

# Chnoche Chuchi Winterthur

Kochen vom 26. Februar 2003

\*\*\*\*\*

Käse - Suppe

\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Jakobs- Muscheln

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet  
Dörr- Tomaten Sauce  
Nudeln

\*\*\*\*\*

Vanillecrème mit  
marinierten Mangos

\*\*\*\*\*

En guete, Marcel Jappert

## Käse - Suppe

150 g Parmesan  
1 dl Milch

in  
ca 15 Min. einweichen öfters gut verrühren

3 Eigelb  
etwas Kaffeerahm

das Eigelb von Fäden usw. befreien, mit  
gut vermischen

8 dl Fleischbouillon

zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und die Milch-  
Parmesan- Mischung mit dem Schwingbesen portionenweise  
einrühren.

Die Eigelb- Kaffeerahm- Mischung mit dem Schwingbesen  
portionenweise einrühren, mit

Pfeffer, Salz

abschmecken

Wichtig: Die Suppe darf nun nicht mehr über 80 Grad erwärmt  
werden, weil sonst das Ei gerinnt.

Sofort servieren.

Servieren:

Die Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit

feingeschnittenem  
Schnittlauch

garnieren.

## Salat

- gelbe Salatblätter Die Teller mit gelben Salatblättern belegen,
- 70 g grüner Chicoree rüsten und waschen  
auf den gelben Salatblättern schön anordnen
- Parmesan am Stück vom Käse sehr feine Scheiben über dem Salat verteilen.  
mit Salatsauce gut nappieren.

## Salatsauce

- 4 El Oel Alle Zutaten in ein Gefäss geben und mit dem Schwing-  
besen gut vermischen.
- 3 El Balsamico
- 1/2 Tl Senf
- einige Tropfen Maggi  
Aromat, Pfeffer

## Jakobs- Muscheln

2 Zwiebeln  
etwas Bratbutter

fein schneiden, in  
glasig werden lassen

etwas gehackter Peterli  
200 g Crevetten  
Salz und Pfeffer

beigeben  
beigeben, mit  
würzen  
auf jeder Seite ca 2 Min braten, warm stellen.

8 - 12 Jakobs Muscheln

Die Jakobs- Muscheln waschen, mit Haushaltspapier  
trocknen, mit  
würzen

Salz und Pfeffer  
3 Ei Mehl

Das Mehl auf einen Teller geben, die Jakobs- Muscheln  
im Mehl wenden

3 Ei Bratbutter

Die Bratbutter in einer zweiten Bratpfanne sehr heiss  
werden lassen, die Jakobs Muscheln auf jeder Seite in  
ca 2 Min. goldbraun braten, warm stellen,

Anrichten:

Auf sehr heissen Tellern die Crevetten verteilen  
Die Jakobs Muscheln darauf setzen, sofort servieren.

## Schweins- Filet mit Dörr- Tomatensauce

600 g Schweinsfilet etwas Butter	Filet in rundum ca 4 Min. anbraten, anschliessend im auf 160 Grad vorgeheizten (Umluft) Ofen 8 Minuten fertig garen.
100 g in Olivenoel einge- legte getrocknete Tomaten	auf Küchenpapier abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden
2 Schalotten 1 Knoblauchzehe	fein hacken fein hacken
30g Bratbutter	zergehen lassen, Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten, mit
1 ½ dl rotem Portwein ablöschen	den Portwein zur Hälfte einkochen lassen
2 dl Kalbsfond	dazugeben, ca 10 Min. weiterkochen lassen
3 dl Saucen Rahm	beigeben, weiterkochen lassen bis die Sauce cremig bindet, mit
Salz, Pfeffer und Etwas Zitronensaft	abschmecken, beiseite stellen.  Unmittelbar vor dem servieren die Sauce nochmals heiss werden lassen.
<b>Anrichten</b>	Auf vorgewärmten Tellern mit der Dörr- Tomaten- Sauce einen Spiegel legen, etwas
Feingeschnittenen Schnittlauch	darüber streuen, das in ca. 2 cm breite Scheiben geschnittene Schweins Filtet darauf setzen, mit
150 g Frischnudeln	sofort servieren.

## Vanillecrème mit marinierten Mangos

1 dl Wasser mit  
2 El Zucker und  
1 Zimtstengel und  
5 Tropfen Vanille-Aroma und  
3 El Zitronensaft aufkochen, etwas auskühlen lassen  
2 El Cognac begeben

2 Mangos Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Schnitze teilen.

Die Mangoschnitze in der Marinade mindestens 2 Stunden, besser über Nacht marinieren.

### Vanillecrème:

3 ½ dl Milch  
30 g Zucker  
1 Päcklein Bourbon Vanille-  
Zucker  
2 Eigelb  
1 El Epifin

Alle Zutaten in eine Pfanne geben und sehr gut verrühren. Dann auf mittlerem Feuer unter stetigem Rühren einmal ganz kurz aufkochen. Sofort vom Feuer nehmen und noch einige Minuten weiter durchrühren, dann auskühlen lassen

1 ½ dl Rahm steif schlagen und unter die Vanillecrème ziehen.

Anrichten: Die Mangoschnitze etwas abtropfen und Fächerartig auf Tellern anrichten, Vanillecrème getrennt auf den Tellern anrichten.