

# Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

Apero

\*\*\*

Safran-Suppe mit  
Jakobsmuscheln

\*\*\*

Risotto mit  
Steinpilzen

\*\*\*

Rehmedallions  
Wildrahmsauce  
Nudeln  
Calvados Aepfel  
Rosenkohl

\*\*\*

Rotweinzwetschgen mit  
Maronirahm

\*\*\*

Kochen vom 17. November 2010, Marcel Jappert

Rezept für 6 Portionen

## Safran-Suppe

1 Zwiebel, mittelgross	Zwiebel schälen, Lauch putzen und beides fein schneiden
1 Stk. Lauch, ca. 5 cm	
2 EL Butter	in der Butter andünsten,
2 EL Mehl	mit Mehl bestäuben.
1 Briefchen Safran	Safran begeben
1 Schuss Weisswein	mit Weisswein und
1 1/2 l Rindskraftbrühe	Rindskraftbrühe aufgiessen. Aufkochen lassen.
	Die Suppe gut mixen
Salz und Mühlenpfeffer	mit Salz und Pfeffer abschmecken
1 dl Rahm	Rahm dazu giessen.
	Vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer
	schaumig rühren,
Safranfäden	mit einer Kelle unterziehen.

## Jakobsmuscheln

8 Jakobsmuscheln	waschen, putzen mit
Salz und Mühlenpfeffer	beidseitig würzen
wenig Zucker	beidseitig darüber streuen, in
1 Ei Butter	3-4 Minuten braten, wenden nochmals
	3-4 Minuten braten, bis zum Gebrauch warm stellen.

# Risotto

Für 6 Personen:

2 Zwiebeln

Zwiebeln schälen und kleinhacken.

etwas Olivenoel

in einem grossen Topf etwas Olivenoel erhitzen und die klein gehackte Zwiebel und den Knoblauch 4 Min. darin weich anschwitzen lassen.

400 g Risottoreis  
3 dl Weisswein

den Reis dazugeben und ca. 1 Min. glasig schwitzen, mit ablöschen und diesen einkochen lassen, während man ständig umrührt. Das Risotto sollte dabei leise blubbern, also nicht auf voller Flamme kochen, sonst werden die Reiskörner aussen zu schnell gar.

1,8 L Boullion

Ist der Wein fast ganz eingesogen (es "steht" kein Wein mehr über der Reismenge)

wird ein Suppenlöffel Boullion dazugegeben und wieder weitergerührt, bis dieser eingesogen ist. Rühren nicht vergessen (erst dadurch wird das Risotto richtig cremig). Das Ganze ca. 15 - 20 Min. immer wieder wiederholen, dann probieren. Der Reis sollte noch ein ganz wenig Biss haben, aber eben nicht zuviel. Falls nötig, noch etwas Boullion hinzufügen und weiterrühren, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.

Salz und Pfeffer  
70g Butter  
100 g geriebener  
Parmesan

Dann das Risotto vom Herd nehmen.

Salzen und pfeffern.

Die Butter und den

Parmesan kräftig unterrühren und - ganz wichtig - den Deckel auf den Topf legen und das Ganze noch 2 - 3 Min. stehen lassen. Nochmals kurz umrühren und sofort servieren.

## Gebratene Steinpilze

- 600 g Steinpilze, frische Die Pilze mit einer Bürste reinigen . Die schmutzigen Stellen werden abgebürstet, bis sie sauber sind. Das geht recht schnell, nur muss die Bürste hin und wieder unter Wasser gereinigt und gut getrocknet werden, bevor man sie weiter braucht, denn Steinpilze mögen kein Wasser. Wurmstichige Stiele und die Röhren bei den grösseren Exemplaren werden herausgeschnitten. Die geputzten Pilze werden längs in Scheiben geschnitten.
- 4 EL Butter, 2 EL Oel Butter und Oel in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin kräftig anbraten, denn dadurch kommt ihr besonderer Geschmack am besten zur Geltung. Bei mittlerer Hitze in etwa 5 Minuten fertig braten, dabei einmal wenden.  
Sie sollten beidseitig leicht gebräunt sein.
- Pfeffern und salzen,  
200 ml Rahm den Rahm begeben, heiss werden lassen  
6 Stengel Petersilie mit der kleingehackten Petersilie bestreuen.  
Warm stellen.

## Rehmedaillons

8 Reh Medaillons a 60 g

Salz , Pfeffer  
etwas Bratbutter

Die Rehmedaillons würzen und  
in erhitzter Butter  
von jeder Seite 2-3 Minuten braten.

Sofort servieren

## Wildrahmsauce

2 Schalotten  
1 EL Butter  
2 TL Maisstärke  
4 dl Wildfond aus dem Glas  
1,8 dl Halbrahm  
3 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schalotten fein hacken. In Butter glasig dünsten.  
Maisstärke mit Wildfond, Rahm und Preiselbeeren  
verrühren. zugießen und unter rühren aufkochen. Auf ca.  
3 dl einkochen und durch ein feines Sieb in eine zweite  
Pfanne giessen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken .

## Nudeln

1 Pack Nudeln  
3 L Wasser  
Salz

Das Wasser zum kochen bringen  
Salz begeben die Nudeln dazugeben und al Dente  
Kochen.

## Calvados Aepfel

1 Apfel Boskop  
3 EL Calvados  
1/2 TI Zitronensaft  
1 EL Zucker  
5 EL Wasser

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 5 mm  
dicke Scheiben schneiden.  
Calvados mit  
Zitronensaft,  
Zucker und  
mischen  
zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen,  
Apfelscheiben hineinlegen und 15 Minuten ziehen lassen.

Apfelscheiben aus dem Sud nehmen, abtropfen und auf  
Teller legen.

Preiselbeeren

Auf jede Scheibe etwas von der Preiselbeeren geben.

## Rosenkohl

- 500 g Rosenkohl Rosenkohl waschen, äussere lose Blätter abzupfen, übergrosse Strünke zurechtschneiden. Wie bei den grösseren Kohlsorten kann sich hinter Blättern Schmutz verbergen.
- Salz Rosenkohl in einen Topf mit Salzwasser geben und erhitzen.  
Zehn bis fünfzehn Minuten köcheln lassen. Die genaue Kochzeit hängt von der Rosenkohl- Grösse ab, schneidet man ein Kreuz in den Strunk ein, reduziert sich die Zubereitungszeit.  
Ob die Röschen gar sind, kann man wie bei Salzkartoffeln prüfen, indem man mit einem Messer in den Strunk sticht. Wenn es leicht hineinschneidet, ist der Rosenkohl gar.  
Rosenkohl in ein Sieb abgiessen warm halten.  
Kurz vor dem Servieren:
- Etwas Bratspeck in kleine Wrfel schneiden in Butter anbraten, wenn der Speck gut ist
- Butter noch etwas Butter zergehen lassen  
Den Rosenkohl in der Speck-Buttermischung schwenken.  
Warm stellen.

## Rotweinzwetschgen

200 g Zwetschgen	halbieren, den Stein entfernen
2 dl Rotwein	
40 g Zucker	
1 Vanille Zucker	
	zusammen aufkochen, die Zwetschgen darin knapp gar kochen,
Saucenbinder	sofort herausnehmen, den Rotwein mit etwas sirupartig einkochen etwas abkühlen lassen und wieder zu den Zwetschgen geben

## Marronirahm

2 dl Rahm	
175 g Marronipree	
2 EL Cognac	steif schlagen, kühl stellen.