



Chnoche Chuchi Winterthur

Weihnachtessen mit Damen

Fenchelsuppe mit Pernod

Zanderfilet auf Grünkohlgemüse

Blutorangensorbet mit Campari

**Rehnüssli mit Wacholdersauce
Maroni-Croquetten
Spätzli**

**Gefüllte Feige auf Sauerrahmsauce
Vanilleglace**

Menu für 4 Personen

5. Dezember 2007
Hans Roth / Walter Schleucher

Fenchelsuppe mit Pernod

300 g Fenchel

Fenchel rüsten und in Scheiben schneiden. Das Fenchelkraut feinzupfen.

1 CL Butter
5 dl Bouillon

Fenchelscheiben in der aufschäumenden Butter kurz anziehen lassen. Dann Bouillon dazu giessen bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Das Fenchelgemüse auf kleinem Feuer weichgaren.

Ist dies geschehen, wird alles mit dem Mixstab feinpüriert, durch ein feines Drahtsieb gestrichen, und mit der restlichen Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängert.

2 EL Rahm
Pernod
Salz
Cayenne

Die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen, Rahm zufügen, mit Salz und Cayenne würzen.
Die Suppe darf nicht zu dünn werden.
Zum Schluss den sehr typischen Anisgeschmack des Gemüses mit ein paar Tropfen Pernod unterstreichen.

Die Suppe in heisse Tassen füllen und mit dem gezupften Fenchelkraut bestreuen.

Zanderfilets auf Grünkohlgemüse (Wirz)

400g Grünkohl oder Wirz

Von schönen Blättern die Blattrippe entfernen und den Kohl klein zupfen. (nicht zu klein)

2 Scheiben Frühstücksspeck

½ Schalotte

¼ Knoblauchzehe

1 CL Butter

1 dl Bouillon

2 EL Doppelrahm

Salz

Muskatnuss

Pfeffermühle

Speck, Schalotte und Knoblauch in feinste Würfelchen schneiden.

Speckwürfelchen in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter knusprig braten, Schalotte und Knoblauch zufügen und kurz anziehen. Kohlblätter beifügen, mit Bouillon und Rahm auffüllen, vorsichtig mit Salz und wenig frisch geriebener Muskatnuss würzen und zugedeckt auf kleinem Feuer weichschmoren. Das Gemüse zum Schluss mit weissem Pfeffer aus der Mühle aromatisieren.

300 g Zanderfilets

1 CL Butter

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffermühle

Zanderfilets mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und in einer beschichteten Bratpfanne in der mässig heissen Butter-Öl-Mischung bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb braten.

Das heisse Gemüse auf heisse Teller verteilen und die Filets auf das Gemüsebett setzen. Mit Speckwürfelchen und Rahmsauce garnieren.

Blutorangensorbet mit Campari

Blutorangensorbet

Campari

Dekoration

1 Kugel Blutorangensorbet ins Glas geben

Mit wenig Campari füllen

Rehnüssli mit Wachholdersauce

700 g Rehnüssli
Bratbutter oder
Olivenöl
Salz
Pfeffermühle
Wachholder

Die Rehnüssli gut würzen und binden, rundherum schön anbraten. Bei 220° ca. 10 – 20 Minuten (je nach Grösse) im Ofen braten. In Alufolie einwickeln und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Sauce:
2 dl Wildfond
½ dl Gin
12 Wachholderbeeren
½ dl Rahm
70 g Butter
Salz
Pfeffermühle
50 g Preiselbeergeleé

Den Wildfond, Gin und die zerdrückten Wachholderbeeren 2/3 einreduzieren lassen, den Rahm begeben, aufkochen und absieben. Preiselbeergeleé dazugeben und mit Butter aufmontieren, gut würzen und mit wenig Gin abschmecken.

Maroni-Croquetten

Béchamel:
15 g Butter
30 g Mehl
1 dl Milch

Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, das Mehl begeben und gut mischen. Unter ständigem rühren die kalte Milch begeben und gut abrühren. Die Masse sollte dickflüssig sein.

200 g Maronipüree
1 Eigelb
Zucker
Salz
Worcester
gehobelte Mandeln

Maronipüree, Eigelb und Béchamel gut schwingen. Mit Zucker, Salz und Worcester abschmecken.

Runde Kugeln spritzen, wenig anfrieren, in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Eigelb ziehen und in den Mandeln drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und kühlstellen. Im Ofen bei 200° ca. 10 Minuten backen.

Spätzli

250 g Spätzli
Butter

In der Butter goldgelb anbraten.

Die heissen Teller schön anrichten.
Genügend Sauce auf den Tisch stellen.

Gefüllte Feigen

8 Feigen

caramelisieren

30 g Mandeln geschält
20 g Baumnüsse

Nüsse im gerösteten Zucker wenden.
Auf ein befettetes Blech verteilen und auskühlen lassen.
Fein mahlen.

50 g Schokolade

Schmelzen und mit den Nüssen mischen.

8 Feigen

Halbieren, etwas aushöhlen. Nussmasse einfüllen und die Feigen wieder zusammensetzen. Kaltstellen.

200 g Schokolade

Schmelzen und über die Feigen giessen.

Sauerrahmsauce:

Alle Zutaten mischen und Feige darauf anrichten.

1 dl Sauerrahm

½ dl Rahm steif

1 EL Grand Marnier

1 EL Bitterorangenkonfitüre

Vanilleglace

Mit 1 Kügelchen Vanilleglace anrichten.

Apero

Cantadou-Rolle: (1 Mal)

1 dl Milch
1 Ei
60 g Mehl
1 Sträusschen Ruccola
1 Cl Olivenöl
Salz und Pfeffer

Ruccola hacken, alle Zutaten mischen, feine Pfannkuchen herstellen, abkühlen lassen. Ergibt ca. drei Stück à 20 cm Durchmesser.

60 g Cantadou mit Basilikum
½ dl Halbrahm
12 Bündnerfleischtranchen, sehr dünn geschnitten

Cantadou mit Rahm vermengen. Sehr dünn auf die Pfannkuchen aufstreichen, mit Bündnerfleisch belegen, nochmals Rahmcantadou sehr dünn auf Bündnerfleisch streichen. Satt einrollen, kühl stellen, schräg schneiden.

Tunfisch: (1 Mal)

Ca. 400 g rosa Tunfisch frisch
Limetten
Oliven
Salz und Pfeffer
Zahnstocher

Kleine Tunfischstücken schneiden.
Mit Limetten beträufeln
Oliven in feine Scheiben schneiden.
Fein würzen.
Auf Zahnstocher stecken.

Bruschette / Crostini:

5 Pariserbrot oder normales Brot
Knoblauch
bestes Olivenöl

Scheiben ca. 1 cm dick schneiden.
Im Backofen oder Grillpfanne rösten.
Mit Knoblauch einreiben.
Mit Olivenöl beträufeln.

Bruschette-Belag: (3 Mal)

Aubergine und Minze:
1 Aubergine
Olivenöl
Kräuteressig
Italienische Petersilie
frische Minzeblätter
Knoblauch
Salz und Pfeffer

Aubergine längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden
In einer Bratpfanne beidseitig mit Olivenöl bräunen.
8 EL Olivenöl und 3 EL Kräuteressig mit Petersilie, der Minze und dem sehr fein gehackten Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auberginen in das Dressing geben, durchmischen und auf den Bruschette verteilen. Gut andrücken, so dass die köstlichen Aromen schön ins Brot eindringen.

Bruschette-Belag: (3 Mal)

Tomaten und Basilikum:
2-3 reife Tomaten
Basilikum frisch
Olivenöl
Weissweinessig
Salz und Pfeffer

Tomatenfleisch und Basilikum grob oder fein hacken.
Salzen und pfeffern.
Olivenöl und Weissweinessig dazugeben.
Auf den Bruschette verteilen.