Chnoche Chuchi Winterthur

Weihnachtsessen mit Damen

****

Apéro

****

Dijon-Senf-Schaumsuppe

****

Kürbisspaghetti

****

Kaninchenfilets dès 2 chefs

Vanille-Risotto

Broccoli

Balsamico Brombeeren

****

Traubenkompott mit Sausersabayon und Vermicelles

****

Kaffee etc.

****

„En Guete“

Menue für 4 Personen ***Chochete vom 3. Dezember 2008***

Yves de Kinkelin / Bruno Denicolà

Chnoche Chuchi Winterthur

Apéro

Pikante Cashewnüsse mit Chat Masala (Indien) und Ras-el-Hanout (Marokko)

350	g	Cashewnüsse	Cashewnüsse im Backofen bei 180° während ca. 10 - 13 Min. leicht bräunen. AUFPASSEN sind schnell zuviel. Genügend auskühlen lassen.
wenig		Öl	unter die Nüsse mischen
		Gewürzsalz, Cayennepfeffer, Chat, Masala, Ras-el-Hanout	Nüsse vorsichtig und nach Belieben würzen untereinander mischen

Pikante Prussiens

300	g	Blätterteig	Teig 2 mm auswallen, mit Ei bepinseln, mit den Salbeiblättem belegen, den Käse darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Mit dem Wallholz leicht darüberrollen und festdrücken. Zu Prussiens formen, in Folie gewickelt ca. 2 Std. kalt stellen. Teigstreifen in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben, nicht zu dicht nebeneinander aufs Blech (Backreinpapier) legen In der Mitte des Ofens bei 220 Grad 10 15 Min. goldbraun backen (Ofen überwachen)
1	Ei	verquirlt	
1		Salbeizweig (Blätter)	
75	g	rezenter Gruyère (gerieben)	
		Salz, Pfeffer a. d. Mühle	

Frischkäsegipfeli « Cantadou »

1		ausgewallter Blätterteig (8-eckig)	Teig in 6 Dreiecke schneiden und mit einer Tranche Rohschinken belegen.
6	Tranchen	Rohschinken	Den Cantadou daraufstreichen. die Spitzen mit Ei bepinseln und zu Gipfeli rollen.
125	g	Cantadou Meerrettich	Die Gipfeli mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 20Min. backen
1	Stk.	Ei	

3. Dezember 2008 B. Denicolà / Y. de Kinkelin

Chnoche Chuchi Winterthur

Dijon-Senf-Suppe mit Gamba's

Achtung: Mengenangaben für 6 Personen !!!

Vorbereitung

1	Stk.	Pizzateig	Ofen auf 180° Umlulft vorheizen.
1	El	Olivenöl	Den Pizzateig ausrollen und in circa fünf
50	g	Parmesan	Millimeter dünne Streifen schneiden. Mit Olivenöl bepinseln und mit Parmesan bestreuen. Sechs Tassen auf ein Blech geben, die Teigstreifen um die Tassen und Henkel schlingen und 15 Minuten backen.

Suppe

2	Stk.	Zwiebeln	Zwiebel würfeln und 5 Minuten in Butter
1	EL	Butter	andünsten. Senf dazugeben, mit Brühe an-
3	EL	Dijon Senf	gießen, 20 Minuten kochen und danach pü-
3	El	Senf (scharf)	rieren.
7	dl	Gemüsebrühe	

Gambas

6	Stk.	Gambas	Die Gambas schälen, in den Senfkörnern
2	El	Senfkörner	wenden und in einem Schuss Olivenöl auf
2	Ell	Olivenöl	jeder Seite 2 Minuten braten, nach Ge-
		Salz	schmack salzen

Mise en place

1/4	Schale	Randensprossen	Die Sahne halb steif schlagen, zu der Suppe dazu geben, mit einem Mixer aufschäumen und in die Tassen füllen. Anschließend die Gambas daranhängen, die Randensprossen als Dekoration drapieren und servieren.

3. Dezember 2008 B. Denicolà / Y. de Kinkelin

Chnoche Chuchi Winterthur

Kürbisspaghetti

		Salzwasser	Salzwasser aufkochen
1	Stk.	Spaghetti-Kürbis	evtl. halbieren und während ca. 30 Min. weich kochen, Kerne entfernen
			Mit einer Gabel die Spaghettifäden von aussen nach innen lösen auf die vorgewärmten Teller anrichten
1	dl	Olivenöl	verrühren über die Spaghetti verteilen
1	Stk.	Knoblauch gepresst Salz Pfeffer a. d. Mühle.	
		Parmesan	mit einem Schäler in Späne schneiden
	frische	Basilikumblätter	fein schneiden und mit dem Parmesan über die Spaghetti verteilen.

3. Dezember 2008 B. Denicolà / Y. de Kinkelin

Chnoche Chuchi Winterthur

Kaninchenfilets dès 2 chefs

2	El	Olivenöl	In Bratpfanne erhitzen
2-3	Stk./Person	Kaninchenfilet	Fleisch würzen, rundherum kurz anbraten, im
		Salz, Pfeffer a. d. M	Ofen bei 75° ca. 30 Min. ruhen lassen
2	dl	Weisswein, leicht süss	in die Bratpfanne giessen
1	dl	Kalbsfond	
1	Stk.	Vanillestange	Vanillemark auskratzen., und zusammen mit
		heisses Wasser	der Vanillestange zugeben, gut zur Hälfte ein-
			kochen lassen
30-50	g	kalte Butter	
			flocken weise in die Sauce schwingen, Sauce
			nicht mehr kochen lassen,
		Salz, Pfeffer a. d. M	abschmecken

Vanille-Risotto

2	El	Olivenöl	In Pfanne erwärmen
1	Stk.	Schalotte	Fein hacken und zusammen mit der aufge-
1	Stk.	Knoblauchzinke	schnittenen Vanillestange dünsten
1	Stk.	Vanillestange	
150	g	Risottoreis	zugeben und dünsten
1	dl	Weisswein, leicht süss	zugiessen
ca. 4	dl	heisse Bouillon	nach und nach zugeben bis der Reis al dente ist
1	El	Mascarpone, ev. Rahm	zugeben, Vanillestange entfernen
30	g	Parmesan	
1	El	gehackte Pistazien	

3. Dezember 2008 B. Denicolà / Y. de Kinkelin

Chnoche Chuchi Winterthur

Broccoli

250	g	Broccoli	Waschen, in mittlere Röschen teilen und Schnittstelle kreuzweise einschneiden. Im Salzwasser so kochen, dass der Broccoli noch knackig bleibt. (wenn möglich auch im Steamer oder Dampfbad schonend knackig garen)

Balsamico-Brombeeren

1	Tl	Speisestärke	Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.
1,5	dl	Rotwein (wie Hauptgang)	Rotwein und Balsamico etwas einkochen lassen.
0.5	dl	Balsamico (alt)	
1	Tl	Honig Salz, Pfeffer a. d. M	Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit der angerührten Speisestärke leicht binden.
250	g	Brombeeren	Die Brombeeren unter die Sauce mischen.

3. Dezember 2008 B. Denicolà / Y. de Kinkelin

Chnoche Chuchi Winterthur

Traubenkompott mit Sausersabayon und Vermicelles

200	g	Vermicellepüree	durch die Presse in die Mitte von grossen Tellern drücken
0,5	dl	Weisswein	aufkochen
2	El	Zucker	
320	g	Trauben	halbieren, entkernen, kurz aufkochen. Kochflüssigkeit absieben. Trauben rund um das Vermicelle anrichten
1	dl	Sauser	alle Zutaten über dem heissen Wasserbad während ca. 20 Min. zu einem dichten Schaum schlagen
50	g	Zucker	
		Kochflüssigkeit	
2	Stk.	Eigelb	
1	Stk.	Ei	
2	Blatt	Gelatine	10 Min. in viel kaltes Wasser einlegen, gut ausdrücken und in der warmen Sabayon auflösen. Sabayon absieben
1	dl	Rahm	den steifgeschlagenen Rahm unter die Sabayon ziehen und über die Trauben verteilen

3. Dezember 2008 B. Denicolà / Y. de Kinkelin

Chnoche Chuchi Winterthur

Amaretti

Achtung: Mengenangaben für ca. 40 Stück !!!

3		Eiweiss	Die Eiweisse steif schlagen
300	g	Geschälte/gemahlene Mandeln	Die Madeln mit dem Öl und dem Zucker unter den Eischnee heben.
300	g	Zucker	
2	cl	Bittermandelöl	
		Backpapier	Backblech mit Backpapier belegen Mit 2 Löffeln aus dem Teig walnussgrosse Kügelchen formen und auf das Blech setzen. Etwas Abstand lassen, denn die Amaretti laufen beim Backen auseinander Amaretti im auf 200° vorgeheiztem Ofen ca. 18 Min. backen.
50	g	Puderzucker	Noch heiss mit 3 Finger etwas zusammendrücken (Amarettiform). Dick mit Puderzucker bestäuben, dann auf Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Dezember 2008 B. Denicolà / Y. de Kinkelin