

# Chnoche Chuchi Winterthur

Kochen vom 10. November 2004

\*\*\*\*\*

Kürbis - Suppe

\*\*\*\*\*

Moules marinières

\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Lammracks  
Röstikroketten  
Kefen

\*\*\*\*\*

Gratinierte Marronicrème

\*\*\*\*\*

En guete, Marcel Jappert

## Kürbis Kokos Suppe

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück frischer Ingwer schälen, fein hacken und in  
2 EL Sojaöl anbraten  
1 EL rote Thai-Currypaste zugeben, ca 5 Min duensten  
400 ml ungesüsste Kokosmilch begeben  
4 Stiele Zitronengras grob zerkleinert begeben ca 5 Min köcheln lassen

2 Fleischtomaten schälen, in kleine Würfel schneiden  
1 kleine rote Chillischote längs halbieren, Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden  
600 Gramm Kürbisfleisch putzen und in Würfel schneiden  
1 Limette Schale in feine Streifen schneiden, Saft auspressen

Die Tomatenwürfel, die Chilistreifen, das Kürbisfleisch, die Limettenschale und den Limettensaft in den Fond geben, 25 Minuten leicht köcheln lassen

Gewürze herausnehmen, warm stellen, die Suppe fein pürieren  
abschmecken, mit den Gewürzen garnieren  
Auf Tellern anrichten mit

1 Bund Koriander waschen zerkleinern  
1 Chillischote längs halbieren, Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden  
1 Limette in feine Scheiben schneiden

anrichten sofort servieren

## Moules marinières

1.2 Kg Miesmuscheln	Muscheln unter fließendem Wasser gut bürsten, Bart entfernen, bereits offene Muscheln wegwerfen, sie sind ungenießbar
2 EL Butter	In einer weiten Pfanne zergehen lassen
1 Zwiebel gehackt	
3 Knoblauchzehen in Scheibchen geschnitten	andünsten
2 EL Petersilie schneiden	
1 dl Weisswein	beigeben, aufkochen
1 EL Zitronensaft	Muscheln beigeben, zugedeckt unter Hin- und Herbewegen der Pfanne Ca. 3 Minuten garen bis sich die Muscheln öffnen, mit wenig würzen
Pfeffer	Nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen, sie sind ungenießbar
Anrichten:	Muscheln mit dem Sud in tiefe Teller anrichten mit
Petersilie	und
Zitronenschnitzen	garnieren
	Sofort servieren

## Gemischter Salat

Sauce:

3 EL Balsamico Essig

2 EL Olivenoel

Maggi

Aromat

Pfeffer

Etwas Senf

mit dem Schwingbesen vermengen

Verschiedene Salate

Die Salate rüsten und auf Tellern anrichten, mit genügend Sauce nappieren

Parmesan am Stück

Vom Parmesan sehr feine Scheiben, fast durchsichtig schneiden, über dem Salat verteilen

## Lammracks

2 EL Olivenoel  
2 Lammracks

Salz  
Pfeffer

Das Oel in einer Bratpfanne heiss werden lassen  
Die Lammracks gut anbraten mit

und  
würzen

Im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen lassen,  
Das Fleisch soll warm aber noch rosa sein

# Röstikroketten

1 Pack Röstkroketten  
Tiefgefroren

Die Kroketten gemäss Packungs-Anleitung Goldgelb backen

# Kefen

1 Pack Kefen  
Tiefgefroren  
Aromat

Die Kefen auftauen auf ein Steamergeritter verteilen mit  
gut bestreuen, im Steamer garen, Koch fragen!

## Gratinierte Marroni-Crème

150 Gramm Marroni Püree  
{Tiefgekühlt}

1 Limette

150 Gramm Crème double

75 Gramm Crème fraiche

Auftauen lassen, evtl. Microwelle

Schale in feine Streifen schneiden, Saft auspressen

Das Marroni Püree, den Limettensaft, die Crème double und die Crème fraiche zu einer glatten Masse verrühren, in 4 schöne Gratinförmchen verteilen

125 Gramm Kumquats

In feine Scheiben schneiden

1 EL Zucker

3 EL Grand Marnier

mit etwas Wasser in einer Pfanne schmelzen, vom Herd ziehen begeben, falls der Zucker klumpt nochmals kurz erhitzen vom Herd nehmen, die Limettenschale und die Kumquats Scheiben begeben 5 Minuten ziehen lassen.

Auf dem Marroni Püree verteilen

Darüber verteilen

2 EL Zucker

Kurz vor dem Servieren im Salamander Gratinieren.

Anrichten:

Die Gratinförmchen auf Tellern anrichten