



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 27. August 2008

zusammengestellt von Klaus Hinz

Schneckensuppe mit Lauchzwiebeln

Pastetli
mit
Seeteufel-Bäckli
und
frischen Pilzen

Kalbsschnitzel
mit
Kürbispurée überbacken

Panna cotta
mit
Zwetschgen-Sauce

„En Guete„

Schneckensuppe mit Lauchzwiebeln

1 Bund Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
30g Butter
0,5 dl Hühnerbouillon
1 Dose Weinbergschnecken
½ Zitrone (Saft)
Pfeffer, wenig Salz
Brot zur Suppe

Zubereitung

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch zerdrücken. Alles zusammen mit der Butter andünsten. Mit Bouillon ablöschen und ca. 5 Min. garen. Die Schnecken mit der Flüssigkeit zugeben und nochmals heiss werden lassen. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Pastetli mit Seeteufel-Bäckli und frischen Pilzen

4	Blätterteigpastetli
150g	Seeteufel-Bäckli
150g	Kabeljau-Bäckli
½	Zitrone, Saft
75g	gekochte Crevetten
1 EL	gehackter Dill
0,25dl	Weisswein
1 ½ dl	Rahm
1	Schalotte, fein gehackt
1 EL	Mehl
75g	Champignons (frische Pilze)
50g	Butter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Fisch-Bäckli vierteln, eventuell achteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitrone beträufeln. Neue Theorie nicht mehr beträufeln, damit Eigengeschmack vom Fisch bleibt.

Schalotte in Butter in einer Pfanne andünsten und etwas später die Pilze, in Scheiben geschnitten, hinzufügen und mitdämpfen. Weisswein dazugießen, etwas einkochen lassen. Rahm dazugeben und aufkochen.

Mehlbutter unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Sauce geben. 3-4 Minuten köcheln, bis Sauce dicklich ist.

Bäckli in Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dämpfen.

Crevetten, den gehackten frischen Dill und die Bäckli in die Pfanne zur Sauce geben und nochmals erhitzen, nicht kochen. Dann nochmals abschmecken und in die aufgebackenen Pastetli füllen.

Kalbsschnitzel mit Kürbispurée überbacken

4	Kalbsschnitzel
1 EL	Oel zum Anbraten
1 kg	Kürbis
200g	Rohschinken
1 EL	Senf
50g	geriebenen Parmesan
1 EL	Kürbiskerne
	Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver
	wenig Zitronensaft
	Salbeiblätter
1 EL	Butter

Zubereitung

Kürbis vorbereiten, schälen und in Würfel schneiden. In Butter dämpfen, mit wenig Wasser ablöschen und weich köcheln. Pürieren und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver würzen. Die Hälfte des geriebenen Parmesans darunter mischen.

Die Kalbsschnitzel mit wenig Zitronensaft beträufeln, leicht mit Senf einstreichen, mit Salbeiblätter belegen und in heissem Oel beidseitig anbraten. Salzen.

Den Schinken in die gebutterte Gratinform auslegen und die Schnitzel darauf verteilen. Mit Kürbispurée überziehen. Die andere Hälfte des Käses und die Kürbiskerne darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca 15 Minuten überbacken, bei 240 °.

Wildreis

nach Rezeptanweisung auf der Packung zubereiten.

Ca. 18-20 Minuten Kochzeit bei kleiner Hitze.

Für Hauptspeise (4 Personen)

200-250 g	Wildreis
5 dl	Wasser oder Bouillon
	wenig Salz
	Butter (nach Belieben unter den Reis mischen)

Panna cotta mit Zwetschgensauce

Panna cotta

6 dl Vollrahm
2 EL Zucker
1 Päckli Vanillezucker
oder
1 Vanilleschote
3 Blatt Gelantine

Zubereitung

Rahm zusammen mit dem ausgekratzten Vanillemark und dem Zucker ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Inzwischen Gelantine in kaltem Wasser (Blätter einzeln einlegen) ca 5 Min. einweichen. Dann gut ausdrücken und unter die heisse Flüssigkeit rühren. In kalt ausgespülte Förmchen füllen und zugedeckt im Kühlschrank 2- 3 Stunden fest werden lassen. Auf Dessertteller stürzen und mit Fruchtsauce servieren.

Zwetschgen-Sauce

500 g reife Zwetschgen (entsteint)
3-6 EL Wasser
4-6 EL Rohzucker
1 EL Zitronensaft
3 EL Crème fraiche

Zubereitung

Die entsteinten Zwetschgen mit Wasser, Zucker und Zitronensaft bei mittlerer Hitze weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Saucenspiegel auf Teller anrichten. Die Crème fraiche verrühren und kurz vor dem Servieren damit die Sauce verzieren. Panna cotta in die Mitte des Tellers setzen.