter-Ölgemische dünsten. Reis beifügen, mit Wein und Zitronensaft ablöschen, einkochen lassen.

Nach und nach die heisse Bouillon dazugiessen und den Risotto bei kleiner Hitze al dente garen. Dabei ab und zu rühren.

Den Risotto mit Zitronenschale, wenig Pfeffer, Sbrinz und Sauerrahm abschmecken.

KOKOS-SCHOKOLADEN-CREME

Zutaten:

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 2 EL | Kokosraspel |
| 3 dl | Vollrahm |
| 1 | Vanilleschote |
| 200 g | dunkle Schokolade, 48% Kakao |
| | frische Kokosstücke für die Garnitur |
| 1 | Orange |

Kokosraspel, 1/3 des Rahms und die aufgeschlitzte Vanilleschote in einer Pfanne erwärmen, nicht kochen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Vanillemark herauskratzen, Schote entfernen. Schokolade in Stücke brechen, zum Rahm geben und darin schmelzen lassen. Schokoladenrahm im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Orangen filetieren.

Zum Servieren Schokoladenrahm mit einem Handrührgerät schaumig-steif schlagen. Restlichen Rahm steif schlagen und darunter heben. Creme in Dessertschalen anrichten. Mit Kokosstücken und filetierten Orangenschnitzen garnieren.

