



## CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

\*\*\*

SOUPE AU RAIFORT  
POMMES DE TERRE FARCIES AU LARD

\*\*\*

FILETS DE TRUITE SAUMONÉE  
MOUSSE DE PARMESAN

\*

RIZ NOIR  
PETIS POIS ET CAROTTES

\*\*\*

ROTI DE VEAU A LA SICILIENNE

\*

TAGLIOLINI

\*\*\*

ANANAS MARINÉS ET DORÉS  
SAUCE AU MIEL ET AU JOGOURT

\*\*\*

En Guete

SOUPE AU RAIFORT

POMMES DE TERRE FARCIES AU LARD

MEERRETTICHSUPPE MIT GEFÜLLTER KARTOFFEL



Kartoffeln

- 8 kleine Raclettekartoffeln
- 4 Tranchen Bratspeck
- 2 EL Magerquark
- 2 EL Doppelrahm
- Salz
- Pfeffer

Suppe

- 1 Schalotte
- 1 kleine Raclettekartoffel sowie Ausgestochenes von den Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 6 dl Fleischbouillon
- 200 gr Doppelrahm
- 50 gr Meerrettichwurzel, geschält
- 1 Bund Schnittlauch
- etwas Balsamicoessig...Attenzione un poco...
- Salz

**Die** Kartoffeln schälen. Dann einen kleinen Deckel abschneiden und mit einem Kugelausstecher eine Mulde aushöhlen.

Das Ausgestochene in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbewahren. Die ausgehöhlten Kartoffeln in wenig Salzwasser nicht zu weich garen, damit sie nicht zerfallen. Abschütten und zugedeckt beiseitestellen.

**Während** die Kartoffeln garen, den Bratspeck in kleinste Würfel schneiden. In einer Bratpfanne im eigenen Fett langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Quark, Doppelrahm und Speck mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

**Für** die Suppe die Schalotte schälen und fein hacken. Die Kartoffel schälen und mit dem beiseitegestellten Kartoffelfleisch in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin andünsten. Kartoffelwürfel und Bouillon beifügen und alles sehr weich kochen. Zuletzt den Doppelrahm beifügen.

**Während** die Suppe kocht, die Meerrettichwürfel schälen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln mit der Quark-Speck-Masse füllen und auf ein Blech setzen. Im 220 Grad heißen Ofen in der Mitte etwa 10 Minuten überbacken.

**Unmittelbar** vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen.

Den Meerrettich fein dazureiben. Alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Dann die Suppe nochmals erhitzen und mit Balsamicoessig sowie etwas Salz abschmecken.

**Die** Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und je 1 Kartoffel hineinsetzen.

Alles mit dem Schnittlauch bestreuen. Sofortservieren.

FILETS DE TRUITE SAUMONÉE  
MOUSSE DE PARMESAN  
RIZ NOIR  
PETIS POIS ET CAROTTES

LACHSFORELLE  
PARMESANSCHAUM  
SCHWARZER REIS  
ERBSEN UND KAROTTEN



1 EL Olivenöl  
1 Schalotte gehackt  
0,5 dl weisser Balsamico  
1 dl schwache Bouillon  
1 dl Rahm  
40 g Parmesan gerieben  
2 EL Olivenöl  
400 g Lachsforelle

erwärmen  
dünsten  
zugiessen  
zugiessen und zur Hälfte einkochen lassen

zugeben, Sauce schaumig mixen

in einer beschichteten Pfanne erhitzen

entgräten, würzen und im Olivenöl (Hautseite zuerst, Fleischseite sehr kurz) ca. 5-7 Min. braten.

Fisch im Ofen bei 80° 10 Min. stehen lassen

#### SCHWARZER REIS

1 Liter Bouillon  
150 g Schwarzer Reis  
10 g Butter

in einer grossen Pfanne aufkochen

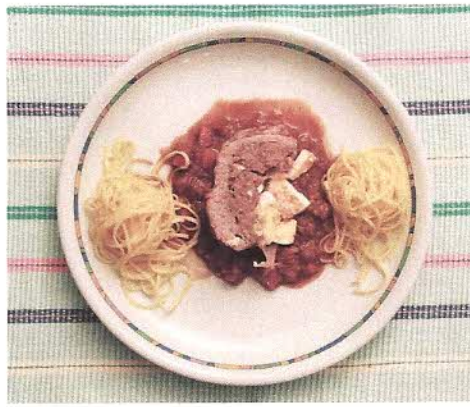
in die kochende Bouillon geben und während ca 18 Min. al dente kochen. ( Genaue Kochzeit siehe auf dem Reispaket)  
Reis mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

in einer beschichteten Pfanne erwärmen, Reis bei kleiner Hitze erwärmen

Fisch auf Reis anrichten und mit Parmesanschaum begiessen

**ROTI DE VEAU A LA SICILIENNE  
TAGLIOLINI**

**KALBSROLLBRATEN SIZILIANISCHE ART  
(FARSUMAGRU AL SUGO)  
TAGLIOLINI**



500 g Kalbfleisch (Schulter)

möglichst dünn zu einer rechteckigen Fleischplatte klopfen.  
Fleisch auf Klarsichtfolie legen

200 g Kalbfleisch gehackt  
40 g frisches Paniermehl  
Salz, Pfeffer, Muskat, wenig Zimt

mischen und auf die Fleischplatte streichen (Rand von 2 cm  
frei lassen)

50 g Mortadella  
50 g Provolone Scheiben

in die Fleischmitte legen

3 Eier gekocht

schälen und auf die Mortadella legen. Alles zusammen aufrollen und  
mit Küchenschnur binden.

2 EL Olivenöl

erwärmen. Fleischrolle rundherum anbraten.

1 Zwiebel gehackt  
1 Knobli gehackt  
1 Rüebli gehackt  
1 Stück Sellerie gehackt

in der Bratpfanne dünsten

400 g Tomaten (Pelati) gehackt  
1 EL Tomatenpüree  
1 dl Rotwein  
1 dl Kalbsfond

zugeben. Fleisch zugedeckt 75 - 90 Min. schmoren  
Wenn nötig noch 1 dl Rotwein

Salz, Pfeffer aus de Mühle

Fleisch aus der Pfanne nehmen, warmstellen.  
Sauce mixen oder nicht und evtl. etwas einkochen lassen

Sauce würzen, anrichten. Fleisch tranchieren und auf der Sauce  
anrichten. (Man kann auch kalt servieren)

**TAGLIOLINI**

Tagliolini in kochendem gesalzenem Wasser 2 bis MAX. 3 Min.  
kochen lassen.

Wasser abschütten. Ein wenig Olivenöl darüber giessen, warm stellen.



**ANANAS MARINÉS ET DORÉS  
SAUCE AU MIEL ET AU JOGOURT**

**MARINIÈRE, GEBRATENE ANANAS  
HONIG-JOGHURT-SAUCE**



- 4 EL Zitronensaft
- 3 EL Wildblütenhonig
- 0.5 TL Zimt
- 340 gr Ananas in Würfeln
- 15 gr Baumnusskerne
- 1 EL Butter
- 2 Becher griechischer Joghurt (300 gr)
- 2 EL Wildblütenhonig

Zitronensaft, Honig und Zimt verrühren, über die Ananas giessen, ca. 30 Min. ziehen lassen.

Nusskerne grob hacken, in unbeschichteter Bratpfanne leicht rösten, auskühlen.

Nach dem Hauptgang:

Ananas abtropfen, Marinade dabei auffangen, beiseite stellen.

Butter erhitzen, Ananas bei mittlerer Hitze goldbraun braten, Flüssigkeit vollständig einkochen.

Joghurt mit Honig und beiseitegestellter Marinade verrühren.

Honig-Joghurt-Sauce und Ananas in Gläsern anrichten, mit Nüssen bestreuen.

Sofort servieren.