

Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

Guacamole- Dip
Nacho Chips

Spargelsalat Vinaigrette

Lachsravioli mit Safransauce

Fleisch und Brot
Fleisch und Brot
Fleisch und Brot

Exotischer Fruchtsalat

Guacamole- Dip

Zutaten

1 Zitrone
250 g Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Avocados
2 El Olivenöl
1/2 Tl Salz
1 Spritzer Tabasco

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Stücke schneiden und in den Mixer geben.
Knoblauch schälen und in Stücke schneiden und in den Mixer geben.
Tomaten schälen entkernen und in Stücke schneiden und in den Mixer geben.
Avocadofleisch herauslösen in Stücke schneiden und zugeben.
Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Tabasco zugeben und den Mixer je nach gewünschter Konsistenz kurz oder länger laufen lassen.

Mit Nacho Chips oder Nature Pommes Chips servieren.

Spargelsalat Vinaigrette

Für 4 Portionen:

500 g weißen und/oder grünen Spargel,
Wasser,
Salz,
Zucker,
30g Butter

Für die Vinaigrette:

1-2 mittelgroße Zwiebeln,
2-3 EL Essig (Balsamico),
2-3 EL kalte Fleischbrühe,
2 TL Zitronensaft,
4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Oregano, Estragon etc.),
1 hartgekochtes Ei fein zerkleinert,
50g Landrauchschinken fein geschnitten,
Pfeffer,
Salz,
Zucker,
6 EL sehr mildes Olivenöl oder Walnussöl.

1. Spargel zubereiten

Spargel waschen, schälen und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit etwas Zucker und Butter ca. 10-15 Minuten bissfest kochen. Spargel anschließend abtropfen lassen.

2. Zubereitung der Vinaigrette

Zwiebeln abziehen und feinhacken und mit Essig, Fleischbrühe, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Anschließend die gehackten Kräuter, das fein zerkleinerte Ei hinzugeben und den Schinken begeben und gut vermischen.

3. Anrichten

Den Spargelsalat auf die Teller verteilen, die Vinaigrette über den (noch warmen) Spargel gießen. Mindestens 1/2 Stunde Ziehen lassen.

Lachsravioli mit Safransauce

Das Rezept reicht für 10-12 Ravioli:

Nudelteig:

150 g Mehl
2 Eigelb
1 Prise Salz
2 EL Olivenöl

Mehl, Ei, Eigelb, Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten.

In Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde ruhen lassen.

Füllung:

1 Lachsfilet, klein
2 EL Ricotta
2 EL Sahne
Salz
Pfeffer

Für die Füllung Lachs mit Ricotta und Sahne mixern.

Mischung 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in etwa 7 cm breite und 30 bis 40 cm lange Streifen schneiden.

Es sollte eine gerade Anzahl rauskommen. Füllung häufchenweise auf einen Teigstreifen setzen.

Einen weiteren Streifen darüberlegen und um die Füllung gut andrücken.

Ravioli ausschneiden.

Sauce:

1 Schalotte, fein
1 Knoblauchzehe, fein
1/2 EL Tomatenmark
1 Schuss Noilly Prat
1 Port. Safran
1/4 l Fischfond
100 ml Weißwein
Saft und Schale von einer Orange
1/2 TL Rosmarin Pulver
1/2 TL geh. Thymian
Salz
Pfeffer
ein Schuss Sahne

Schalottenwürfel und Knoblauch in Butter andünsten.

Tomatenmark, Thymian und Rosmarin einrühren, mit etwas Fischfond und Noilly Prat ablöschen. Orangensaft, Schale und Safran zugeben.

Leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Sauce etwas reduzieren lassen, mit Sahne verfeinern.

Ravioli in sanft köchelndem Salzwasser 8-10 Minuten garen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.

Exotischer Fruchtsalat

1 Ananas
1 Mango
2 Kiwi
1 Banane
1 Zitrone (Saft)
1 kleine Dose Birnen
3 frische Datteln
Minze zum Garnieren

Bananen-Mango Glace

Zubereitung:

Die Birnen Dose öffnen und den Saft auffangen, mit dem Zitronensaft vermischen.
Die Früchte rüsten, zerkleinern und in den Saft geben.
Darauf achten, dass alle Fruchtstücke mit Saft bedeckt sind (nicht braun werden).

Anrichten:

Den Fruchtsalat auf Teller geben, mit einer Kugel Glace und Minze garnieren.