

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

**SOUPE AUX DATTES
AU CURRY A LA CREME**

**MOULES
ET POIREAUX EN SALADE
TOASTS A L'AIL**

**COU DE PORC FUMÉ EN RAGOÛT
AUX PRUNEAUX**

*

CAROTTES

*

RIZ

**ANANAS FRAIS
FLAMBÉ AU GRAND MARNIER
GLACE VANILLE**

En Guete

SOUPE AUX DATTES

AU CURRY A LA CREME

DATTELSUPPE MIT CURRY

1 EL Butter
80 gr Datteln
50 gr Schalotten
50 gr Kartoffeln
1 KL Currypulver
6 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz und Pfeffer
Cayenne
2 EL Zitronensaft

1 dl Rahm, geschlagen
30 gr Mandelsplitter

Die feingehackten Schalotten, die geschnittenen Datteln und die geschälten und klein geschnittenen Kartoffeln im Butter andünsten.
Currypulver dazugeben, kurz anziehen, mit Bouillon und Rahm auffüllen, alles gut weich kochen und fein mixen.
Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Zitronensaft würzen.

Die Suppe in heisse Teller anrichten, einen Tupfen geschlagenen Rahm hineingeben und mit gerösteten Mandelsplittern bestreuen.

MOULES

ET POIREAUX EN SALADE

TOASTS A L'AIL

MIESMUSCHELN MIT LAUCHSALAT

KNOBLAUCHBROT MIT OLIVENÖL

Salzwasser

Aufkochen

300 gr Lauch gebleicht

rüsten, schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und knapp weich kochen.

Sauce

2 EL Sherryessig
2 EL Gemüsebouillon
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

mischen

Lauch in die Sauce legen.

Miesmuscheln

24 Miesmuscheln

waschen.

Offene Muscheln, die sich nicht mehr schliessen und beschädigte Muscheln fortwerfen

0.5 dl Weiswein
0.5 dl Wasser

aufkochen. Muscheln zugedeckt ca. 3 Min. kochen
Muscheln die sich beim kochen nicht öffnen fortwerfen.
Muscheln aus der Schale lösen und auf den Lauch anrichten.

Knoblauchbrot mit Olivenöl

12 Scheiben Pariserbrot

4 EL Olivenöl

auf die Brotscheiben träufeln

4 Knobli gepresst
Salz, Pfeffer

mischen und auf die Brotscheiben streichen
Backen : 250°, 2. Rille, 5-8 Min.

COU DE PORC FUMÉ EN RAGOÛT

AUX PRUNEAUX

CAROTTES

RIZ

GERÄUCHTES SCHWEINSHALS-VORESSEN MIT PFLAUMEN

Geräuchtes Schweinhals

750 g geräucherter Schweinhals
2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln gehackt
2 EL Tomatenpuree
2 dl Apfelwein oder Weisswein
1 dl Bratensauce, angerührt
Pfeffer aus der Mühle
12 Delikatesspflaumen, halbiert
und ensteint

Das Fleisch in Voressenstücke schneiden und im mässig heissen Öl leicht anbraten. Dann restliches Öl bis auf wenige Tropfen abgiessen. Zwiebeln begeben und kurz dämpfen. Tomatenpuree daruntermischen, ebenfalls kurz mitdämpfen. Mit dem Wein ablöschen, aufkochen und nach 5 Minuten die Bratensauce beifügen, würzen. Das Fleisch bei schwacher Hitze 60 Min. köcheln lassen.
Die halbierten Pflaumen am Schluss noch 15 Min. mitkochen.

Karotten

300 gr Karotten

Karotten in dünne Scheiben, ca 3 cm lang, schneiden. In Butter kurz dünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und knapp weich kochen.

Reis

... .. nicht vergessen

ANANAS FRAIS

**FLAMBÉ AU GRAND MARNIER
GLACE VANILLE**

**FRISCHE ANANAS MIT GRAND MARNIER FLAMBIERT
VANILLEGLACE**

1 Ananas

Schälen, Mittelteil entfernen. Ananas in Stücke (2 cm) schneiden.

3 dl Wasser

Mit 3 dl Wasser, bei schwacher Hitze, 60 Min. köcheln lassen.

Abschmecken mit wenig Zucker.

2 dl Grand Marnier

Grand Marnier in einem geschlossenen Konfitüreglas im Wasserbad wärmen.

Am Tisch flambieren.

Ananas auf die Teller verteilen, Glace in der Mitte.