

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

SOUPE DE MARIAGE

FILET DE TRUITE SAUMONÉE
SALSIFIS ET RIZ NOIR

CUISSOT DE CHEVREUIL
SAUCE AU PAIN D'ÉPICE

*

CHOU ROUGE

*

KNÖPFLI

PARFAIT AU CAPPUCCINO
SALADE D'ORANGES

En Guete

SOUPE DE MARIAGE

HOCHZEITSSUPPE

200 g	roter Gemüsepaprika	
10 g	Butter	erwärmen
1	Schalotte gehackt	
100 g	Gemüsewürfeli (Brunoise)	zugeben, dünsten
	Rübli, Sellerie, Lauch	
5 dl	Bouillon	
1 dl	Rahm	zugiessen, 20 Min. leicht köcheln lassen
1 dl	Rahm	
1	Eigelb	Eigelb und Rahm mischen und unter rühren in die Suppe giessen. Suppe vor den Kochpunkt bringen. AUFPASSEN Die Suppe darf nicht kochen
	Kerbel	über die Suppe streuen
1 EL	Pfefferkörner grün	kalt abspülen und in die vorgewärmten Suppenteller verteilen

FILET DE TRUITE SAUMONÉE
SALSIFIS ET RIZ NOIR

LACHSFORELLENFILET MIT SCHARZWURZELN UND SCHWARZEM REIS

(Als Hauptgang für 4 P., als Vorspeise für 8 P.)

1	Salzwasser Saft einer Zitrone	aufkochen
400 g	Schwarzwurzeln	unter fliessendem Wasser schälen, 15-20 Min. knapp weich kochen, kalt abschrecken und in 2,5 cm lange Stücke schneiden
10 g	Butter	erwärmen
1	Schalotte gehackt	dünsten, Schwarzwurzeln zugeben
1 dl	Rahm	
1	Prise Zucker Pfeffer, Muskat	zugiessen, zur Hälfte einkochen lassen
2 EL	Olivenöl	
4	Zweige Thymian	in einer beschichteten Pfanne erhitzen
500 g	Lachsforellenfilet mit Haut	entgräten
	Salz, Pfeffer	zum Würzen. Fisch mit der Hautseite zuerst bei mittlerer Hitze ca 4Min. braten
		Fisch auf ein Blech legen und im Ofen bei 120° während ca. 10 Min. nachgaren lassen
		Fischfilet auf die Schwarzwurzeln anrichten

Schwarzer Reis

1 L	Bouillon	in einer grossen Pfanne aufkochen
150 g	schwarzer Reis	in die kochende Bouillon geben und während ca. 18 Min. al dente kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
10 g	Butter	in einer beschichteten Pfanne erwärmen, Reis bei kleiner Hitze erwärmen

CUISSOT DE CHEVREUIL
SAUCE AU PAIN D'ÉPICE

REHKEULE MIT LEBKUCHENSAUCE

2 EL Oel

In einer Bratpfanne erhitzen

500 g Rehkeule
Salz, Pfeffer
1 Zwiebeln
1 Rübli
1 Stück Knollensellerie
Butter

Fleisch würzen und rundherum kurz anbraten.
Im Ofen bei 170° während 45 Min. braten lassen,
dabei immer wieder mit dem Fleischsaft übergiessen.
Zwiebel, Rübli und Knollensellerie schälen, in kleine Stücke
schneiden und nach 45 Min zur Rehkeule geben.
Die Keule mit Butter bestreichen und in weiteren 45 Min.
fertig garen. (Ofen 75°)
Die Keule herausnehmen und in Alufolie hüllen, mindesten
10 Min. ruhen lassen.

Lebkuchensauce

1 dl Portwein
1 dl Wildfond
20 g Lebkuchen gerieben

15 Min. köcheln lassen

20-30 g Butter
Salz, Pfeffer

flockenweise in die Sauce schwingen

Sauce würzen.

Fleisch auf die Sauce legen

CHOU ROUGE

KNÖPFLI

ROTKRAUT UND KNÖPFLI

Rotkraut

10 g	Butter	erwärmen, nicht heiss
1	Zwiebel gehackt	dünsten
600 g	Rotkraut	In feine Streifen schneiden, kurz dämpfen
1 dl	Rotwein	zum Ablöschen
1/2	Apfel gerieben	zugeben
1/2 dl	Bouillon	zugiessen. Rotkraut zugedeckt bei kleiner Hitze während ca. 1 Stunde weich dämpfen
	evtl Bouillon	nachgiessen
1 EL	Essig	vor dem Servieren zugeben
	Salz, Pfeffer	zum Würzen

Knöpfli

250 g	Knöpfliemehl	Alle Zutaten mischen und mit einer Kelle gut klopfen bis der Teig Blasen wirft. Teig zugedeckt 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
1 TL	Salz	
2	Eier	
ca 1.5 dl	Wasser	
	Salzwasser	Aufkochen. Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb ins kochende Wasser drücken. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen herausnehmen und in kaltes Wasser legen. Knöpfli gut abtropfen lassen
20 g	Butter	in einer beschichteten Pfanne erwärmen, Knöpfli kurz vor dem Servieren erhitzen oder leicht braten

PARFAIT AU CAPPUCCINO

SALADE D'ORANGES

CAPPUCCINOPARFAIT UND ORANGENSALAT

2	Eigelb	
2 EL	Zucker	
2 EL	Baileys	auf dem warmen Wasserbad zu einem dichten Schaum schlagen, anschliessend kalt rühren
0.5	lösliches Kaffeepulver	
2 dl	Rahm steif	sorgfältig unter die schaumige Eigelbmasse ziehen und in kleine Tassen / Gläser abfüllen. Tiefkühlen
0.5 dl	Rahm halbsteif Kakaopulver	auf das Parfait verteilen auf den Rahm sieben

Orangensalat

2	Orangen	filetieren
2 EL	Grand Marnier	
1 EL	Honig	zugeben