



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 31. Mai 2006

zusammengestellt von Klaus Hinz

Ingwer-Karottensuppe

Saiblingfilet
auf
Mangoldragout

Lammfilet in Balsamico-Jus
mit
Kartoffel-Steinpilzgratin
und
Pfälzer- Rübli

Rhabarbercremeköpfli
auf
Erdbeer-Honig-Sauce

„En Guete„

Ingwer-Karottensuppe

300 g Karotten
100 g Schalotten
150 ml Weisswein
600 ml Gemüsebouillon
20g Langkornreis
300 ml Rahm
50g Creme fraiche
Ingwer, frisch gerieben
Butter zum Andünsten
Currypulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Karotten und die Schalotten putzen und in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse in Butter andünsten, mit Currypulver bestäuben und mit Weisswein ablöschen.

Wenn der Wein eingekocht ist die Gemüsebouillon aufgiessen. Den Reis für die Bindung in der Suppe mitkochen. Nach einiger Zeit den Rahm und den Ingwer zugeben.

Wenn das Gemüse weichgekocht ist, die Suppe mit dem Mixer pürieren.

Die Suppe durch ein Sieb passieren, mit der Creme fraiche und den Gewürzen fertig stellen.

Saiblingfilet auf Mangoldragout

500 g Saiblingfilet
100 g Schalotten, gehackt
100 ml Weisswein
150 ml Geflügelfond
200 g Mangoldstiele
50 ml Rahm
2 EL Butter zum Anbraten,
Salz, Pfeffer zum Würzen
Thymian
etwas Zitronensaft
wenig Mangoldblätter (gehackt, darüber streuen)

Zubereitung

Schalotten fein hacken und mit dem Wein ablöschen, den Thymian hinzugeben und zu einer Reduktion einkochen. Abseihen, zum Geflügelfond geben und nochmals einkochen lassen. Den Rahm dazugeben, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Inzwischen den Mangold putzen, waschen und je nach Grösse die Stiele in Streifen schneiden. Die Mangoldstiele und wenig Blätter in Salzwasser blanchieren und in einer Pfanne in wenig Butter fertig dünsten. Das Mangoldragout unter die cremige Sauce mischen und warm halten. Die gehackten Blätter darüber streuen.

Die Fischfilets in Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Mangolgemüse in der Mitte des Tellers platzieren.

Dazu, wenn als Hauptspeise gedacht, Reis servieren.

Lammfilet in Balsamico-Jus

4 Lammfilets
1 Schalotte, fein gehackt
1 TL Zucker
1 EL Balsamico-Essig
100 ml Rotwein
150 ml Lammfond
1 TL Mehlbutter
1 EL fein gehackte Kräuter
(Thymian, Salbei, Rosmarin und Peterli)
Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 110 Grad noch ca. 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für die Sauce in der Pfanne mit dem Bratenfond die Schalotte andünsten. Mit Zucker bestreuen und karamelisieren lassen.

Mit Essig und Rotwein ablöschen. Den Fond zugeben und nochmals kurz köcheln lassen.

Dann mit der Mehlbutter binden, Kräuter zugeben und kurz aufkochen.

Kartoffel-Steinpilz-Gratin

1 kg Kartoffeln, halbfest kochend
20 g getrocknete Steinpilze
250 g frische Steinpilze
400 ml Rahm
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die getrockneten Pilze in wenig warmen Wasser einweichen. Die Kartoffeln schälen und hobeln. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Die eingeweichten Pilze abgiessen und fein hacken. Einweichflüssigkeit (Achtung!!) mit dem Rahm mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Kartoffeln mit den Pilzen dachziegelartig in eine flache mit Butter eingefettete Gratinform schichten. Nachwürzen. Mit dem Rahm begiessen, einige Butterflocken darübergeben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Pfälzer Rübli

600 g Pfälzer Rübli
2 EL Butter
100 ml Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer
1 EL Zucker
1 Bund frische Peterli

Zubereitung

Rübli schälen, waschen und in Stifte schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zucker dazugeben. Wenn die Masse braun wird, mit einem Schuss Wasser ablöschen, die Rübli dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca 10 Minuten köcheln. Mit Muskat und Peterli abschmecken.

Rhabarbercremeköpfl

500 g Rhabarber
150 g Zucker
¼ l Schlagrahm
100 g Erdbeeren
50 g Puderzucker
3 EL Honig
1 EL gehackte Pistazien (ungesalzen)
5 Blatt Gelatine

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in 1cm grosse Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen und bei kleiner Hitze zugedeckt langsam weich dünsten.

Gelatine ausdrücken und unter den heissen Rhabarber ziehen. Anschliessend auskühlen lassen.

Kurz vor dem Gelieren den steif geschlagenen Rahm unterziehen. Kleine Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Rhabarbercreme einfüllen und einige Zeit kaltstellen.

Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden, mit Puderzucker und Honig zu einer Creme pürieren.

Mit der Erdbeercreme einen Saucenspiegel in der Tellermitte bilden und die Rhabarbercremeköpfl darauf stürzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren..