

Chnoche Chuchi Winterthur

Kochen vom 27. April 2005

Cappuccino verde

Spargelsalat mit Landrauchschinken

Seeteufel auf Gemüse

Schweins-Steak

Spinat

Morcheln

Gratinierte Erdbeeren

En guete, Marcel Jappert

Cappuccino verde

Betti bossi

1 Schalotte
1 EL Olivenoel
250 mehlig kochende
Kartoffeln

9 dl Gemüsebouillon

einige Bärlauchblätter
60 g Kresse
3 Bund glattblättriger
Peterli

2 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer
Muscat, Curry

1 dl Rahm

Feingehackt
Die Schalotte glasig werden lassen

rüsten, in Würfel scheiden, unter ständigem wenden 5 Min.
andünsten, es sollen keine schwarzen Stellen entstehen, sonst wird die
Suppe bitter

dazugeben, aufkochen Hitze reduzieren, Kartoffeln ca. 10 min.
weichköcheln
in Streifen geschnitten

beigeben,
und mit dem Stabmixer pürieren,

den Rahm beigeben und heiss werden lassen aber nicht mehr kochen,
mit Salz und Pfeffer abschmecken,
Mit einer Spur Muscat und etwas Curry verfeinern.

Steifschlagen

In Suppentellern anrichten und etwas Rahm auf die Suppe geben.

Spargelsalat mit Landrauchschinken

250 g weisse Spargeln
250 g grüne Spargeln

Rüsten, in eine weite Pfanne geben und mit Wasser knapp bedecken

30 g Butter
Salz
Eine Prise Zucker

beigeben und die Spargeln 10 – 15 Min. auf den Punkt kochen, Spargeln aus dem Sud nehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Salatsauce

1 EL Honigwasser
2 EL Traubenkernöl
1 EL Bouillon
1 EL Sherryessig
1 Schalotte
Schnittlauch

Für das Honigwasser eine Messerspitze Honig in einem Esslöffel Wasser auflösen

Salz
Cayenne Pfeffer

sehr fein geschnitten
in Röllchen schneiden
zu einer Sauce rühren, mit
mit Salz und Cayenne abschmecken

Anrichten

4 Tranchen Landrauch-
schinken

Die Spargeln dekorativ auf grosse Teller legen und mit der Sauce napieren.

in Streifen schneiden und die Teller garnieren.

Seeteufel mit Gemüse und Estragon

Gemüse

1 kleine Karotte
1 kleiner Lauch
1 kleiner Kohlrabi

Das Gemüse rüsten und in lange dünne Streifen schneiden

1 EL Butter
Salz

Die Butter aufschäumen lassen, die Gemüse Streifen begeben, vorsichtig salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze weichdünsten.

Sauce

2 Estragonzweiglein
½ Schalotte
2 EL trockener Vermouth
½ dl Weisswein

Vom Estragon die Blättchen zupfen, die Schalotte fein würfeln

½ dl Bouillon
4 EL Doppelrahm
Salz
Cayenne
Curry

Vermouth, Weisswein, die leergezupften Estragonzweiglein sowie die gewürfelte Schalotte bei grosser Hitze zur Hälfte einreduzieren zugeben und auf die Menge von 2 EL einreduzieren den Rahm begeben und die Pfanne vom Herd ziehen, die Sauce darf nicht mehr kochen, vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne und einer Spur Curry würzen

Fisch

300 g Seeteufel
Salz, Pfeffer

Seeteufel mit Küchenpapier trockentupfen, in ca. 1 cm dicke Medaillons schneiden, mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen

20 g Butter
1 EL Olivenoel

Seeteufelmedaillons in einer beschichteten Pfanne in der **mässig heissen Butter-Oel-Mischung bei mittlerer Hitze** beidseitig goldgelb braten.

Anrichten

Die Sauce nochmals heiss werden lassen (nicht kochen), das Gemüse auf grossen Tellern anrichten, den Fisch auf das Gemüse setzen, die heisse Sauce durch ein feines Sieb über das Gericht passieren und abschliessend mit den gezupften Estragonblättchen bestreuen.

Schweins-Steak

4 Schweins-Steak
Dijon Senf
1 Lauch
Mehl
etwas Butter

Auf einer Seite das Fleisch rautenförmig ca. 3 mm tief einschneiden mit Dijon Senf bestreichen (nur die eingeschnittene Seite), das Weiss vom Lauch in winzige Würfel ca. 3 x 3 mm schneiden und auf dem Senf gut andrücken und mehlen
Die Butter erhitzen und die Steaks auf der Lauchseite braten bis das Mehl knusprig ist, der Lauch soll aber nicht schwarz werden (bitter) das Fleisch wenden und ca. 5 min braten, anschliessend im auf 160 Grad vorgeheizten (Umluft) Ofen 8 Minuten fertig garen.

Morchel-Sauce

Einige Morcheln
getrocknet

1 Schalotte
30 g Butter
3 EL Pilzwasser
2 EL Cognac
1 dl Saucen Halbrahm
Salz Pfeffer

Die Morchel ca. 1 Std in lauwarmem Wasser einweichen
grosse Pilze halbieren
feinhacken. in
glasig werden lassen, die Morcheln begeben und etwas dünsten mit
ablöschen ca. 3 Min köcheln lassen
begeben nochmals ca. 3 Min köcheln lassen
zugeben. mit
Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten

Die Steaks auf heisse Teller setzen und mit
Morchelsauce überziehen

Italienischer Spinat

1 Kg Italienischer Spinat

3 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

Olivenoel

Salz, Pfeffer

Den Spinat rüsten, waschen

feinhacken

Den Knoblauch und die Zwiebel glasig werden lassen, den Spinat begeben und unter ständigem wenden garen, es soll möglichst kein Wasser beigegeben werden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeer Gratin

600 g Erdbeeren

2 EL Maraschino

etwas Puderzucker

Die Erdbeeren rüsten, grosse Beeren vierteln, kleinere Beeren halbieren mit marinieren, mit süssen. Bis zur weiteren Verwendung ca 30 Min. warmstellen.

Sabayon

2 Eigelb

50 g Zucker

30 g Weisswein

50 g Rahm

mit

und

auf dem Wasserbad zu einer festen schaumigen Masse schwingen, etwas auskühlen lassen.

Steifschlagen und unter die Masse heben.

Die marinierten Erdbeeren in zum gratinieren geeignete Gefässe geben
Mit der Sabayon bedecken und goldbraun überbacken, noch leicht warm servieren