

C H N O C H E = C H U C H I

Winterthur

Mozzarella im
Schinckenhemd

* * *

Lachs- Tartar

* * *

Spaghetti mit
Meeresfrüchten

* * *

Glace mit Schocko-
blättern und Rahm

* * *

Mozzarella im
Schinckenhemd

500g Mozzarella
100g Trockenschincken
einige Nüsslisalatblätter
Basilikumblätter
Balsamico
Schnittlauch

Gemüse waschen und abtropfen
lassen.

Den Käse in knapp Fingerdicke
Streifen schneiden.

Den Schincken der Länge nach
halbieren.

Den Käse mit einem Schincken-
streifen umwickeln, so das
noch unten und oben ein Stück
Käse sichtbar bleibt.

Ein Basilikumblatt drauflegen
und mit einem Schnittlauch-

halm binden. Tomaten achteln.

Alle Zutaten auf einem Teller
Sternförmig anrichten und
mit Balsamico napieren.

Mit Weissbrot servieren.

Lachstartar

2 mittelgrosse
Schalotten
400g Lachs
1 Bund Dill
4 Scheiben
Toastbrot
Olivenoel
Salz und Pfeffer
2 Zitronen oder
Limetten

Schalotten sehr fein hacken.
Die Hälfte des Dills auch fein
Hacken. Die andere Hälfte in
Sträuschen zupfen (Garnitur).
Lachs in kleine Würfel schneiden.
(Kein Mus).
Lachs etwas Salzen und Pfeffern,
Dill zugeben und mischen.
Kühlstellen.
Die Toastbrote im Salamander
oder im Backofen anbreunen.
Die ausgekühlten Brote mit der
Lachsmasse bestreichen und mit
Dill und der Zitruscheiben auf
einem Teller anrichten.
2e Zitrusfrucht auspressen und
den Saft separat reichen.
Jeder mariniert seine Portion
bei Tisch.

Spaghetti mit Meeresfrüchten

500g gemischte
Meeresfrüchte
(Tiefgefroren)
oder frisch
Z.B. Garnelen,
Miesmuscheln,
Tintenfisch.
3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenoel
400g Tomaten
Salz und frisch
gemahler Pfeffer
350g Spaghetti
1 Bund Peterli

Meeresfrüchte auftauen und
trockentupfen.
Frische auch trockentupfen.
Die Knoblauchzehen abziehen,
aber ganz lassen.
Das Olivenoel erhitzen und
die Knoblauchzehen darin bei
mittlerer Hitze dünsten - sie
dürfen nicht schwarz werden.
Dann die Zehen aus dem Oel
entfernen.
Die Meeresfrüchte bei starker
Hitze im Oel 1 bis 2 Min.
braten und dabei ständig wenden.
Die enthäuteten und in Würfel
geschnittenen Tomaten zugeben.
Schwach salzen und Pfeffern und
bei müssiger Hitze köcheln
lassen.
Peterli hacken.
Die Spaghetti al dente kochen.
Mit dem Ragout mischen und auf
einem Teller anrichten, mit
Peterli bestreuen.
(Etwas gehobelter Parmesan,
passt auch dazu.)

Glace mit Schocko-
blättern und Rahm

I Glaceblock nach
belieben oder
2-3 Kugel Glace
nach belieben
ca. 50g Schokolade
einige Tupfer
Schlagrahm
Einige Strauchblätter
(Rosenblätter, Efeu,
Kirschchlorbeeren u.s.w)
Achtet aber darauf
das die Blätter eine
schöne Strucktur
haben und nicht
behaart sind.
Auch ist darauf zu
achten das die
Blätter nicht von
giftigen Pflanzen
stammen.

Frische Blätter waschen und
trocken tupfen.
Schokolade in Stücke brechen
und in einem heissen Wasser-
bad schmelzen.
Mit einem Pinsel die Schogi
auf die Blätter streichen und
diese kurz auskühlen lassen.
Danach den vorgang wiederholen.
Etwa 15 Min. in den Kühler
stellen.
Die frischen Blätter VORSICHTIG
von der Schokolade trennen.
Glace in der mitte eines Tellers
anrichten und mit den
Schookoladenblätter umgeben.
Einige Tupfer Rahm zugeben.
(Auch einige Blätter Zitronen-
melisse passen sehr gut dazu.)

E N G U E T E