

CHNOCHE - CHUCHI

Winterthur



Souper de Noël avec Dames

4.12.2013

Apéro

+++++

Boulettes de fromage
de chèvres et de brebis
Salade de pommes et raisins

Ziegen-und Schafkäsebällchen
Apfel-Trauben Salat

+++++

Soupe aux carottes et gingembre
Petits croûtons

Rüebli-suppe mit Ingwer
Kleine Croûtons

+++++

Côtelettes d'agneau farçis à l'ananas
Risotto au safran et broccoli

Lammkronne mit Ananasfüllung
Safranrisotto und Broccoli

+++++

Crème mascarpone
Croquants aux noisettes

Mascarponecrème
Haselnusskrokant

+++++

En Guete

Les chefs de ces dames : Yves & Bruno

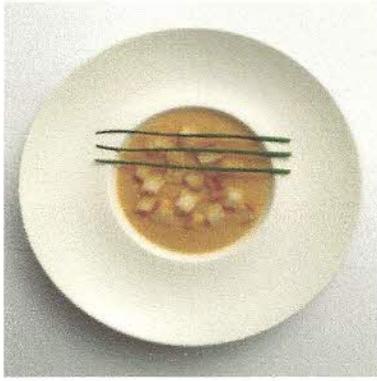


Boulettes de fromage de chèvres et brebis. Salade de pommes et raisins

Ziegen-und Schafkäsebällchen. Apfel-Trauben Salat

Menue für 6 Personen

80 g Ziegenfrischkäse	wenn nötig in einem sauberen Stofftuch gut ausdrücken und aus der Masse mit feuchten Händen 6 Stück Kugeln formen
100 g Kürbiskerne Meersalz	fein hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen. In eine Schüssel geben und mit Meersalz würzen und abkühlen lassen. Die Ziegenkäsekugeln in der Kürbiskernpanade wälzen und Panade leicht andrücken
100 g Schafsfrischkäse	wenn nötig in einem sauberen Stofftuch gut ausdrücken und aus der Masse mit feuchten Händen 6 Stück Kugeln formen
100 g gemahlene Mandeln Meersalz	in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen. In eine Schüssel geben, mit Meersalz würzen und abkühlen lassen. Die Schafskäsekugeln in der Mandelpanade wälzen und Panade leicht andrücken. Die Käsekugeln zugedeckt kühl stellen
je 200 g blaue und helle Traubenbeeren	waschen, trockentupfen und halbieren. Die Kerne mit einem spitzen Messer entfernen Traubenbeeren
2 El Butter	Die Traubenbeerenhälften auf der Schnittseite in der heißen Butter anziehen lassen
50 g Walnusskernhälften	grob hacken
2 säuerliche Äpfel (z.B. Granny Smith)	waschen und ungeschält vierteln. Das Kerngehäuse heraus schneiden und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden
2 El Butter 2 El Honig Chillipulver gutem Aceto balsamico 2 El Traubenkernöl Salz & Pfeffer	in einer Pfanne zerlassen und die Apfelwürfel darin andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Chilipulver würzen. Die gehackten Walnüsse darunter mischen und die Pfanne vom Herd nehmen. Wenn die Apfelwürfel lauwarm sind, die Trauben beifügen und den Salat mit dem Aceto und Traubenkernöl mischen. Wenn nötig ev. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel-Traubensalat auf Teller anrichten und die Käsekugeln auf dem Salat platzieren.
Minzeblätter	Mit den Minzeblättern den Teller dekorieren.



Soupe aux carottes et gingembre. Petits croûtons

Rüebli-suppe mit Ingwer. Kleine Croûtons

Menue für 4 Personen

5 dl Wasser

1.5 Gemüsebouillonwürfel aufkochen

300 g Rüebli geschält, in Würfel

8 g Ingwer (geschält) sehr fein geschnitten, beifügen und weichkochen
(ca. 10 Min), mixen

1.5 dl Kokosmilch beugeben, aufkochen

etwas Salz, Pfeffer und
wenig Zitronensaft dazugeben, abschmecken
und mit Croûtons anrichten

Schnittlauch zum garnieren, siehe Foto

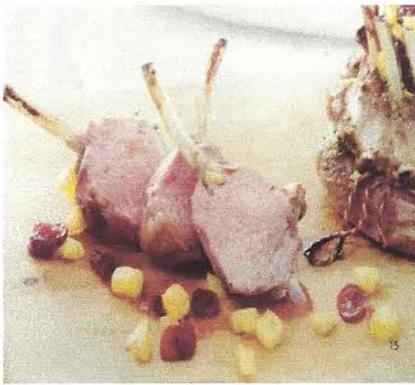
Croûtons

Toastbrot: 1 Scheibe pro P. in kleine Würfel schneiden

10-20g Butter zergehen lassen

Croûtons in Butter drehen, sie dürfen nicht im Butter schwimmen.

Croûtons auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und
im Ofen bei 180° hellbraun rösten. (4-5 Minuten)



Côtelettes d'agneau farçis à l'ananas. Risotto au safran et broccoli

Lammkrone mit Ananasfüllung. Safranrisotto und Broccoli

Menue für 4 Personen

Lammrack

Lammrack
(3 Kotelette/Person)

vom Metzger zu 2 Kronen binden lassen

Würzmischung

1 Knoblauchzehe
1 TL Rosmarin
3/4 TL Salz
Pfeffer

die Knoblauchzehe pressen, den Rosmarin fein schneiden, mit Salz und wenig Pfeffer mischen. Lammkronen damit bestreichen

Füllung

1 Baby-Ananas
50 g getrocknete Cranberrys
2 El Zucker
1 El Weissweinessig

Ananas vorbereiten, Fruchtfleisch in Würfeli schneiden und in einer Schüssel mit Cranberrys, Zucker und Weissweinessig mischen. In die Lammkrone füllen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt

Braten

Bratgeschirr in der Mitte das auf 220 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Lammkronen hineinlegen und ca. 20 Min. braten, bis die Kerntemperatur von ca. 55 Grad erreicht ist. Lammkronen herausnehmen und zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen.

Safranrisotto

1 kleine Zwiebel
1 El Olivenöl
200 g Rundkornreis
(Vialone/Arborio)

Zwiebel rüsten, fein hacken und im heissen Olivenöl andünsten. Den Reis beifügen und glasig anziehen, mit dem Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen

7dl Hühnerbouillon
Safranfäden
(Safranfäden mit den Fingern zerreiben)

Heisse Bouillon unter häufigem Rühren bis zur Überdeckung nach und nach beifügen, unter häufigem Rühren einköcheln lassen. Mit der letzten Schöpfkelle kommt nun der in der Bouillon angerührte Safran dazu. Köcheln lassen, bis der Reis cremig/al dente ist.

50 g kalte Butter
50 g Parmesan, gerieben
Salz/Pfeffer

Die Pfanne vom Herd nehmen, die kalte Butter und den Käse unter ständigem Rühren beifügen. Wenn nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Broccoli

Broccoli rüsten, Broccoliröschen abtrennen und halbieren. In leichten Salzwasser al dente kochen.

mise en Place

Lammkrone auftrennen und tranchieren, Füllung auf dem Teller vorgewärmten anrichten und Lammskotelett (3 Stück/Person) auf der Füllung platzieren. Safranrisotto und Broccoli anrichten



Crème mascarpone. Croquant aux noisettes

Mascarponecrème. Haselnusskrokant

Menue für 4 Personen

Krokant

50 g Haselnüsse geschält

Haselnüsse fein schneiden, mit 6 g Wasser mischen.

15g Puderzucker

Puderzucker sieben und mit den Haselnüssen mischen.

Auf ein Backpapier verteilen und vorsichtig backen, 180°, 8-10 Minuten

Haselnüsse auskühlen lassen.

Crème

100 g Mascarpone

2 Eigelb sehr frisch

gut verrühren

2 EL Zucker

2 Eiweiss steif

unter die Crème ziehen. 1/3 Crème in ein Glas füllen,

Krokant darauf streuen, wiederholen bis die Zutaten

aufgebraucht sind. Crème ca. 1 Stunde kaltstellen

Schokoladenspäne

zum Garnieren

Orangen filetieren

mit 4 Orangenschnitten pro Glas garnieren



Guacamole-Dip

2 Limetten	Limettensaft auspressen, Avocados halbieren, Stein auslösen, mit einem Löffel
4 reife Avocados	Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit dem Limettensaft marinieren.
2 Schalotten, fein gehackt	Fruchtfleisch zerdrücken oder pürieren.
2 Knoblauchzehen, gepresst	
2 TL Salz	
Pfeffer, Cayennepeffer	Alles mischen, in Schälchen geben, servieren

Pikanter Tomaten-Dip

2 Glas scharfe mexikanische Tomatensauce	
3-4 Tomaten, geschält, gehackt	
1 EL Kapern, gehackt	
16 grüne Oliven, gehackt	
je 2 Prisen Salz und Pfeffer	alles mischen, in Schälchen geben, servieren
je 2 Pakete Tortilla- und Na-Chips	in Schälchen geben

Kräuter-Dip

2 Becher Crème fraîche	
2 x Schnittlauch, gehackt	
2 x Petersilie, gehackt	
2 TL Kelpamare	alles mischen
Kräutersalz, Cayenne Pfeffer	würzen, in Schälchen geben, servieren

Senfschaum

4 dl Rahm	schlagen
8 TL Senf	
2 TL Zitronensaft	gut mischen
Salz, Pfeffer	würzen, in Schälchen geben, servieren



Apérogebäck mit Kümmel, Mohn und Sesam

2 Blätterteig

(42x26 cm, ausgewallt)

Teig vom Baktrennpapier lösen und auf die Arbeitsfläche legen.

1. Teig:

- 3 Reihen mit Herzförmchen ausstechen
- restlichen Teig mit Sternförmchen ausstechen

2. Teig:

- 2 Reihen mit Sternförmchen ausstechen
- restlichen Teig: 3 Reihen mit Halbmondförmchen ausstechen

Teigresten zusammenlegen, wieder auswallen und mit den diversen Förmchen ausstechen.

2 Eier

Eigelb (ev. mit etwas Eiweiss oder Milch) verquirlen und die ausgestochenen

Mohnsamen

Teigstücke damit bestreichen.

Kümmelsamen

Die herzförmigen Teigstücke mit Mohn, die halbmondförmigen mit

Sesamsamen

einer Kümmel-Salzmischung und die sternförmigen mit Sesamsamen bestreuen.

Auf das mit Backpapier belegte Backblech zurücklegen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20 Minuten backen



Mandel-Rochers mit caramelsierten Mandelsplittern

300 g Mandelsplitter

knapp 30 g Wasser mischen

80 g Puderzucker

Puderzucker sieben und mit den Mandelsplittern mischen und auf ein Backpapier verteilen.

Backen: 180°, 8-10 Min.

Mandeln auskühlen lassen

200 g Schokolade

auf (**nicht im**) dem warmen Wasserbad sorgfältig schmelzen und mit den Mandeln in kleine Häufchen auf beschichtetes papier setzen.

Die 300 g Mandeln und die 200 g Schokolade sollen ca. 60 Rochers geben.