

Chnoche-Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

Weinsuppe mit Hechtklösschen

Raviolo mit Cicorino rosso

Grilliertes Poulet mit Polenta

Zitronencake (anstelle Erdbeerdessert)

Weinsuppe mit Hechtklösschen

1.5 l Fischfond
2.5 dl Weisswein
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
2.5 dl Vollrahm
3 Eigelb
Estragon für die Garnitur

Hechtklösschen:

300 g Hechtfleisch ohne Gräten
3 EL Cognac
3-4 Eiswürfel
150 g Crème fraiche
1 Zweig Estragon
Salz, Cayennepfeffer

Für die Klösschen Fisch klein würfeln.
10 Minuten tiefkühlen. Hechtfleisch im Cutter
pürieren; dabei Cognac, Eis und Crème fraiche
nach und nach begeben. Estragonblättchen
hacken und begeben. Mit Salz und Cayenne-
pfeffer würzen. Kühl stellen.

Fischfond und Wein aufkochen. Zwiebel mit
Lorbeerblatt und Nelken bestecken und bei-
geben. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen.

Zum Garen der Klösschen 5 dl Weinsud samt
Zwiebel in eine zweite Pfanne geben. Von der
Hechtmasse baumnussgrosse Stücke abstechen.
Mit Hilfe von zwei Löffeln Klösschen formen.
Im Sud 3-4 Minuten vor dem Siedepunkt
pochieren.

Rahm flaumig schlagen. Eigelb mit Rahm ver-
mischen. Restlichen Weinsud aufkochen. Rahm
mit einem Schwingbesen einrühren. Suppe bis
kurz vor den Siedepunkt bringen. Pfanne vom
Herd ziehen. Noch 1-2 Minuten rühren, bis die
Suppe sämig bindet. Mit Salz, Cayennepfeffer
und einem Schuss Wein abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Teller verteilen.
Klösschen hineinlegen und sofort servieren.

Raviolo aperto al radicchio

6 Cherrytomaten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
 $\frac{1}{4}$ TL Rohzucker
Olivenöl zum beträufeln
2 Cicorini rossi ca. 600 g
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
6-8 EL Aceto Balsamico
2.5 dl Saucehalbrahm
60 g Parmesan gerieben
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Rolle Pastateig à 125 g
oder grosse Lasagneblätter

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Tomaten halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Oel beträufeln. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten rösten.

In der Zwischenzeit Cicorini in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Alles in 3 EL Oel ca. 5 Minuten dünsten. Würzen und mit Aceto ablöschen.

Rahm in einer weiten Pfanne auf die Hälfte einkochen. 30 g Parmesan darunter mischen, pikant abschmecken.

Petersilie hacken. Pastateig in 8 quadratische Blätter schneiden. In reichlich Salzwasser al dente kochen. Wasser abgiessen. Blätter in 2 EL Oel schwenken. Je ein Blatt auf vorgewärmte Teller geben. $\frac{2}{3}$ des Cicorino darauf verteilen. Mit dem zweiten Blatt decken. Restlichen Cicorino darauf anrichten. Mit Rahmsauce übergiessen. Restlichen Parmesan darüber streuen. Geröstete Tomaten darauf setzen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Grilliertes Poulet nach Teufelsart

2 Poulets à ca. 1 kg
2-3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Peperoncini

Sauce:

1 kleine Schalotte
1 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ dl Rotwein
 $\frac{1}{2}$ dl Geflügelbouillon
2 dl Bratensauce
1 Fleischtomate
1 Peperoncini
10 schwarze Oliven entsteint
2 Zitronen für die Garnitur

Poulet auf die Brustseite legen und von der Öffnung her den Rückenknochen (2 cm breit) entfernen. Poulet auf die Innenseite legen und kräftig flachdrücken.

Ofen auf 200° C vorheizen. Mit Oel bepinseln und würzen. In der Ofenmitte 30 Minuten braten. Peperoncini entkernen, in Streifen schneiden und auf dem Poulet verteilen.

15 Minuten fertig braten.

Für die Sauce die Schalotte hacken und in Oel andünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Auf die Hälfte einkochen. Bratensauce dazugiessen und alles beiseite stellen. Die Haut der Tomate einschneiden und kurz in kochendes Wasser tauchen, dann in Eiswasser abschrecken. Häuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Peperoncini und Oliven in Ringe schneiden. Alles zur Sauce geben und nur kurz aufkochen.

Poulets aus dem Ofen nehmen und halbieren und auf vorgewärmte Teller legen. Zitronen halbieren und daneben anrichten. Sauce separat dazu servieren.

Dazu passt grobkörnige Polenta.

Getränkter Zitronencake

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
Schale von 2 Zitronen
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Guss:

Saft von 3 Zitronen
100 g Puderzucker

Butter weich rühren. Zucker und Eier begeben und sehr gut schaumig rühren.

Schale geraffelt dazugeben.

Mehl, Backpulver und Salz unter die Masse mischen und in gut eingefettete Cakeform (28 - 30 cm) füllen.

50 bis 60 Minuten bei 180° C backen. In der Form etwas auskühlen lassen, mit einer Stricknadel mehrmals einstechen und mit dem Guss tränken. Cake kühl stellen, aus der Form nehmen und servieren.

Ein herrlich feuchter Kuchen.