

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

MASALA KAJU

SOUPE AUX LENTILLES

FILET DE SANDRE ET MOUSSE D'OMBLE CHEVALIER

LEGUMES DE SAISON

POT-AU-FEU

SAUCE AUX POMMES ET AUX OIGNONS

POMMES DE TERRE NATURES

PUREE DE MARRONS

ORANGES AUX GRAND MARNIER

En Guete

MASALA KAJU

PIKANTE CASHEWNÜSSE MIT CHAT MASALA

0,5 dl Oel

in einer Bratpfanne erhitzen

350 gr Cashewnüsse

unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. AUFPASSEN sind schnell zuviel.
Genügend auskühlen lassen.

1.5 TL Chat Masala

0.5 TL Salz

0.5 TL Cayennepfeffer

mit den gerösteten Nüssen gut vermischen

SOUPE AUX LENTILLES

LINSENSUPPE

10 gr	Butter	erwärmen
1	Schalotte gehackt	dünsten
100 gr	Linsen	
5 dl	Hühnerbouillon	zugiessen. Linsen während ca.20 Min. weichkochen, pürieren
0.5 dl	Rahm	zugeben. Suppe anrichten

FILET DE SANDRE ET MOUSSE D'OMBLE CHEVALIER
LEGUMES DE SAISON

ZANDERFILET MIT SAIBLINGMOUSSE

SAIBLINGMOUSSE

100 g	Saiblingfilet ohne Haut	entgräten, zerkleinern, gut kühlen
1 dl	Rahm Salz, Pfeffer	Fisch mit dem Rahm fein pürieren
1	Eiweiss	steif schlagen und unter die Fischmasse ziehen

ZANDERFILET

400 g	Zanderfilet Salz, Pfeffer	entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein eingefettetes Blech legen. Mousse auf die Fischfilets verteilen
50 g	Paniermehl	frisch raffeln
20 g	Butter	flüssig über die Saiblingmousse verteilen
1 dl	Weisswein	in Blech giessen

Fisch im Ofen bei 220 Grad, während ca. 10 Min. garen. Anschliessend unter der Grillschlange sehr kurz bräunen

GEMÜSEGARNITUR

1 l	Salzwasser	aufkochen
300 g	Gemüse nach Saison	rüsten, verschiedene Formen schneiden oder ausstechen. Jede Sorte einzeln im Salzwasser knapp weichkochen. Sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen
20 g	Butter	in einer beschichteten Pfanne erwärmen. Gemüse kurz vor dem Servieren erhitzen

POT-AU-FEU

SAUCE AUX POMMES ET AUX OIGNONS

POMMES DE TERRE NATURES

SIEDFLEISCH MIT APFEL-ZWIEBEL-RAHM

2	l	Wasser
1		Zwiebel besteckt mit Schale, gibt eine schöne Farbe
1		Stück Lauch
1		Stück Rübli
1		Stück Sellerie
		Kalbsknochen
		Peterlistengel
5		Pfefferkörner
600 gr		Rindfleisch
1 TL		Salz
400 gr		Gemüse
4		Markbein

Aufkochen OHNE Salz.
Fleisch und Gemüsegeschmack entfalten sich besser
im Wasser

zugeben.

Während ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze (vor dem
Kochpunkt) sieden

rüsten, 3/4 Stunden vor dem Servieren zugeben

10 Min. vor dem Servieren zugeben

Fleisch tranchieren und mit dem Gemüse und dem Mark
anrichten

APFEL-ZWIEBEL-RAHM

180 g		Sauerrahm
1		Apfel gerieben
1 EL		Zwiebel gerieben
1 EL		Senf
		Pfeffer

mischen und separat zum Siedfleisch servieren

SALZKARTOFFELN

		Salzwasser
500 g		Kartoffeln
		Peterli, gehackt

aufkochen

schälen, vierteln, Kartoffeln knapp weichkochen.
Die Kartoffeln sollen nur knapp mit Wasser bedeckt sein.

Kochwasser abgiessen und die Kartoffeln in der
heissen Pfanne verdampfen lassen. Anrichten.

über die Kartoffeln streuen

**PUREE DE MARRONS
ORANGES AUX GRAND MARNIER**

ORANGENSAUCE

50 g Zucker

caramelisieren

2 dl Orangensaft

zum Ablöschen, kochen bis der Zucker aufgelöst ist.

0.5 dl Grand Marnier

1 TL Maizena

Grand Marnier und Maizena verrühren, zum Orangensaft geben und unter Rühren zu einer leicht gebundenen Sauce kochen. (Sirupartig)

2 Orangen

mit dem Messer schälen, Schnitze aus den Trennhäuten lösen und in die Orangensauce legen.
Lauwarm servieren

KASTANIENPÜREE

250 g Kastanienpüree

durch die Vermicellepresse auf den Teller dressieren, mit Schnitzen und Orangensauce garnieren