

CHNOCHE - Chuchi

Winterthut

x x x x x x x x

Gefüllte Avocados

^x
Nüssli-salat mit
eingelegten Datteln
und Aprikosen

^x
Chinesische Nudeln
x

Ananas-Creme
x

Gefüllte Avocados

2 reife Avocados
100g Crevetten
EL Mayonnaise
EL Ketchup
1/2 Zitrone
1 Salatblätter
Streuwürze
Pfeffer
Cayennepfeffer
EL Cognac

Mayonnaise, Ketchup und
Cognac, Streuwürze, Pfeffer
und Cayennepfeffer zu einer
glatten Sauce verrühren.

Avocados halbieren und den
Kern entfernen. Fruchtfleisch
mit einem Kugellöffel aus-
lösen und mit Zitronensaft
beträufeln.

Fruchtfleisch und Crevetten
in die Sauce geben und
mischen.

Avocados mit einem Salat-
blatt auf einen Teller legen,
Crevettencocktail einfüllen.

Nüssli'salat mit ingelegten Datteln und Aprikosen

50g Nüssli'salat
getr. Datteln
getr. Aprikosen

EL Cognac
Pinienkerne
Salatsauce;
ssig
il
an
Sauerwürze
Pfeffer
1971

Salat rüsten und waschen,
Datteln halbieren und Kern
entfernen, dann die Hälften
dritteln und in eine
Schüssel geben.

Aprikosen vierteln und
zu den Datteln geben.

Mischen und den Cognac
zugeben. 1 Stunde ziehen
lassen. Ab und zu um-
rühren.

Salatsauce herrichten.
Salat Ringförmig auf
einem Teller anrichten,
in der mitte ein Häufchen
Eingelegtes platzieren.

Mit Salatsauce gut
papierern.

Einige Pinienkerne
drüberstreuen.

Chinesische Nudeln

Schw.-Plätzchen
im Stotzen
mittlere Karotten
grosser Lauch
Essiggurken
Kopfsalat
EL Demi-glace
aggitropfen
alz
fe^{er}
zyernepfeffer
ortcestersauce
ogasauce
aprika
el

Plätzchen der Länge nach halbieren und in ca 1cm breite schneiden. Karotten und Lauch in Julienne schneiden.

Salat rüsten und waschen. Essiggurken in Streife schneiden.

Demi-glace in warmen Wasser auflösen und Gewürze zugeben. Gut umrühren.

Die abgetupften Fleischstreifen in Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. (Portionenweise) Demi-glace in der Pfanne aufwärmen und das Fleisch zugeben. ca 20 Min köcheln lassen.

3-4 Min. vor Ende Karotten und Lauch zugeben.

Let-Nudeln

10g Nudeln
5g Butter

Nudeln wie üblich in Salzwasser al dente kochen.

Butter in der noch warmen Pfanne schmelzen. Nudeln zugeben und umwälzen

Die Hälfte eines Tellers
mit Salatblätter belegen.
Auf die andere Hälfte
die Nudeln.

Das Fleisch auf die
Salatblätter geben und die
Gurkenstreifen drauflegen.
Servieren.

(Mit Stäbchen essen.)

Ananas-Creme

- + Eigelb 4
- 1 EL Meizena 1
- 1 kleine Dose Ananas 1
- 10g Zucker 30g
- 1 EL Kirsch 1 EL
- 1 dl Vollrahm 3 dl
- + Ananasscheiben 4
- 2 Kiwi 2

Eigelb und Meizena
mischen. Den Saft der
Ananas begeben und unter
stetigem Rühren aufköcheln
lassen. Kirsch begeben
und im Wasserbad auskühlen
lassen.

Steif geschlagene Rahm
darunterziehen.

Ananasscheiben in Würfel
schneiden und unter die
Creme ziehen.

Die Creme in Coupgläser
abfüllen und mit Kiwi
und Ananas dekorieren.