

# CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 21. Mai 2003

zusammengestellt von Klaus Hinz

\*\*\*\*\*

\*\*\*

Kartoffelsuppe  
mit  
Speckwürfeli und Zwiebelringen

\*\*\*

Gefüllte Champignons  
auf  
Salatblätter

\*\*\*

Spargel in Orangenbittersauce  
mit  
gebratener Forelle

\*\*\*

Himbeerauflauf

\*\*\*

\*\*\*\*\*

## Kartoffelsuppe

500 g Kartoffeln  
50 g Speck, 2 EL Butter  
80 g Suppengemüse(Lauch, Karotte,Sellerie)  
1 mittelgrosse Zwiebel  
Salz und Pfeffer zum Würzen  
1 Bund Peterli

### Zubereitung

Die Kartoffeln und das Gemüse in Salzwasser garen und dann pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, mit der Butter zusammen anbraten und zur Suppe hinzufügen. Nochmals abschmecken und die gehackte Petersilie am Schluss unterrühren.

## Gebratene Forelle

4 mittelgrosse Forellen  
Butter/Olivenöl zum Braten  
Salz und Pfeffer zum Würzen  
1 Bund Dill zum Dekorieren

### Zubereitung

Forellen waschen, abspülen und innen und aussen würzen. In der Pfanne ca. 3 Min. auf jeder Seite braten lassen. Mit Dill dekorieren und zusammen mit dem Spargel servieren.

## Gefüllte Champignons

500 g grosse Champignons  
200 g Crevetten,gekocht  
2 hartgekochte Eier  
1 Zitrone  
1 Bund Peterli  
1 kleine Zwiebel.  
Salz

### Für die Sauce

2 EL Mayonnaise  
2 EL Joghurt natur  
1 EL Ketchup  
1 TL Cognac  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Zwiebel vierteln und zusammen mit einem Zweig Peterli in Salzwasser 15 Min. kochen. Saft einer halben Zitrone beifügen. Die Champignons säubern, die Stiele herausdrehen und die Köpfe im Sud 3 – 4 Min. kochen. Abtropfen und erkalten lassen.

Die Saucen-Zutaten gut verrühren. Peterli und die Eier hacken, Crevetten trocken tupfen und alles mit der Sauce mischen. In die Champignonköpfe füllen und auf Salatblättern servieren.

## Spargel in Orangenbutter mit gebratener Forelle

### Spargel

800 g Spargel  
50 g Butter  
2 Schalotten (halbiert)  
25 g Zucker  
150 ml Weisswein  
½ Zitrone  
4 Thymianzweige  
Salz

### Zubereitung

Den Spargel putzen, schälen, die Enden abschneiden und in 3 cm dicke Stücke schneiden. Die Schalotten mit der Butter in einer Pfanne anbraten.

Zucker zugeben und schmelzen lassen. Dann mit Weisswein ablöschen. Den Spargel zufügen, glasieren und salzen. Die Zitrone schälen, in Scheiben schneiden und mit den Thymianzweigen auf den Spargel legen.

Bei mittlerer Hitze und zugedeckter Pfanne ca 20 Minuten garen.

Den entstandenen Fond brauchen wir für die Orangensauce. Spargel warm halten.

### Orangenbuttersauce

20 g Butter  
2 Schalotten (fein gewürfelt)  
80 ml Spargelfond  
2 Orangen, nur Saft  
2 Orangen, die Filets davon  
1 Orange, nur abgeriebene Schale  
60 g kalte Butter  
3 EL Schlagrahm  
Salz, Chili  
Blattpetersilie, grob geschnitten

### Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten und die Orangenschale ein wenig anbraten und Spargelfond und Orangensaft hinuflügen. Zur Hälfte einkochen lassen. Event. pürieren. Die kalte Butter in kleinen Stücken einrühren. Mit Salz und Chili würzen. Orangenfilets als Einlage in die Sauce geben. Den geschlagenen Rahm unterheben und die Petersilie begeben. Die Sauce über die Spargelstücke giessen und gut durchschwenken.

(Für 6 – 8 Personen)

### Himbeerauflauf

500 g Himbeeren  
500 g Speisequark  
1P. Dessert Vanille  
175 g Zucker  
1 ½ dl Milch  
3 Eigelb  
½ Tl Zimt  
3 Eiweiss  
1 Msp. Backpulver  
2 El Paniermehl  
einige Butterflöckchen

### Zubereitung

Die Himbeeren verlesen und nur wenn nötig waschen. Den Quark glatt rühren. Die Milch und das Dessert Vanille mischen und mit dem Zucker, den Eigelb und dem Zimt zum Quark geben.

Die Eiweiss mit dem Backpulver zu steifem Schnee schlagen. Sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen. Zuletzt die Himbeeren unterheben.

Eine ausgebutterte Auflaufform mit dem Paniermehl ausstreuen. Die Himbeer-Quarkmasse einfüllen und mit den Butterflöckchen belegen.

Im untersten Drittel des vorgeheizten Ofens (Heissl. 175-185 Grad) goldgelb backen (ca 45 Min.). Heiss oder lauwarm servieren.