



## Chnoche Chuchi Winterthur

**Weisswein-Kressesuppe**

\*\*\*\*\*

**Lachs mit Kräuter-Senf-Kruste  
auf Spargelragout**

\*\*\*\*\*

**Schweinshuff Sandwich**

\*\*\*\*\*

**Vanille-Cupcakes mit Rahmsauce  
Vanillemousse mit Himbeeren**

\*\*\*\*\*

## Weisswein-Kresse-Suppe

Vorspeise für 8 Personen

120 g Lauch  
1 EL Butter  
2 dl Weisswein z.B. Chasselas  
8 dl Gemüsebouillon  
2 Eigelb  
2 dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
50 g Kresse

Lauch sehr fein schneiden. In Butter ca. 2 Minuten dünsten. Wein und Bouillon begeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Eigelb und Rahm verquirlen und unter rühren zur Suppe giessen. Suppe unter rühren bis kurz vor den Siedepunkt bringen. Achtung sie darf nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und Kresse darauf verteilen.



# Lachs mit Kräuter-Senf-Kruste auf Spargelragout

Vorspeise für 6 Personen

## Kräuter-Senf-Kruste:

2 EL Butter  
1 Schalotte fein gehackt  
2 EL Petersilie fein gehackt  
1 EL Majoranblättchen fein gehackt  
2 Scheiben Toastbrot ca. 50 g fein gehackt  
2 EL grobkörniger Senf  
600 g Lachsfilets in 6 Tranchen  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Butterflöckli

Butter warm werden lassen, Schalotten andämpfen. Kräuter kurz mitdämpfen. Toastbrot ohne Fett rösten, darunter mischen. Pfanne von der Platte nehmen, Senf begeben, gut mischen. Lachstranchen würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Kräuter-Senf-Masse drauf verteilen, leicht andrücken. Mit Butterflöckli bestreuen. Im vorgeheizten Ofen in der Mitte bei 240° C ca. 7 Minuten backen.

## Spargelragout:

500 g weisse Spargeln geschält  
500 g grüne Spargel unteres Drittel geschält  
1 EL Butter  
1 Schalotte fein gehackt  
½ EL Mehl  
1 dl Weisswein  
1 EL grobkörniger Senf  
3 EL Creme fraiche  
1 EL Majoranblättchen fein gehackt  
Salz und Pfeffer

Spargeln im Salzwasser ca. 10 Minuten knapp weich kochen, herausnehmen, abtropfen, schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 1 dl Spargelsud beiseite stellen.

Butter warm werden lassen, Schalotten andämpfen, mit Mehl bestäuben, Weisswein und den beiseite gestellten Spargelsud dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten köcheln. Senf und Creme fraiche darunterrühren. Majoran und Spargelstücke begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Spargelragout auf Teller verteilen, Lachstranchen darauf anrichten.





## Vanille- Cupcakes mit Rahmhaube

Ergibt 12 Stück à 7 cm D

24 Muffin-Papierbackförmchen  
1 Vanilleschote  
150 g Butter weich  
150 g Zucker  
2 Eier  
180 g Mehl  
2 TL Backpulver  
150 g gemahlene Mandeln  
1 dl Milch  
100 weiße Schokolade  
2 dl Halbrahm  
1 Beutel Rahmfestiger à 9 g

Backofen auf 180° C vorheizen.

Je 2 Papierförmchen ins Muffinblech verteilen

Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Eier nacheinander dazugeben. Zu einer schaumigen Masse rühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Vanillemark dazugeben. Vorsichtig unter die Masse heben. Milch dazugeben, verrühren. Masse in die Förmchen füllen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Cupcakes auskühlen lassen. Schokolade in Stücke brechen. Über einem warmen Wasserbad schmelzen. Rahm und Rahmfestiger steif schlagen. Schokolade portionenweise zum Rahm geben und gut verrühren. Masse in einen Spritzsack mit Sternfülle füllen und ca. 15 Minuten kühl stellen. Je eine Rosette auf die Cupcakes spritzen und sofort servieren.



## Vanillemousse mit Himbeeren

Dessert für 4 Personen

150 g tiefgekühlte Himbeeren  
5 EL Sucrisse flüssiger Zucker  
Vanille  
2 Blatt Gelatine  
2 dl Halbrahm  
2 Eigelb  
150 g Halbfettquark

Himbeeren erwärmen und mit 2 EL Flüssigzucker süßen. Wenig für die Garnitur beiseite stellen. Rest in Dessertgläser verteilen und auskühlen lassen.

Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte des Rahms und Eigelb verquirlen. Über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse leicht bindet. Pfanne vom Herd ziehen. Gelatine gut ausdrücken. Zur Rahm-Eigelb-Masse geben. Rühren bis sich die Gelatine auflöst. Quark und restlichen Flüssigzucker dazugeben. Abkühlen lassen bis die Masse am Rand entlang fest zu werden beginnt. Restlichen Rahm steif schlagen und unter die Creme heben. Mousse auf die Himbeeren verteilen. Im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen. Mit beiseitegestellten Himbeeren garnieren.

