

CHNOCHE-CHUCHI  
Winterthur  
Menü vom Mittwoch 29. August 2012



*INSALATA*

Caprese  
mit Grissini und Rohschinken

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

*PRIMI PIATTI*

Nudeln mit Auberginen und Seeteufel  
an Tomatensauce

\*\*\*

\* \* \*

*SECONDI PIATTI*

Lammkoteletts kalabrische Art  
auf Paprika und Oliven  
mit Butterreis

\* \* \*

\*\*\*

*DOLCE*

Rotwein-Feige  
mit Sahne und Vanille Eis

\*\*\*

\* \* \*

\*\*\*

---

## Salat

Insalate Caprese

### Zutaten

10Pers

Tomaten	2.5 Kg
Mozzarella	10 Stk.
Olivenöl	8 EL
Balsamico-Essig	8 EL
Basilikum	1 Bund

Beilage:

Grissini	20 Stk
Rohschinken	500 g

Salz  
Pfeffer schwarz gemahlen  
Oregano

## Vorbereitung

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Mozzarella in Scheiben schneiden

## Zubereitung

Beides abwechselnd auf einem großen Teller legen, sodass die Tomaten- und Mozzarellascheiben sich etwas überlappen. Mit Salz ,Pfeffer und Oregano würzen. Essig und Olivenöl gleichmäßig auf den gewürzten Tomaten- und Mozzarellascheiben verteilen.

## Anrichten

Den Salat mit Basilikumblättern anrichten, mit Rohschinken garnieren und mit Grissini servieren.

## VORSPEISE

Nudeln mit Auberginen und Seeteufel

**Zutaten** 10 Pers

Seeteufel Filet 500 g

Aubergine klein 8 Stk

Knoblauchzehen 4 Stk

Tomaten (passiert) 1 Kg

Olivenöl 8 EL

Basilikum Bund

Estragon Bund

Tagliatelle 800 g

Pecorino gerieben 250 g

Pfeffer, frisch gemahlen

Salz

Garnitur:

Kleine Tomaten, Estragon

## Vorbereitung

Fischfilet waschen, trockentupfen und in 10 Streifen schneiden. Fischstreifen mit dem Handballen etwas flach drücken, mit Zitronensaft beträufeln und leicht pfeffern.

Die Auberginen waschen, der Länge nach in etwa fingerdicke Scheiben schneiden, salzen und abtropfen lassen. Unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Tomaten in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne erhitzen und durch ein Sieb drücken.

## Zubereitung

Tomaten Sauce:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin braten. Den Knoblauch mit den passierten Tomaten sowie einigen grobgeschnittenen Basilikumblättern zu den Auberginen geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch 10 - 15 Min. schmoren lassen.

Fisch:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch auf beiden Seite ca. 3 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze braten. Herausnehmen und mit Alufolie abdecken.

Tagliatelle:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen und abgiessen.

## Anrichten

Die Nudeln mit Pecorino bestreuen mit Tomatensauce und dem Fisch anrichten. Mit kleiner Tomate und Estragon garnieren.

## Hauptgericht

Lammkoteletts auf kalabrische Art

### Zutaten

10 Pers

#### Lammkoteletts (20 Stk.)

Zwiebel weiss	1 Stk
Paprikaschoten	4 Stk
Tomaten	1.5 kg
Olivenöl	4 EL
Oliven grün	200 g
Petersilie	Bund

Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Basilikum

#### Butterreis

10 Pers

Reis	500 g
Butter	100 g
Zwiebel weiss	1 Stk
Wasser	1.2 L

Salz

## Vorbereitung

Zwiebeln schälen, feinschneiden  
Tomaten würfeln  
Oliven entkernen  
Paprika schälen, feinschneiden

## Zubereitung

#### Lammkoteletts:

Die Koteletts in heissem Öl anbraten.

In einer separaten Pfanne die Zwiebel, die Tomaten, die Paprika, die Oliven, die Petersilie und Öl geben. Salzen und 10 Minuten kochen lassen.

Die Koteletts mit ihrem Saft dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Butterreis:

Die Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebelwürfel und Reis darin glasig anschwitzen. Das Wasser hinzugiessen und salzen, zum Kochen bringen und den Reis bei schwacher Hitze in 15-20 Minuten zugedeckt ausquellen lassen.

## Anrichten

Auf einem Saucen Spiegel Koteletts mit Butterreis anrichten.

Mit einer geteilten Tomate und einem Basilikumblatt garnieren.

## Nachspeise

Rotwein-Feigen

**Zutaten** 10 Pers

Feigen 10 Stk  
Orangen 2 Stk  
Zucker 250 g  
Zimtstange 1 Stk  
Nelken 10 Stk  
Rotwein (Bardolino) 1 FL

Sahne:  
Rahm 5 dl  
Zucker 1 EL

Vanilleeis 1 L

Pfefferminze Bund

## Vorbereitung

Orangen abwaschen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Schale in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen und beiseite stellen.

Die Feigen abspülen und halbieren.

## Zubereitung

### Rotwein-Feigen:

Den Zucker bei mittlerer Hitze in einem weiten Topf zum Schmelzen bringen, bis er hellbraun ist. Sofort den Rotwein vorsichtig zugießen, so lange kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Zimtstange, die Nelken, die Orangenschale und den -saft dazugeben und den Sud um die Hälfte einkochen lassen.

Die Feigen in den Sud geben und bei kleiner Hitze 5 Min ziehen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Feigen im Sud abkühlen lassen.

### Sahne:

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

## Anrichten

Feigen mit Schlagrahm verzieren und mit Vanilleeis anrichten. Mit einem Pfefferminzblatt dekorieren.