



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 28. Februar 2007

zusammengestellt von Klaus Hinz

Rosenkohlsuppe mit Speckwürfeli

Gefüllte Peperoni
mit
Wildreis

Kaninchen an Senf-Rahm-Sauce
mit
Polenta
und
Frühlingszwiebeln

Im Ofen gebackene Apfelhälften
auf
Holder-Sauce

„En Guete„

Rosenkohlsuppe

- 500 g Rosenkohl
- 1 grosse Zwiebel
- 1 grosse Kartoffel (mehlig kochend)
- 1 L Hühner-oder Gemüsebouillon
- 50g Butter
- 2-3 EL Crème fraiche
- 3 Scheiben geräucherten Speck (nicht zu dünn geschnitten)
- Butter zum Andünsten
- Brunnenkresse
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl putzen, waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel rüsten und fein schneiden. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Brunnenkresse waschen und in Streifen schneiden. Speck würfeln.

Butter in Pfanne erhitzen und die Zwiebel und die Kartoffelwürfel andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und ca 10 Min. köcheln lassen.

Rosenkohl dazugeben und nochmals 10 Min. köcheln lassen. Crème fraiche einrühren und dann pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Speckwürfel anbraten. Auf Küchenkrepp geben.

Suppe in Teller füllen und die Speckwürfel darüber geben. Mit Brunnenkresse garnieren.

Gefüllte Peperoni mit Wildreis

4	kleine Peperoni
300 g	Hackfleisch „Dreierlei“
1 EL	Mehl
2	Zwiebeln, gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
1 dl	Weisswein
2 dl	Gemüsebouillon
¼ TL	Rosmarin
¼ TL	Thymian
¼ TL	Paprika
	Pfeffer, Salz, wenig Reibkäse
250 g	Wildreis

Zubereitung

Peperoni waschen, halbieren und 2-3 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen. Innen salzen und pfeffern. Eine feuerfeste Platte (Form) einfetten und die Peperoni hineinstellen. Hackfleisch unter Wenden in der Pfanne anbraten, dabei Mehl darüber streuen. Zwiebel, Knoblauch und Gewürze begeben und kurz mitbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Bouillon dazugeben und 10 Min. köcheln lassen. Abschmecken und in die Peperoni abfüllen. Reibkäse darüber streuen. Etwas Bouillon in die Form nachgiessen (Boden bedecken). Bei guter Mittelhitze (200 Grad) 40-45 Minuten auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Backofens schmoren lassen.

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)

Kaninchen an Senf-Rahm-Sauce

1,5 kg Kaninchen in Stücke geschnitten
1 EL Oel zum Anbraten
Thymian, Majoran, Pfeffer, Salz
4 kleine Rüebli
1 kleine Zwiebel
1 EL Peterli
wenig Bratfett, wenig Bouillon

Senf-Rahm-Sauce

1 EL Dijon-Senf
1 dl Weisswein
2 dl Rahm
1 EL Zitronensaft
1 Briefli Safran
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Feuerfeste Pfanne einfetten und die Kaninchenstücke hineinlegen. Mit Thymian und Majoran überstreuen und mit Pfeffer würzen.

Die Senf-Rahm-Sauce zubereiten.: Senf mit Weisswein und Rahm gut vermengen, dann den Zitronensaft beifügen. Safran einstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Sauce über das Fleisch giessen. Im vorgewärmten Backofen (ohne Deckel) bei 200 Grad eine ½ Stunde schmoren lassen. Nun das Fleisch salzen, die restliche Sauce über das Fleisch giessen und bei 180 Grad nochmals eine ½ Stunde weichschmoren.

Inzwischen die Rüebli in Stäbli schneiden. Zwiebel und Peterli hacken. Alles in Butter weichdünsten, etwas Bouillon beigegeben und salzen.

Fleisch samt Sauce auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit den Rüeblistäbli überstreuen.

Polenta

250 g Maisgriess (mittel)
½ L Wasser
½ L Milch
50 g Butter
1 TL Salz

Zubereitung

Wasser und Milch aufkochen, salzen und den Maisgriess unter stetigem Rühren einlaufen und zu einem dicken Brei kochen lassen (ca 20 Min.). Dann 10 Minuten ziehen lassen und die vorher erhitzte heisse Butter unterrühren. Mit Muskat würzen.

Frühlingszwiebeln

- 1 Bund Frühlingszwiebeln (4 Stück)
- 10 g Butter
- 1 EL Crème fraiche
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen, rüsten und in Ringe schneiden. In Butter bei kleiner bis mittlerer Hitze dünsten. Würzen mit Salz und Pfeffer. Crème fraiche zum Schluss dazugiessen und nochmals kurz erhitzen.

Dazu passen auch sehr gut braune Champignons. Mit den Frühlingszwiebeln zusammen zubereiten. Doppelte Menge Butter und Crème fraiche verwenden.

Apfelhälften auf Holdersauce

- 2 Aepfel, Cox Orange oder Boskoop

Für die Füllung

- 50 g Marzipan
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- 3 EL Zitronensaft
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Halbrahm
- 1 Eigelb
- 2 EL Baumnüsse, gehackt
- 1 ½ dl Apfelsaft
- 1 Eiweiss, steif geschlagen

- 4-6 EL Holdergelee für den Saucenspiegel

Zubereitung

Aepfel waschen und halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen.

Die Füllung zubereiten: Marzipan, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft mit einer Gabel zusammen zerdrücken. Mandeln, Halbrahm, Eigelb und Baumnüsse daruntermischen. Eiweiss unter die Masse ziehen, auf die Aepfel verteilen und diese in eine feuerfeste Form stellen. Apfelsaft dazugiessen und ca 20-30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Saucenspiegel auf Teller vorbereiten und die Aepfel darauf setzen. Lauwarm oder kalt servieren, mit oder ohne Schlagrahm.