

Chnoche Chuchi Winterthur

Menü vom 30. März 2011 für 4 Personen

Heute mit Produkten aus Winterthur

Goldenberger Weinschaumsuppe



Forellenmousse auf Randencarpaccio



Galloway-Involtini, gebratene Polenta und Cherrytomaten mit Kräutersalz



Ofenküchlein mit Rahmfüllung



Goldenberger Weinschaumsuppe

Zutaten: (Rezept für 4 Personen)

Eine halbe Zwiebel
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
20 gr. Butter
1 ½ EL Reismehl
2.5 dl Goldenberger Weisswein
5 dl leichter Geflügelfondes oder Bouillon
1 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in schäumenden Butter andünsten bis diese glasig sind. Das Reismehl dazugeben und gut miteinander vermengen. Dann mit Wein und Geflügelfond auffüllen. Das ganze aufkochen und bei niedriger Hitze rund eine halbe Stunde köcheln. Die verdunstete Flüssigkeit wieder ersetzen mit Geflügelfond. Dann die Suppe in den Mixer geben und ganz fein pürieren. Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat. Zur Verfeinerung den Rahm dazugeben. Zum Schluss kann ein Esslöffel Schlagrahm und etwas frische geschnittener Schnittlauch daraufgegeben werden.

Forellenmousse auf Randencarpaccio

Zutaten (Rezept für 4 Personen)

Forellenmousse

150 g geräucherte Forellenfilets

2 EL Crème fraîche

½ Schalotte

½ dl Rahm, geschlagen

1 Dillsträusschen, gehackt

Salz

Zitronensaft



Randencarpaccio

400 g Randen, gekocht

2 EL Pinienkernen

1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig, Oel

Zubereitung

Forellenmousse

Forellenfilets fein hacken, mit Gabel zerstoßen, Crème fraîche und fein gehackte Schalotte begeben.

Dann Schlagrahm unterziehen, mit Dill, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Randencarpaccio

Randen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Auf Teller ziegelartig anrichten.

Mit Sauce beträufeln, Pinienkerne geröstet, Zwiebelringe darauf verteilen.

Forellenmousse mit Löffeln portionieren und auf Teller anrichten.

Galloway-Involtini, gebratene Polenta und Cherrytomaten mit Kräutersalz



Zutaten (Rezept für 4 Personen)

Galloway-Involtini

8 Kalbs- oder Gallowayschnitzel
geklopft

70 gr. Parmesan gerieben

8 - 16 Salbeiblätter

8 Scheiben geräucherter Speck

100 gr. Butter

Salz und Pfeffer

Sauce

1 dl Bratensauce

1 dl Rotwein

1 dl Vollrahm

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Galloway-Involtini

Schnitzel auslegen, würzen und mit
60 gr Käse bestreuen.

Darauf je ein oder zwei Salbeiblätter und eine
Scheibe Speck geben, sorgfältig einrollen
und das Ende mit einem Holzzahnstocher
Fixieren. Die Rollen rundum schön
anbraten, mit Wein ablöschen, mit Braten-
sauce auffüllen und auf schwachem
Feuer etwa 15 Minuten schmoren.

Das Fleisch in einer Gratinplatte anrichten,
Sauce sieben und mit Rahm aufkochen,
abschmecken und die Hälfte über das
Fleisch giessen.

Mit dem restlichem Käse bestreuen,
mit Butter beträufeln und kurz überbacken.
Die übrige Sauce wird separat aufgetragen.

Zutaten (Rezept für 4 Personen)

gebratener Polenta

2 dl Kalbsfondes oder Bouillon
150 gr. Polenta
1 dl Olivenoel
je 2 Zweiglein Thymian,
Rosmarin und Oregano
2 Knoblauch ungeschält, gequetscht
2 EL Weissmehl

1 EL Thymianblättchen
4 EL Parmesan, gehobelt
Trüffelöel



Zubereitung

gebratener Polenta

Polenta nach Angaben auf der Packung zubereiten.
Die warme Polenta mit einem breiten Spachtel auf einem Backblechrücken Quadratisch ca. 1 ½ cm dick ausstreichen, auskühlen.
Olivenoel mit Kräutern und Knoblauch warm werden lassen, abkühlen.
Ausgekühlte Polenta in ca. 6 cm grosse Quadrate schneiden, zu Dreiecksformen halbieren und im Mehl wenden.



Kräuteroel in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Polentaschnitten portionenweise beidseitig je ca. 4 Minuten goldbraun Braten, warm stellen oder auf vorgewärmten Tellern anrichten.
Restliches Kräuteroel darüberträufeln, mit Thymian und Parmesan garnieren.
Ev. Mit Trüffelöel beträufeln.

Zutaten (Rezept für 4 Personen)

Kräutertomaten

400 gr Cherrytomaten
2 EL Olivenoel
Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Kräutertomaten

Tomaten halbieren, Olivenoel in
Bratpfanne heiss werden lassen.
Tomaten ca. 3 – 4 Minuten
anziehen und würzen.

Ofenküchlein mit Rahmfüllung

Zutaten (Rezept für 12 Stück)
Ofenküchlein mit

Zutaten (Rezept für 12 Stück)
Ofenküchlein (Brandteig)
2 dl Wasser
50 gr. Butter
1/4 EL Salz
125 gr Mehl
2 - 3 mittlere Eier



Zutaten Rahmfüllung

2 dl Rahm
1 P Schlagrahmfestiger
1 EL Puderzucker (je nach Geschmack)

Zubereitung

Ofenküchlein mit Rahmfüllung

Die Flüssigkeit mit Salz und der Butter aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Mehl „im Sturz“, alles auf einmal unter kräftigem Rühren mit einer Kelle dazu geben. Die Pfanne wieder auf die Platte zurückschieben und auf mittlerem Feuer so langeiterrühren, bis der Teig glatt ist und einen Kloss bildet. Nun den Kloss bei mittlerer Hitze weiter 1 ½ bis 2 Minuten dünsten (man nennt dies in der Fachsprache abrösten) bis sich am Pfannenboden ein weisser Belag bildet.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Jetzt ein Ei nach dem anderen unter den Teig rühren. Wenn man grössere Teigmengen auf einmal verarbeitet, sollte man mit der Zugabe von Eiern vorsichtig sein. Je nach Grösse der Eier kann das letzte bereits zuviel sein und der dadurch zu weich sein. Bei unserer Menge sollten jedoch 2 Eier gerade richtig sein, sonst würde der Teig nicht gut abgeröstet.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit dem Spritzsack etwa tischtennisball – grosse Häufchen in genügend grossem Abstand (der Teig geht stark auf) aufs Blech setzen.

Das Brandteiggebäck sofort im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen. Wichtig, während der ersten Hälfte der Backzeit auf keinen Fall die Ofentüre öffnen. Nach dem Backen die Ofenküchlein sofort vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Zum Füllen das Gebäck mit einer Schere aufschneiden.

Zubereitung

Rahmfüllung

Rahm schlagen, Puderzucker und Vanillepulver zugeben, in Spritzsack geben und Ofenküchlein füllen.