

CHNOCHE-CHUCHI
Winterthur
Menü vom Mittwoch 28. März 2007



Alex

SUPPE

GEEISTE PAPRIKASUPPE MIT LANGUSTINEN

* * *

VORSPEISE

LASAGNE VON AUBERGINEN

mit frischem Schafskäse

* * *

HAUPTGERICHT

JUNGSCHWEINSKARREE AUF WEISSKOHL
an Basilikumpaste

* * *

NACHSPEISE

RUMAUFLAUF MIT ROTWEINBIRNE
und Zimt Sorbet

* * *

SUPPE

Geeiste Paprikasuppe mit Langustinen

Zutaten

4Pers 12 Pers

Rote Paprikaschoten	3 Stk.	9 Stk.
Salatgurke	1/2 Stk.	2 Stk.
Tomaten	250 g	750 g
Eigelb	2 Stk.	6 Stk.
Weizenkeimöl	1 dl	3 dl
Olivenöl	5 EL	15 EL
Knoblauchzehe, geschält	1 Stk.	3 Stk.
Meersalz		
Pfeffer, frisch gemahlen		
Rotwein-Essig		

Einlage

4Pers 12 Pers

Frische Langustinen	12 Stk.	36 Stk.
Meersalz		
Pfeffer, frisch gemahlen		

Vorbereitung

Die Paprikaschoten schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit etwas Wasser in einen Mixer geben und pürieren.

Die Salatgurke schälen, entkernen, in Stücke schneiden und im Mixer pürieren.

Die Tomaten waschen, vierteln und pürieren.

Die Pürees durch ein sauberes Tuch (feines Sieb) pressen.

Das Eigelb mit den beiden Ölsorten zu einer Mayonnaise aufschlagen.

Zubereitung

Die Gemüsesäfte in die Mayonnaise untermischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Rotwein-Essig abschmecken.

Die Knoblauchzehen zerdrücken und unterrühren.

Die Suppe im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Für die Einlage:

Von den Langustinen Kopf und Schwanz durch drehen voneinander trennen.

Den Rückenpanzer aufbrechen und das Schwanzfleisch vorsichtig aus der Schale ziehen. Falls nötig den Darm vorsichtig entfernen.

Die Langustinenschwänze leicht salzen, pfeffern, mit einigen Tropfen Wasser in eine Pfanne geben und zugedeckt 2-3 Minuten garen.

Anrichten

Die kalte Suppe mit den Langustinen auf Suppentellern anrichten.

VORSPEISE

Lasagne von Auberginen

Zutaten

	4Pers	12 Pers
Kleine Auberginen	2 Stk.	6 Stk.
Tomaten	600 g	1800 g
Mehl	1 EL	3 EL
Schafskäse, frisch	70 g	210 g
Olivenöl	4 EL	12 EL
Butter	1 EL	3 EL
Basilikum Blätter, in Streifen geschnitten	10 Stk.	30 Stk.
Meersalz		
Pfeffer, frisch gemahlen		
Zucker, Prise		

Vorbereitung

Auberginen waschen und den Stielansatz entfernen. Die Auberginen der Länge nach in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Von jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen und die Scheiben im Mehl wenden.

In einer heißen Pfanne mit 3 EL Olivenöl auf jeder Seite kurz anbraten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird.

Den Stielansatz von den Tomaten keilförmig ausschneiden, die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entkernen. Die Tomatenhälften vierteln.

Zubereitung

Die Butter erhitzen, die Tomaten darin andünsten und mit Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen.

Die Basilikumstreifen sowie den zerbröckelten Schafskäse untermischen und beiseite stellen.

Nun abwechselnd die Auberginenscheiben und die Tomaten-Schafskäse-Masse zu vier Lagen übereinanderschichten, so dass pro Person aus einer halben Aubergine eine Lasagne entsteht.

In eine feuerfeste Form setzen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und ca. 4-5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad überbacken.

Anrichten

Die überbackene halbe Aubergine mit einem Zweig Basilikum auf einem kleinen Teller anrichten.

Hauptgericht

Jungschweinskarree auf Weisskohl

Zutaten

	4Pers	12 Pers
Schweinskarree vom Spanferkel	1 kg	3 kg
Lauch	1 Stk.	3 Stk.
Karotten, gross	1 Stk.	3 Stk.
Zwiebel	1 Stk.	3 Stk.
Fleischbrühe	2 dl	6 dl
Bratfett	1 EL	3 EL
Weisswein	8 EL	24 EL
Meersalz		
Pfeffer, frisch gemahlen		

Gemüse

	4Pers	12 Pers
Weisskohl	1 Stk.	3 Stk.
Meersalz		
Pfeffer, frisch gemahlen		

Basilikumpaste

	4Pers	12 Pers
Grüner Speck, durch einen Fleischwolf gedreht	100 g	300 g
Basilikumblätter	25 Stk.	75 Stk.
Knoblauchzehe, geschält	1 Stk.	3 Stk.
Kerbel, verlesen	5 g	15 g
Thymian	2 g	6 g
Meersalz		

Vorbereitung

Mit einem Messer die Schwarte des Karrees einritzen, die oberen Knochenspitzen abschaben und das Fleisch würzen. (Salz, Pfeffer)

Lauch, Karotten und Zwiebeln rüsten, grob würfeln und in einem Bräter mit heissem Bratfett anrösten.

Das Karree mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen, kurz anbraten und wenden. Dann im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten bei 220 Grad braten.

Alle Zutaten für die Basilikumpaste in einem elektrischen Zerkleinerer zu einer cremigen Paste verarbeiten.

Zubereitung

Von dem Weisskohl äussere schadhafte Blätter entfernen; die übrigen Blätter in ca. 3 x 3 cm grosse Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 7-8 Minuten blanchieren.

Danach auf einem Sieb abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit der Basilikumpaste mischen. Mit Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Den Braten mit Weisswein ablöschen, das Fleisch aus dem Bräter nehmen und ruhen lassen.

Den Fond in den Bräter geben, etwas einkochen lassen und die Sosse durch ein Sieb giessen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Vor dem Servieren den Braten in Scheiben schneiden, die Rippen dabei nicht entfernen. Zusammen mit dem Weisskohl anrichten, etwas Sosse darübergeben.

Nachspeise

Rumauflauf mit Rotweinbirne

Zutaten

	4Pers	12 Pers
Rotweinbirne		
Vanillestange	½ Stk.	2 Stk.
Zimt Stange	½ Stk.	2 Stk.
Gewürznelke	1 Stk.	2 Stk.
Rotwein	2.5 dl	7.5 dl
Zucker	80 g	240 g
Birnen	500 g	1500 g
Saft von Orange	½ Stk.	2 Stk.
Saft von Zitrone	½ Stk.	2 Stk.
Pfefferminze		

Rumauflauf

	4Pers	12 Pers
Butter	120g	360 g
Zucker	80 g	240 g
Eigelb	2 Stk.	6 Stk.
Haselnüsse, gerieben	40 g	120 g
Schokolade, gerieben	30 g	90 g
Backpulver	1 Msp.	3 Msp.
Zimt	1 Msp.	3 Msp.
Mehl	80 g	240 g
Rum	1 EL	3 EL
Eiweiss	3 Stk.	9 Stk.
Paniermehl	1 EL	3 EL

Vorbereitung

Für die Rotweinbirne sämtliche Zutaten bis auf die Birnen in einem Topf aufkochen.

Die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen.

Die Stiele und harten Fasern herausschneiden.

Die Birnenhälften in den kochenden Rotweinsud geben, den Topf beiseite stellen und alles ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Für den Rumauflauf die Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

Nach und nach das Eigelb unterrühren.

Haselnüsse, Schokolade, Backpulver, Zimt und Mehl mischen; zusammen mit dem Rum unter die Butter-Eigelb-Masse rühren.

Das Eiweiss steif schlagen, den übrigen Zucker dabei einrieseln lassen und den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

Zubereitung

Die Portionsförmchen buttern und mit Paniermehl ausstreuen.

Die Auflauf Masse in die Förmchen geben und in einem Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 18 – 20 Minuten backen.

Die Birnen aus dem Sud nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit der Schnittseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen.

Anrichten

Die Birnenhälften am Stielende festhalten und längs in Scheiben schneiden; das Stielende bleibt ungeschnitten.

Mit der Hand auf die eingeschnittenen Birnenhälften drücken, so dass ein Birnenfächer entsteht.

Die Birnen auf glas Tellern anrichten und etwas von dem Sud darübergeben.

Den Rumauflauf vorsichtig stürzen, ebenfalls auf die Teller mit einer Kugel Zimt Sorbet platzieren.

Mit Pfefferminze und Puderzucker garnieren.