

CHNOCHE CHUCHI WINTERTHUR



Budget - Menue

30.01.2008

Menü:

für 4 Personen

APFELSUPPE MIT CURRY

LACHSTARTAR MIT CREVETTES

RIND-FEUILLETÉS MIT GEMÜSE

SCHOKOLADE-HIMBEER-TRAUM

MIT ORANGEN-PARFAIT-PRALINEN

APFELSUPPE MIT CURRY

Zutaten:

| | |
|--------------|-------------------|
| 1 EL | Butter |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Madras-Curry |
| 1 TL | Garam Masala |
| 3 Stk. | Äpfel |
| 5 dl | Hühnerbouillon |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 dl | Kokosmilch |
| 1 TL | Ingwer, gerieben |
| 1 EL | Korianderblätter |
| | Salz, Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 dl | Vollrahm |
| 1 EL | Bratbutter |
| 2 EL | Mandeln, gehobelt |
| 120 gr. | Pouletbrust |
| einige feine | Ingwerstreifen |

Zwiebel fein würfeln, mit Curry und Garam Masala bei mittlerer Hitze in Butter andünsten. Klein geschnittene Äpfel, Bouillon, gepresster Knoblauch, Kokosmilch und Ingwer beifügen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln.

Mit Stabmixer pürieren, durch feines Sieb streichen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Pouletbrust in Streifen schneiden, zusammen mit den Mandeln in Bratbutter goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen.

Vor dem Servieren geschlagenen Rahm unter die Suppe ziehen, anrichten.

Mit Korianderblättchen, gehobelten Mandeln, Ingwerjulienne und Pouletstreifen bestreuen.

LACHSTARTAR MIT CREVETTEN

Zutaten:

| | |
|----------|----------------------|
| 240 gr. | frischer Lachs |
| 50 gr. | Crevetten, gekocht |
| 1 Stk. | Schalotte |
| 1 Stk. | Cornichon |
| 10 gr. | Kapern |
| 1 Bund | Petersilie |
| 1 EL | Schnittlauchröllchen |
| 3 EL | Olivenöl |
| 1/2 Stk. | Zitrone |
| 1/4 Stk. | Zuchetti |
| 1/4 Stk. | Peperoni rot |
| 1/4 Stk. | Salatgurke |
| | Lolo-Salat |
| | Salz, Pfeffer |
| | Kerbelblätter |

Lachs und Crevetten grob hacken. Schalotten, Cornichon, Schnittlauch, Kapern und Petersilie fein hacken und mit dem fisch vermischen.

Mit Salz, Pfeffer 1 EL Olivenöl und wenig Zitronensaft würzen.

Zuchetti und Peperoni in kleine Würfel (Brunoise) schneiden, im Salzwasser blanchieren und abkühlen lassen.

Gurke mit dem Ziseliermesser läns ziselieren und auf dem Gemüsehobel feine Scheiben hobeln. Mit restlichem Olivenöl und Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer würzen.

Tartar mittels eines runden Ausstechers (8cm) auf Teller anrichten und mit Gurkenscheiben kreisförmig belegen.

Mit Salat, Gemüse und Kerbel ausgarnieren.

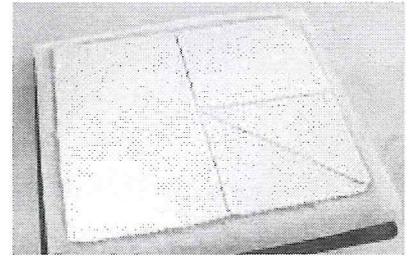
Frisches Baguette oder Blinis als Beilage servieren.

RIND-FEUILLETÉS MIT GEMÜSE

Feuilletés

Zutaten:

| | |
|---------|----------------|
| 500 gr. | Blätterteig |
| 1 EL | Saucenrahm |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Rosmarinnadeln |



Blätterteig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 30 × 35 cm) auswallen und auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Ränder mit einem Teigradli gerade schneiden.

Teigstück in 8 Dreiecke schneiden (s. kleines Bild), ca. 15 Min. kühl stellen.

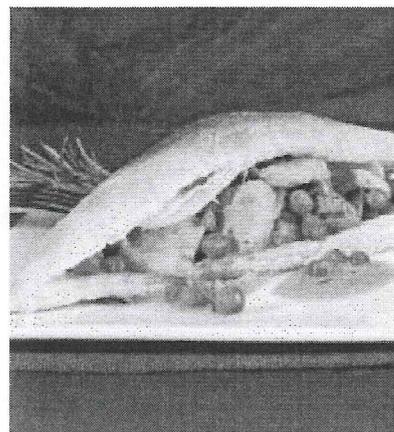
Dreiecke dünn mit Saucenrahm bestreichen, salzen. Rosmarinnadeln darüberstreuen.

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Füllung

Zutaten:

| | |
|---------|---------------------|
| | Bratbutter |
| 500 gr. | Rindsplätzli |
| 1/2 TL | Salz |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 250 gr. | Champignons |
| 1/2 EL | Curry |
| 1 EL | Ketchup |
| 1 dl | Weisswein |
| 1 dl | Hühnerboullion |
| 5 EL | Saucenhalbrahm |
| 200 gr. | tiefgekühlte Erbsli |
| 1 TL | Rosmarinnadeln |
| | Salz, Pfeffer |



Rindsplätzli in kleine Stücke schneiden (Geschnetzeltes).

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Rindfleisch portionenweise ca. 5 Min. braten, herausnehmen, salzen. Evtl. wenig Bratbutter begeben.

Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne andämpfen. Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen. Curry und Ketchup daruntermischen, Wein dazugiessen, vollständig einköcheln.

Bouillon, Saucenhalbrahm, Erbsli und Rosmarin begeben, ca. 5 Min. köcheln. Rindfleisch wieder begeben, heiss werden lassen, würzen.

Servieren: Warme Feuilletés halbieren, Füllung auf die unteren Hälften verteilen, Deckel aufsetzen.

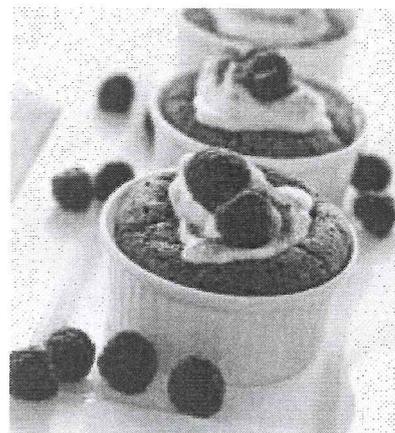
Gemüsebeilage

Rüebli und Blumenkohl

SCHOKOLADE-HIMBEER-TRAUM

Zutaten: (für 6 Stück)

| | |
|----------|-------------------------------|
| 80 gr. | Butter |
| 100 gr. | dunkle Schokolade (72% Kakao) |
| 2 Stk. | frische Eier |
| 80 gr. | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Päckli | Vanillezucker |
| 50 gr. | Maizena |
| 2 EL | gemahlene Mandeln |
| 1/4 TL | Backpulver |
| 125 gr. | tiefgekühlte Himbeeren |
| 1 dl | Rahm |
| 1/2 EL | Puderzucker |
| | Kakaopulver |



Für 6 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 1/2 dl, gefettet, mit geriebenen Mandeln ausgestreut.
25gr. Himbeeren zum Verzieren bei Seite legen.

Zubereitung:

Butter und Schokolade in einer Pfanne bei kleinster Hitze schmelzen, glattrühren, etwas abkühlen.

Eier und alle Zutaten bis und mit Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 7 Min. rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Schokolade-Butter-Mischung daruntertermischen.

Maizena, Mandeln und Backpulver mischen, Beeren daruntertermischen, sorgfältig unter die Eimasse ziehen. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen:

ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen.

Servieren:

Rahm steifschlagen, Puderzucker daruntertermischen. Schlagrahm auf das Gebäck verteilen, mit Kakaopulver bestäuben, mit Himbeeren verzieren, sofort servieren.

Orangen-Parfait Pralinen

Zutaten:

| | |
|----------|---------------------|
| 2 Stk. | frische Eigelbe |
| 3 EL | Zucker |
| 1 Stk. | unbehandelte Orange |
| 1 EL | Cointreau |
| 2 Stk. | frische Eiweisse |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Zucker |
| 2 1/2 dl | Rahm |
| | Schokoladeformen |

Parfait:

Eigelbe und Zucker mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist, Orangenschale und Cointreau darunter rühren.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Rahm steif schlagen.

Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die Eimasse ziehen.

Masse in die Schokoladeformen giessen, glatt streichen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren.

Servieren:

Parfait-Pralinen ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.