



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 09. November 2005

zusammengestellt von Klaus Hinz

Wildgeflügelsuppe

Fasanenbruststreifen mit Pilzen
und
Maroni

Wildschweinsteack
mit
Spätzli und Rosenkohl

Apfelhüchli mit Cranberries
und
Mandarinen-Glace

„En Guete„

Wildgeflügelsuppe

400 g Perlhuhnfleisch
2 Karotten
¼ Wirz
¼ Knollensellerie
2 Lauchstangen
2 Zwiebeln
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 EL Zitronensaft
2 Eigelb
5 EL Rahm
Schnittlauch (feine Röllchen)
Salz, Pfefferkörner, Muskatnuss

Zubereitung

Wildgeflügelfleisch mit dem Gemüse und den Gewürzen in kaltem Wasser (ca. 2 Liter) aufsetzen und zum Sieden bringen. Hitze reduzieren und langsam köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Die Perlhuhnbrüstli eventuell früher herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Die abgeseigte Suppe mit Salz und Muskatnuss würzen. Etwas Zitronensaft zugeben. Zum Legieren Eigelb und Sahne miteinander verrühren und in die Suppe mischen. Fleischwürfel in die Suppe geben und heiss werden lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Fasanenbruststreifen mit Pilzen und Maroni

200 g Fasanenbrust
1 dl Weisswein
1 Schalotte
2 EL Crème fraiche
Butter zum Anbraten,
Salz und Pfeffer zum Würzen

600 g Pilze (z. B. Eierschwämme, Steinpilze)
1-2 Schalotten
100 ml Fond
2 EL Cherry
100 g Crème double
1 Bund Peterli, fein gehackt
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer zum Würzen
4 Cherry-Tomaten

500 g gekochte Maroni

Zubereitung

1 Schalotte in Butter andünsten. Fasanenbruststreifen zugeben und 2-4 Minuten anbraten. Mit Pfeffer würzen und mit dem Weisswein ablöschen. Herausnehmen und warm halten. Rest Schalotten in Butter goldbraun andünsten, die Pilze zugeben und bei stärkerer Hitze dünsten. Mit Fond, Cherry, Crème double und Crème fraiche ablöschen. Fleisch zugeben und 5 Minuten lang einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Peterli untermischen und mit den Maroni auf Teller anrichten. Dekorieren mit den Cherry-Tomaten.

Wildschweinsteak

8	kleinere Wildschweinsteaks
2	Scheiben geräucherter Speck, fein gewürfelt
2	Schalotten, fein geschnitten
¼ l	Rindsbouillon (Wildfond)
1 EL	Rotweinessig
¼ l	Rahm
1/8 l	Rotwein
4 EL	Holdergelee
1 TL	Wachholderbeeren, zerdrückt
2 EL	Butter
2 TL	Mehl

Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Die Steaks pfeffern und salzen, in heissem Olivenöl von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne den Speck und die Schalotten andünsten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen, den Essig und die Wachholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen und passieren. Den Rahm und das Mehl gut vermischen und damit den Fond abbinden. Den Holdergelee unter die Sauce mischen. Die Steaks in der Sauce nochmals erwärmen und auf Tellern anrichten.

Spätzli

200 g Mehl
6 Eier
2 dl Wasser
Salz

Zubereitung

Aus Mehl, Salz, Wasser und den Eiern einen glatten Teig rühren. Den Teig klopfen bis er tropfenförmig ist, ca. eine halbe Stunde zugedeckt stehen lassen. Dann jeweils eine kleine Menge auf ein Küchenbrett geben und in siedendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel heraus nehmen. In einem Sieb kurz abtropfen lassen.

Rosenkohl

400 g Rosenkohl
1 EL Butter
100 ml Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den geputzten Rosenkohl in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten blanchieren. Pfanne nicht zudecken. Kochwasser abschütten und etwas Butter in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Apfelchüchli mit Cranberries und Mandarinen-Glace

- 250 g Blätterteig
- 80 g Modelliermarzipan
- 2 kleine Äpfel
- 1 Ei
- wenig Zucker
- Butterflöckli

- 340 g frische Cranberries
- 200 g Zucker
- 0,25 l Wasser

- 4 Kugeln Mandarinen-Glace

Zubereitung Apfelchüchli

Blätterteig auswallen, runde Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 15 Minuten kühl stellen. Marzipan auf wenig Puderzucker auswallen und etwas kleinere Formen als beim Blätterteig ausstechen. Diese auf die runden Blätterteigformen legen. Danach die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel darauf legen. Rand frei lassen und mit Ei einstreichen. Rand mehrmals etwas einschneiden. Rings um die Äpfel den Teig leicht einstechen. Mit wenig Zucker bestreuen und Butterflöckli auf die Apfelscheiben verteilen. Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Zubereitung Cranberries

Zucker und Wasser in einen Topf geben, umrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die gewaschenen Cranberries (nur feste) hinzufügen und ca. 5-8 Minuten kochen, bis die Cranberries aufplatzen. Bei reduzierter Hitze bis auf die Hälfte eindicken.

Die Cranberries lauwarm oder kalt mit dem Apfelchüchli und dem Glace servieren.