



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 28. Januar 2004

zusammengestellt von Klaus Hinz

Linsen-Kastaniensuppe
mit
Curry

Gorgonzolarolle
auf
Blattsalat

Lammgeschnetzeltes
mit
Kartoffelstock

Flammierte Ananas

Linsen-Kastaniensuppe

- 1 EL Bratbutter
- 150 g rote Linsen
- 150 g geschälte Kastanien
- 2 TL milder Curry
- 2 TL Kurkuma
- 1,2 l Gemüsebouillon
Kräutermeersalz
- 100 g Crème fraîche
- 1 Bund Peterli

Zubereitung

Butter erhitzen, die Linsen und Kastanien darin anschwitzen. Curry und Kurkuma darüber streuen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen und rund 20 Min. köcheln lassen, bis die Kastanien weich sind. Pürieren.

Kastaniensuppe zusammen mit der Crème fraîche aufkochen. Abschmecken und Peterli darüber streuen.

Gorgonzolarolle auf Blattsalat

200 g Gorgonzola
1 Rolle Blätterteig
8 Scheiben Parmaschinken
8 Blatt Basilikum
1 Eigelb
4 EL eingemachte Preiselbeeren
200 g Salat
Pfeffer, Salz
Olivenöl, Essig (je 5 EL)

Zubereitung

Den Gorgonzola in acht gleiche Stücke schneiden und leicht pfeffern.
Je mit einer Scheibe Schinken umwickeln und ein Blatt Basilikum darauf legen.
Den Teig in acht gleiche Stücke schneiden und den Käse darauf legen.
Ränder mit Eiweiss bestreichen, einschlagen und einwickeln.
Mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad ca 18 Min. backen.
Salat auf Teller anrichten, mit Oel und Essig beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
Käserolle dazu legen und mit Preiselbeeren servieren.

Lammgeschnetzeltes

500 g Lammfleisch, grob geschnitten
2 Äpfel, grob geraffelt
1-2 EL Curry (zum Marinieren)
Curry (zum Würzen)
½ TL Ingwer
½ Zitrone, nur Saft
1 EL Margarine
2 Zwiebeln, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
½ TL Salz
1 EL Mehl
½ - 1 dl Weisswein
1 ½ - 2 dl Bouillon

Zubereitung

Lammfleisch mit dem geraffelten Apfel, Curry und Zitronensaft ca. eine Stunde zugedeckt marinieren.

Zwiebel und Knoblauch im Fett leicht dämpfen. Fleisch-Apfelmischung beifügen und 5 Min. mitdämpfen lassen. Salz und Mehl darüber streuen, mischen und mit Wein ablöschen. Etwas einkochen lassen. Bouillon dazugießen und 15-20 Min. köcheln lassen.

Nochmals mit Curry und dem Ingwer abschmecken.

Eventuell noch Sauerhalbrahm untermischen.

Dazu servieren wir Kartoffelstock und Saisongemüse.

Flambierte Ananas

1 Ananas
100 g Rohzucker
20 g Butter
2 Gläschen Bacardirum
1 dl Orangensaft
1 Pk Ananasglace
1-2 Gläschen Kokoslikör

Zubereitung

Ananas rüsten. Die Schale und auch die Augen entfernen. Längs halbieren und in Scheiben schneiden. In eine Schale legen und mit Zucker bestreuen. Mit Alufolie bedecken und eine Stunde ziehen lassen. In einer Flambierpfanne die Butter nicht zu stark erhitzen. Die Ananasscheiben portionenweise auf beiden Seiten anbraten. Alle Scheiben wieder in die Pfanne geben, mit zimmerwarmen Rum übergießen und sofort anzünden. Mit Orangensaft und dem Likör ablöschen. Je 1-2 Glacekugeln auf einen Teller geben, erst dann Ananasscheiben direkt aus der Pfanne anrichten. Event. mit Ananasblatt dekorieren. Sofort servieren.