

CHNOCHE-CHUCHI
Winterthur
Menü vom Mittwoch 27. Februar 2008



Salat

WIRZSALAT
auf Sellerie-Beignets

* * *

VORSPEISE

BODENSEE-EGLIFILET IN BIERTEIG
auf Zitronensosse

* * *

HAUPTGERICHT

HUHN IN ROTWEIN
mit Steinpilzen und Weissbrotherzen

* * *

NACHSPEISE

WARMER MOHNKUCHEN
mit Zwetschgeneis

* * *

SALAT

Wirzsalat auf Sellerie-Beignets

Zutaten

	4Pers	12 Pers
Mehl	250 g	750 g
Backpulver	3 TL	9 TL
Zitrone	1 Stk.	1 Stk.
Sellerie	500 g	1.5 Kg
Karotten	200 g	600 g
Wasser	1 dl	3 dl
Eier	3 Stk.	9 Stk.
Mohnsamen	4 EL	12 EL
Knoblauchzehe	1 Stk.	3 Stk.
Wirz	400 g.	1.2 Kg
Olivenöl	4 EL	12 EL
Meerrettichwurzel	1 Stk.	2 Stk.
Bratbutter	4 EL	12 EL

Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss

Dekoration

	4Pers	12 Pers
Geröstete Pistazien	100 g	300 g
Nature Joghurt	4 TL	12 TL

Vorbereitung

Mehl sieben und mit Backpulver mischen.

Von der Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen.

Sellerie und Karotten in grobe Streifen reiben.

Wasser, Eier, Mehl, Mohn, Gemüse, Zitronensaft und Schale gut vermischen, Knoblauch dazupressen.

Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Wirz mit grossem Messer in schmale Streifen schneiden.

1-2 Minuten im gesalzenen Wasser blanchieren und kalt abschrecken.

Pistazien in einem Mixer grob hacken, etwas für die Dekoration beiseite legen.

Die Pistazien mit Olivenöl und etwas Zitronensaft mischen, Meerrettich reiben und unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Wirz mit der Sauce marinieren.

Zubereitung

Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Mit Esslöffeln aus dem Sellerieteig Beignets formen und beidseitig goldbraun backen. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen, bis der restliche Sellerieteig verarbeitet ist.

Anrichten

Wirzsalat auf die Beignets verteilen, jeweils mit 1 TL Joghurt verfeinern und mit den restlichen gehackten Pistazien bestreuen.

Je 3 Stück auf einem Glasteller anrichten dazu einen trockenen Weisswein.

VORSPEISE

Bodensee-Eglifilet in Bierteig

Zutaten

	4Pers	12 Pers
Eglifilet	500 g	1.5 Kg
Öl zum Ausbacken	1 L	1 L
Mehl	2 EL	6 EL
Petersilie	1 Bund	2 Bund

Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker, Prise

Bierteig

	4Pers	12 Pers
Mehl	200 g	600 g
Eier	2 Stk.	6 Stk.
Bier	1/4 L	3/4 L
Butter	40 g	120 g

Zucker, Salz, Prise

Zitronensosse

	4Pers	12 Pers
Schalotten	4 Stk.	12Stk.
Weisswein	1/8 L	3/8 L
Essig	1/2 TL	2 TL
Zitrone	1 Stk.	1 Stk.

Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Mehl mit Eigelb und Bier für den Bierteig glattrühren.

Salz, Zucker und Butter unterrühren.

Eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehenlassen.

Dann das Eiweiss nicht zu steif schlagen und vorsichtig unter den Bierteig heben.

Für die Zitronensosse Schalotten und Wein gut einkochen lassen.

Zitronensaft und Essig zugeben und die kalte Butter flöckchenweise unterschlagen.

Abschmecken und warm stellen.

Zubereitung

Das Öl in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen.

Die Eglifilets salzen, in Mehl wenden und durch den durchgerührten Bierteig ziehen.

Abtropfen lassen und ca. 2 Minuten lang in dem heissen Öl goldbraun ausbacken.

Herausnehmen und auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.

Danach die Petersilie kurz in das heisse Öl geben und kross werden lassen.

Anrichten

Die Zitronensosse auf kleinen Tellern verteilen, die Eglifilets darauf anrichten und mit der Petersilie garnieren. Dazu einen trockenen Weisswein servieren.

Hauptgericht

Huhn in Rotwein

Zutaten

4Pers 12 Pers

Poularde
Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen

1 Stk. 3 Stk.

Marinade

4Pers 12 Pers

Zwiebel
Stangensellerie
Lauch
Karotte
Lorbeerblatt
Gewürznelken
Pfefferkörner weiss
Rotwein Burgunder

1 Stk. 3 Stk.
1 Stk. 3 Stk.
1 Stk. 3 Stk.
1 Stk. 3 Stk.
1 Stk. 3 Stk.
2 Stk. 6 Stk.
4 Stk. 24 Stk.
0,4 L 1.2 L

Thymian, Petersilie
Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen

Sosse

4Pers 12 Pers

Öl
Butter
Geflügelfond
Knoblauchzehe
Tomaten

4 EL 12 EL
60 g 180 g
0,7 L 2,1 L
1 Stk. 3 Stk.
3 Stk. 9 Stk.

Garnitur

4Pers 12 Pers

Steinpilze getrocknet
eingeweicht
Speckwürfel
Silberzwiebeln
Butter
Weissbrotscheiben

10 g 30 g
60 g 120 g
12 Stk. 36 Stk.
60 g 180 g
4 Stk. 12 Stk.

Petersilie gehackt
Meersalz

Vorbereitung

Poularde unter fliessendem kaltem Wasser säubern und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Keulen der Poularde mit einem scharfen Messer abtrennen.

Die Poulardenbrust neben dem Brustbein längs einschneiden und eine Brusthälfte von der Karkasse schneiden. Die zweite Brusthälfte auf die gleiche Weise entfernen.

Beide Flügel abschlagen, dabei die kleinen Flügelgelenkknochen am Fleisch lassen. Die Karkasse für den Geflügelfond verwenden.

Für die Marinade das Gemüse grob zerteilen, mit den Geflügelteilen, den Gewürzzutaten und dem Rotwein in einer Schüssel vermischen.

Abgedeckt ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Zubereitung

Die Geflügelteile aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen. Salzen, pfeffern und in heissem Öl anbraten.

Die Marinade durch ein Sieb giessen und das abgetropfte Gemüse kurz mitbraten. Das Bratfett abgiessen, alles mit der Marinade ablöschen und den Geflügelfond aufgiessen. Den Knoblauch und die Tomatenstücke zugeben, aufkochen und 20- 30 Minuten schmoren lassen.

Die Geflügelteile herausnehmen, warm stellen und die Sosse kräftig einkochen lassen.

Die Sosse mit einem Stabmixer pürieren. Mit Butterflöckchen binden und abschmecken.

Anrichten

Für die Garnitur die Steinpilze hacken mit Speck und Silberzwiebeln in heisser Butter dünsten, leicht salzen.

Die Weissbrotscheiben herzförmig ausstechen in Butter bräunen und mit Petersilie bestreuen.

Die Geflügelteile mit der heissen Sosse auf einem grossen Teller anrichten und die Garnitur daneben platzieren.

Dazu einen gehaltvollen Rotwein servieren.

Nachspeise

Warmer Mohnkuchen mit Zwetschgeneis

Zutaten

	4Pers	12 Pers
Zwetschgeneis	250 g	750 g

Mohnkuchen

	4Pers	12 Pers
Butter	100 g	300 g
Zucker	100 g	300 g
Eigelb	4 Stk.	12 Stk.
Eiweiss	4 Stk.	12 Stk.
Mehl	20 g	60 g
Paniermehl	20 g	60 g
Blaumohn, gemahlen	130 g	390 g
Salz	1 Msp.	3 Msp.

Arraksahne

	4Pers	12 Pers
Rahm	1/8 L	3/8 L
Arrak	1 EL	3 EL
Puderzucker	8 g	24 g

Vorbereitung

Für den Mohnkuchen die Butter und den Zucker in einer Schüssel schaumig rühren.

Das Eigelb nach und nach dazugeben; Mohn, Salz, Mehl und Paniermehl unterrühren.

Das Eiweiss nicht zu steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmasse heben.

Zubereitung

Die Portionsförmchen buttern und mit Mehl ausstreuen.

Den Mohn Teig in die Förmchen füllen.

Ein Wasserbad vorbereiten und ein Stück Küchenpapier hineinlegen, damit das Wasser nicht so stark sprudelt. Die Förmchen in das Wasserbad stellen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Für die Arraksahne den Rahm halbsteif schlagen, den Arrak und den Puderzucker dazugeben.

Anrichten

Den Mohnkuchen stürzen und noch warm in Scheiben schneiden.

Auf der Arraksahne anrichten.

Von dem nicht zu fest gefrorenen Zwetschgeneis mit Hilfe eines zuvor in heisses Wasser getauchten Esslöffels Portionen abstechen und daneben platzieren.

Mit Pfefferminzblättchen garnieren.

Dazu einen frischen Kaffee servieren.