

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

SOUPE DE POIREAUX AUX MOULES

GRATIN DE SAUMON AUX NOUILLES

FILET D'AGNEAU A LA TAPENADE
SAUCE AU PORTO

*

POMMES DE TERRE ROTIES ET POIVRONS

MOUSSE DE QUARK AUX PETITS FRUITS ET PESTO

En Guete

SOUPE DE POIREAUX AUX MOULES

LAUCHSUPPE MIT MIESMUSCHELN

1/2 dl	Weisswein	
1/2	Zwiebel gehackt Peterlistängel	aufkochen
400 g	Miesmuscheln	putzen, offene und beschädigte Muscheln, die sich nicht mehr schliessen fortwerfen. Muscheln zugedeckt 3 Min. kochen. Muscheln die sich beim Kochen nicht öffnen müssen fortgeworfen werden. Muscheln aus der Schale lösen. Kochflüssigkeit absieben
	Muschelsud	
250 g	Lauchstreifen	Lauch weichkochen, fein pürieren.
5 dl	Gemüsebouillon	
	Muscheln	kurz in der Suppe erwärmen. Anrichten
	Lauchjulienne	über die Suppe streuen

GRATIN DE SAUMON AUX NOUILLES

LACHSGRATIN MIT NUDELN

	Salzwasser	aufkochen
300 g	Gemüse nach Saison	rüsten, Streifen schneiden und knapp weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken
200 g	Nudeln	al dente kochen, kalt abschrecken. Nudeln und Gemüse mischen und in eine Gratinform verteilen
500 g	Lachs ohne Haut Salz und Pfeffer	zum Würzen, Fisch auf die Nudeln legen

SAUCE

1 dl	Weisswein	
1 dl	Bouillon einige Safranfäden	aufkochen
1.5 dl	Rahm	zugiessen, zu einer leicht gebundenen Sauce einkochen lassen
0.5 Teel.	Maizena	
1 EL	Pernod oder Noily Prat Salz, Pfeffer	Sauce würzen und über die Fische verteilen

Gratinieren : 200° , 2. Rille, 15 Min.

FILET D'AGNEAU A LA TAPENADE ET SAUCE AU PORTO
POMMES DE TERRE ROTIES ET POIVRONS

LAMMRÜCKENFILET MIT OLIVENPASTE UND PORTOSAUCE
KARTOFFELN GEBRATEN UND PEPERONI

OLIVENPASTE

1	Knobli gehackt	
0.5	Bund Peterli gehackt	
80	grüne Oliven gehackt	fein mixen
1 EL	Kapern	
evtl. 2	Sardellenfilets gehackt	
4 EL	Olivenöl	

FLEISCH

2 EL	Olivenöl	erhitzen
500 g	Lammrückenfilets Salz, Pfeffer	Fleisch würzen, beidseitig anbraten. Fleisch mit der Paste bestreichen und im Ofen bei 80° während ca. 45 Min. nachgaren
1	Zwiebel gehackt	
1	Zweig Rosmarin gehackt	in der Bratpfanne dünsten
1 dl	Porto	zum Ablöschen
2 dl	Kalbsfond	zugiessen, zur Hälfte einkochen lassen
20-30 g	Butter	flockenweise in die Sauce schwingen, Sauce nicht mehr kochen lassen.
	Salz, Pfeffer	Sauce würzen, anrichten. Fleisch tranchieren und auf die Sauce legen

BRATKARTOFFELN

400 g	kleine Kartoffeln	gut waschen, in der Schale knapp weich kochen, längs vierteln
50 g	Frühstückspeck	in Streifen schneiden, in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Speck aus der Pfanne nehmen
2-3 EL	Olivenöl	zugeben, Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun braten
400 g	Peperoni (rot, gelb, grün)	evtl. schälen, Würfeli schneiden, zugeben
1	Zweig Rosmarin gehackt	
2	Zweige Thymianblättchen	zugeben, Peperoni knapp weich braten (ca. 5 Min.)
	Salz, Pfeffer	zum Würzen
		Anrichten

MOUSSE DE QUARK AUX PETITS FRUITS ET PESTO

QUARKSCHAUM MIT BEEREN UND PESTO

150 g	Magerquark abgetropft	
1	Limes Schale und Saft	verrühren
2 EL	Puderzucker	
1 dl	Rahm steif	unter die Quarkmasse ziehen

PESTO

0.5	Bund Basilikum	zerkleinern
1 EL	Pinienkerne	
0.5 EL	Akazienhonig oder Zucker	mit dem Basilikum pürieren
1 EL	Olivenöl	
250 g	Beeren	rüsten, anrichten. Pesto auf die Beeren verteilen Quarkschaum dazu anrichten