

CHNOCKE CHUCHI  
WINTERTHUR

KOCHABIG VOM 26. APR. 2006

MENUE:

Artischocken

\*\*\*

überbachni Cotlett

Kartoffelgaletten mit Lauch

Rotweinkabis mit Rotweinäpfeln

\*\*\*

Birnen mit Thymian auf Schoggischaum

\*\*\*

Guten Apetit wünscht euch Hans

# Artischocken

4 grosse Artischocken  
Saft von einer Zitrone  
Salz

Artischocken waschen.

Stengel abbrechen

3 cm von den Blattspitzen wegschneiden.

Schnittflächen mit Zitronensaft einreiben.

In einem grossen Topf Wasser aufkochen, salzen.

Artischocken darin 30 bis 40 Minuten kochen.

Von den Artischocken die Blätter einzeln abzupfen und in Sauce Hollandaise dippen.

## Sauce Hollandaise

150 g Butter  
2 Eigelb  
1 Prise Salz und Pfeffer  
1 EL Wasser  
etwas Zitronensaft

Die Butter schmelzen lassen und lauwarm halten.

Die Eigelbe werden in einer kleinen Kasserolle mit den Gewürzen und dem Wasser schaumig gerührt und im Wasserbad so lange mit einem Schneebesen geschlagen, bis sie anfangen sich zu verdicken. Hierbei muss besonders darauf geachtet werden, dass das Ei nicht gerinnt oder wie Rührei wird, sondern nur wie eine dickliche Mayonnaise.

Abseits des Feuers zieht man dann die Butter löffelweise darunter, wobei man weiterhin flott führen muss, damit die Sauce nicht gerinnt. Mit Zitronensaft abschmecken.

# Überbachni Cotlett

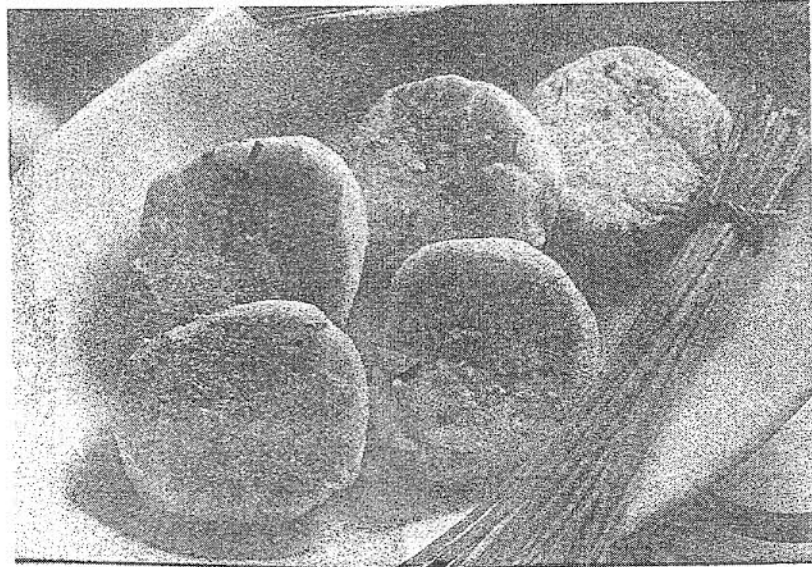
4 Schweinskoteletts à etwa 150 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Paprika  
1 EL scharfer Senf  
1 EL Rapsöl  
frischer Thymian  
1 EL Bratbutter  
1 dl Weisswein  
1 Bratensaucenwürfel  
1 Becher Sauerrahm  
80 g Emmentaler, gerieben



Die Schweinkoteletts mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.  
Senf mit dem Öl vermischen und das Fleisch damit einstreichen.  
Thymianblättchen darüber streuen.  
Das Fleisch etwa 30 Minuten marinieren lassen.  
Bratbutter erhitzen, das Fleisch darin beidseitig kurz anbraten.  
Fleisch auf eine feuerfeste Platte legen.  
Das Fett aus der Pfanne abgiessen, Bratfond mit Weisswein ablöschen, etwas Wasser beifügen und den Bratensaucenwürfel darin auflösen.  
Sauerrahm in die Sauce geben, aufkochen, abschmecken und über das Fleisch giessen.  
Emmentaler darüber streuen.  
Im Ofen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen.

# Kartoffelgaletten mit Lauch

500 g Kartoffeln (mehlig)  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
¼ Lauchstengel  
1 Bund Schnittlauch  
1 EL Butter  
Mehl zum Wenden  
Bratbutter



Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weich kochen.  
Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln schälen.  
Durch die Kartoffelpresse drücken.  
Die Eigelb beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.  
Den Lauch in feine Würfel (Brunoise) schneiden und in Butter dünsten.  
Den Schnittlauch fein schneiden.  
Lauch und Schnittlauch unter die Kartoffelmasse ziehen.  
Mit dem Teig eine Rolle formen und in Scheiben schneiden.  
Die Scheiben im Mehl wenden und in heisser Bratbutter goldgelb braten.

# Rotkabis mit Rotweinäpfeln

1 kg Rotkabis  
1 Zwiebel  
1 Apfel  
2 EL Margarine  
2 dl Apfelmost  
1 Lorbeerblatt  
1 Zimtstengel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rotweinäpfel:  
3 dl Rotwein  
2 EL Zucker  
2 Äpfel

Vom Rotkabis die äusseren Blätter entfernen.

Kabis vierteln, Strunk entfernen, Kabis in breite Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Den Apfel waschen und auf der Röstiraffel reiben.

Die Zwiebel in der Margarine dünsten.

Rotkabis zugeben und mitdünsten.

Den geriebenen Apfel begeben, den Most dazugiessen, Lorbeerblatt und Zimtstengel zugeben.

Auf kleinem Feuer, zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren.

Rotwein mit dem Zucker aufkochen.

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen.

Äpfel im Rotwein 10 Minuten weich dämpfen.

Rotkabis mit Salz und Pfeffer würzen.

Lorbeer und Zimt entfernen.

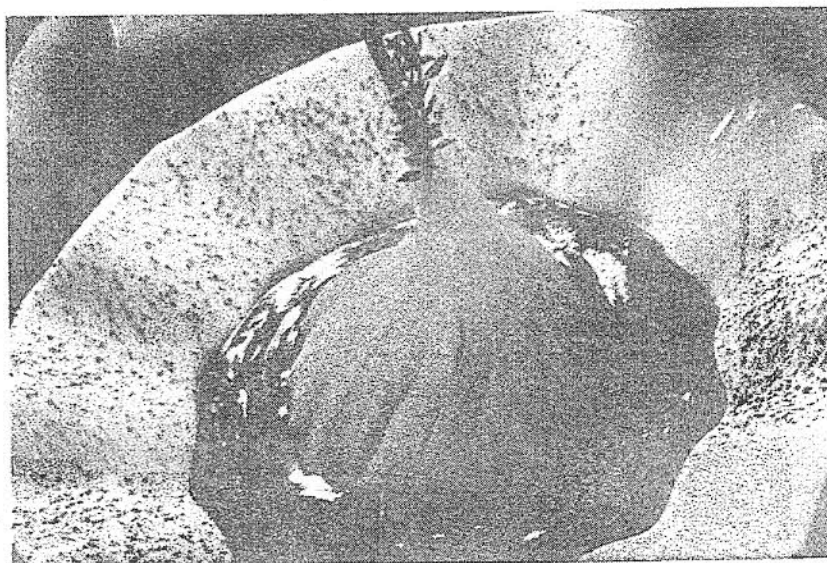
Kabis auf einer Platte anrichten und mit den Äpfeln garnieren.

# Birnen mit Thymian auf Schoggischaum

4 Birnen (Gute Luise)  
1 l Wasser  
150 g Zucker  
1 Zitrone  
4 Thymianzweige

## Schoggischaum:

2 dl Milch  
2 dl Rahm  
1 EL Zucker  
3 Eigelb  
2 EL Zucker  
250 g dunkle Schokolade



Birnen schälen und von unten mit einem Kugelausstecher aushöhlen.  
Wasser mit Zucker aufkochen.  
Zitrone schälen und auspressen.  
Schale und Saft mit dem Thymian in den Sirup geben.  
Aufkochen und die Birnen zufügen.  
Auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten weich garen.  
Im Sirup erkalten lassen.  
Für den Schaum Milch, Rahm und Zucker aufkochen.  
Eigelb und Zucker zu einer hellen Masse schlagen.  
Milch-Rahm unter Rühren zu den Eiern giessen.  
Zurück in die Pfanne geben und auf etwa 70 Grad erhitzen.  
Schokolade hacken und unter die Masse rühren.  
Schoggischaum auskühlen lassen.  
Die Birnen zu einem Fächer aufschneiden.  
Schoggischaum auf Teller anrichten.  
Die Birnen daraufsetzen und mit Thymian garnieren.