

CHNOCHE-CHUCHI
Winterthur
Menü vom Mittwoch 26. August 2009



SUPPE

APFEL-INGWER-SUPPE

* * *

VORSPEISE

MIESMUSCHELN

In Curryssauce

* * *

HAUPTGERICHT

PICCATA VOM SCHWINEFILET
auf Steinpilz-Risotto

* * *

NACHSPEISE

ITALIENISCHE ZABAIONE
mit Vanille Eis

* * *

SUPPE

Apfel-Ingwer-Suppe

Zutaten

	4Pers	10 Pers
Butter	40 g	100 g
Zwiebel	35 g	100 g
Ingwer	25 g	60 g
Äpfel	400 g	1 kg
Weissmehl	35 g	100 g
Geflügelfond	1 l	2.5 l
Apfelsaft	2 dl	0.5 l
Kokosmilch	1 dl	2.5 dl
Vollrahm	3 dl	5 dl
Limonensaft	10 cl	2 cl
Pfeffer weiss gemahlen		

Vorbereitung

Die Zwiebeln fein hacken.

Den Ingwer in dünne Scheiben schneiden.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden

Vollrahm steif schlagen und kalt stellen.

Zubereitung

Die Butter erhitzen und die Zwiebeln andünsten.

Ingwerscheiben und Apfelwürfel beigegeben und wick dünsten.

Mit Weissmehl stäuben.

Geflügelfond, Apfelsaft und Kokosmilch beigegeben und unter Rühren aufkochen dann 20 Minuten kochen lassen.

Ingwer herausnehmen.

Suppe fein mixen und durch Sieb passieren.

Mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Anrichten

Vor dem Servieren den geschlagenen ollrahm vorsichtig unter die Suppe ziehen.

VORSPEISE

Miesmuschel in Currysauce

Zutaten

4Pers 10 Pers

Muschelsud:

Wird für die Sauce benötigt, nicht weggiessen.

Riesling	2 dl	0.5 l
Wasser	1.5 dl	0.4 l
Schalotte	1 Stk.	3 Stk
Koblauchzehe	1 Stk.	3 Stk
Zweig Thymian	1 Stk.	3 Stk
Miesmuscheln	20 Stk.	50 Stk

Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker, Prise

Currysauce:

Muschelsud	3 dl	0.9 l
Curry	2 TL	4 TL
Zitrone	1 Stk	2 Stk
Schalotte	1 Stk	2 Stk
Riesling	1 dl	2.5 dl
Butter	20 g	50 g
Schlagrahm	1 dl	2.5 dl
Lychees	8 Stk	20 Stk

Garnitur:

Paprikaschote rot 1 Stk

Vorbereitung

Muschel säubern, offene Muschel wegwerfen.

Für den Sud alle Zutaten in einem Topf zum kochen bringen.

Die Muscheln dazugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten kochen lassen.

Dann durch ein Sieb schütten und den Sud zur Seite stellen.

Zubereitung

Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen, nur die geöffneten Muscheln verwenden.

Den Muschelsud mit dem Curry und dem Zitronensaft zum kochen bringen.

Den Schlagrahm, die Schalotte, den Weisswein zufügen, pfeffern und alles auf die Hälfte einkochen lassen.

Paprika in feine Streifen schneiden, in heisser Butter abschwemmen und leicht salzen.

Die eingekochte Currysauce kurz durchmischen und die Butter unterrühren.

Das Muschelfleisch sowie die Lychees kurz in der Sauce erwärmen und abschmecken.

Anrichten

Das Muschelragout anrichten, mit den Paprikastreifen garnieren und einen Klecks Schlagrahm draufgeben.

Hauptgericht

Piccata vom Schweinefilet

Zutaten

	4Pers	10 Pers
Schweinefilet	0.5 kg	1.5 kg
Paniermehl	100 g	250 g
Eier	6 Stk	12 Stk
Öl	1 TL	3 TL
Mehl	2 EL	5 EL
Kalbsfond	3 dl	7.5 dl

Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen

Steinpilzrisotto

	4Pers	12 Pers
Butter	120 g	300 g
Schalotte gehakt	1 Stk	3 Stk
Steinpilze getrocknet	20 g	50 g
Risotto-Reis	180 g	500 g
Weisswein	2 dl	5 dl
Bouillon	0.75 l	2 l
Parmesan geriben	70 g	150 g

Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen

Vorbereitung

Kalbsfond erwärmen

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen.

Bouillon bereitstellen.

Zubereitung

Risotto:

Öl erhitzen, Butter zugeben und die Schalotten andünsten.

Die eingeweichten Steinpilze gut ausdrücken, hacken und kurz mitdünsten.

Den Reis einstreuen, kurz anschwitzen und mit dem Weisswein ablöschen.

Etwas Bouillon angiessen und den Reis im offenen Topf unter gelegentlichem Umrühren ausquellen lassen.

Nach und nach die übrige Bouillon zugeben. Der Risotto soll dickflüssig sein.

Schweinefilet:

Das Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, zwischen zwei Blatt Klarsichtfolie legen und leicht flachklopfen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Paniermehl mit den Eiern und dem Öl zu einer dickflüssigen Masse verrühren, salzen und pfeffern.

Die Fleischscheiben in Mehl wenden und durch die Eiermasse ziehen.

Abtropfen lassen und in heisser Butter von jeder Seite goldbraun braten und warm stellen.

Den fertigen Risotto mit der übrigen Butter und dem Parmesankäse mischen, würzen und mit Weisswein abschmecken.

Anrichten

Den Steinpilzrisotto mit je zwei Stück Piccata anrichten und mit dem erwärmten Kalbsfond beträufeln.

Nachspeise

Italienische Zabaione mit Amaretti

Zutaten

	4Pers	12 Pers
Eigelb	7 Stk	12 Stk
Zucker	4 EL	10 EL
Marsala	0.125 l	3 dl
Amaretti:	150 Stk	
Eiweiss	2 Stk	
Salz, Prise		
Zucker	250 g	
Mandel, gerieben	300 g	
Zimt	1/2 TL	
Zitronenschale	1 TL	
AmaRetto	4 cl	

Vorbereitung

Zubereitung

Amaretti:

Eiweiss mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Zucker nach und nach langsam unter Rühren in den Eischnee einrieseln lassen.

Geriebene Mandel, Zimt und abgeriebene Zitronenscheibe unter den Eischnee rühren. Amaretto unterrühren und den Teig in einen Spritzbeutel ohne Spritvorsatz füllen.

3 Backblech mit Backpapier auslegen.

Eine kleine Menge Mandelteig mit etwas Abstand auf das Blech spritzen und mit einem Messer abtrennen.

Die Hände leicht mit Wasser befeuchten und die Amaretti zu kleinen Kugeln formen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen und Amaretti 20 Minuten hellbraun backen.

Auf dem Blech auskühlen lassen, bis die Amaretti knusprig sind.

Zabaione:

Das Eigelb mit dem Zucker im heissen Wasserbad schaumig schlagen.

Die Masse darf nicht bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

Während des Schlagens den Marsala langsam zugeben

Anrichten

Zwei Eiskugel abstechen und in einen Eisbecher geben. Die lauwarne Zabaione darüber giessen und mit einem Pfefferminzblatt und Amaretti dekorieren.