

CHNOCHE-CHUCHI  
Winterthur  
Menü vom Mittwoch 24. März 2010



*SUPPE*

KARTOFFELSUPPE  
mit Steinpilzen

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

*VORSPEISE*

DORADENFILET  
gebraten  
an Kräutersosse

\*\*\*

\* \* \*

*HAUPTGERICHT*

LAMMRÜCKENFILETS  
auf Frühlingsgemüse  
mit Butterreis

\* \* \*

\*\*\*

*NACHSPEISE*

APFELTARTE  
mit Rum Sahne und Vanille Eis

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

---

## SUPPE

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

### Zutaten

	4Pers	10Pers
Butter	160 g	250 g
Kartoffeln	400 g	800 g
Kerbel		Bund
Fleischbrühe	0,5 l	1,0 l
Voll Rahm	2,5 dl	5 dl

Einlage:		
Steinpilze	80 g	150 g
Kartoffeln	80 g	200g

Salz  
Muskat  
Pfeffer weiss gemahlen

## Vorbereitung

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen.

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser garen, abgiessen, durch ein Sieb streichen.

Zurück in den Topf geben und noch heiss mit der Butter verrühren sowie dem Rahm untermischen. Die Kartoffelmasse mit einem Schneebesen glattrühren.

Die Fleischbrühe zugeben und die Suppe aufkochen lassen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zubereitung

Für die Einlage die Kartoffeln in kleine Würfel und die Pilze in Scheiben schneiden.

Die kartoffelwürfel 4 Minuten in heisser Butter knusprig und goldbraun braten. Die Pilze zugeben, unter Rühren mitdünsten und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.

## Anrichten

Die Suppe mit der Kartoffel-Pilzmischung anrichten und mit Kerbelblättchen garnieren.

## VORSPEISE

Doradenfilet an Kräutersosse

### Zutaten

	4Pers	10 Pers
Doraden	4 Stk	8 Stk
Öl	3 EL	5 EL

Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz

Kräutersosse:		
Weisswein	3 dl	0,9 l
Wermut	2 TL	4 TL
Fischfond	1 Stk	2 Stk
Schalotten	1 Stk	2 Stk
Zitronensaft	1 dl	2,5 dl
Butter	20 g	50 g
Schlagrahm	1 dl	2,5 dl
Tomaten	2 Stk	4 Stk

Kerbel  
Estragon  
Basilikum  
Bund

Garnitur:

Kleine Tomaten

## Vorbereitung

Die Dorade filetieren aber nicht häuten.

Kehlschnitt vom Kopf oben an den Kiemendeckeln entlang bis unten durch. Dann umdrehen, am Kopf einstechen und immer schön der Wirbelsäule entlang schneiden. Am Ende der Bauchhöhle durchstechen und weiter entlang des Rückgrats bis zum Schwanz schneiden.

Das Filet aufklappen und mit feinen Schnitten von den Bauchgräten lösen unten abschneiden, fertig!

Umdrehen und das gleiche nochmal auf der anderen Seite.

## Zubereitung

Doradenfilet:  
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Doradenfilets auf der Hautseite knusprig braten.

Die obliegende Seite immer wieder mit etwas heissem Fett beträufeln.

Zum Schluss die Filets salzen und pfeffern.

Kräutersosse:

Wein, Wermut und Schalotten aufkochen lassen. Den Fischfond aufgiessen und die Flüssigkeit etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Die Butter flockenweise unter die Sauce rühren und kurz aufkochen lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb giessen mit Zitronensaft sowie Salz abschmecken und kurz durchmixen.

Die Tomaten fein würfeln und in heisser Butter andünsten. Zusammen mit den Kräutern sowie der Sahne unter die Sauce ziehen.

## Anrichten

Die Doradenfilet auf eine Saucenspiegel anrichten mit kleinen Tomaten und Kräutern garnieren.

## Hauptgericht

Lammrücken Filets

### Zutaten

	4Pers	10 Pers
Lammrücken	0,5 kg	1,5 kg
Zwiebel weiss	80 g	200 g
Zwiebel rot	80 g	200 g
Lauch	80 g	200 g
Rosenkohl	100 g	250 g
Lammfond	3 dl	1 l
Wirsing	80 g	200 g
Butter	120 g	300 g

Knoblauch  
Schnittlauch  
Basilikum  
Bund

Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

### Butterreis

	4Pers	12 Pers
Reis	180 g	500 g

Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

## Vorbereitung

Lammfond erwärmen und bereitstellen.

Zwiebeln schälen, vierteln und in einzelne Lagen zerlegen.

Lauch in Scheiben schneiden. Rosenkohl entblättern. Wirsingblätter in Stücke schneiden.

## Zubereitung

Lamm:  
Beide Zwiebeln und den Lauch in einem Bräter mit Butter andünsten, leicht salzen.

Den Rosenkohl und die Wirsingblätter dazugeben, kurz mitdünsten und pfeffern.

Die Lammrückenfilets auf das Gemüse legen und den eingekochten Fond darübergiessen.

Aufkochen lassen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei geringer Hitze garen.

Das Fleisch herausnehmen, warm stellen und ruhen lassen.

Den Schnittlauch und das Basilikum zum Gemüse geben, die Butter untermischen. Etwas durchkochen lassen, die Knoblauchzehe auf eine Gabel stecken und das Gemüse umrühren, um zu verfeinern.

Reis:

7,5 dl Wasser aufkochen und salzen. Reis begeben und 12 Minuten sprudelnd kochen. Abschütten und gut abtropfen lassen. In einem flachen gebutterten Geschirr ausbreiten, leicht nachsalzen Butterflocken darauf geben und mit Alufolie abdecken. Im Ofen erhitzen und zwischendurch mit einer Gabel auflockern.

## Anrichten

Die Lammrückenfilets in Scheiben schneiden. Etwas Sosse und Gemüse auf die Teller verteilen, das Lammfleisch darauflegen und mit wenig grobem Salz bestreuen.

Eine Portion Reis begeben und mit Kräutern garnieren.

## Nachspeise

Apfeltarte mit Rum Sahne

### Zutaten

	4Pers	12 Pers
Blätterteig	400 g	1 Kg
Marzipanmasse	35 g	100 g
Haselnüsse gemahlen	2 EL	100 g
Apfel Cox	4 Stk.	10 Stk
Aprikosenkonfitüre	2 EL	100 g

Rumsahne:

Rahm	2 dl	5 dl
Zucker	1 EL	
Rum	4 cl	
Hagelzucker	2 EL	

Vanille Eis 500 g

## Vorbereitung

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen.

Mit kleinen Topfdeckel Kreise von 15 cm Durchmesser markieren und ausschneiden. 10 Stück Vorsichtig lösen und auf ein gebuttertes Backblech legen.

## Zubereitung

Tarte:  
Die Marzipanmasse mit den Haselnüssen vermischen und in die Mitte des Teigkreises verteilen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und Fächerförmig auf den Teigböden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 20 Minuten backen.

Rumsahne:

Den Rahm steif schlagen, den Zucker und den Rum nach und nach zugeben.

## Anrichten

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, die Aprikosenkonfitüre erhitzen und auf die Tarte streichen.

Den Hagelzucker daraufstreuen.

Eine Eiskugel abstechen und mit der Rumsahne die Apfeltarte anrichten.