

Chnoche Chuchi Winterthur

Kochen vom 25. September 2002

Randen - Suppe

Tschabi's - Riesencrevetten
Frisches Weissbrot

Gefülltes Schweinsfilet
- Griess - Herzen
Stangen - Sellerie

Cappuccino - Creme

En guete, Marcel Jappert

Randen Suppe

2 kleine Schalotten
etwas Thymian Blättchen
etwas Butter
250g gekochte, geschälte,
in kleine Würfel
geschnittene Randen

fein gehackt
in
andämpfen

Die Randenwürfel begeben und andämpfen.

6 dl Gemüsebouillon
½ TL Zucker
¼ TL Kümmelpulver

begeben, das Gemüse gar kochen, mit dem Stabmixer pürieren

4 dl Rotwein
etwas Balsamico- Essig
Salz , Pfeffer

dazugeben und 3 Min kochen lassen mit
abschmecken

Meerrettichcreme

1.8 dl Saucen Halbrahm
Meerrettich aus der Tube
Etwas Zitronensaft

vermengen

Anrichten

Die Suppe in Teller geben, mit Meerrettichcreme, feinen Zitronen-
schalenstreifen und etwas Thymian garnieren.

Riesencrevetten

- 600g Crevetten mit Schale Die Schale auf der Rückenseite mit einem Messer oder einer Schere aufschneiden, mit einem Messer so einschneiden, dass der schwarze Darm entfernt werden kann, den Darm entfernen.
Die Crevetten waschen und gut abtropfen lassen.
- 1 grosse Zwiebel nicht zu fein hacken
1 Bund Peterli zerplückt
- Die gehackte Zwiebel in
Etwas Oel knapp glasig werden lassen, mit
Salz und Pfeffer gut würzen
die vorbereiteten Crevetten dazugeben 3 Min. garen lassen den Peterli begeben, die Crevetten wenden, und nochmals ca. 3 Min. garen lassen, prüfen ob die Crevetten gar sind.
- Sofort mit frischem Weissbrot servieren.

Gefülltes Filet

600 g Schweinsfilet
Senf
Klarsichtfolie

längs ca. 3 cm tief einschneiden, mit
bestreichen und in
ca 1 Std marinieren lassen

Füllung

10g getrocknete Morcheln

in lauwarmem Wasser ca 20 Min. einweichen, das Einweichwasser
behalten, es wird verwendet.

1 Pack Mischpilze

Die Morcheln in feine Würfel schneiden.
in feine Würfel schneiden.

etwas Stangensellerie

in feine Würfel schneiden.

2 Scheiben Toastbrot
etwas Milch

Den Rand wegschneiden, in Würfel schneiden, in
einweichen, mit einer Gabel fein zerdrücken

1 Schalotte
1 EL feingehackte
Peterli

fein hacken

Butter

Die feingehackte Schalotte und die Stangensellerie Würfel in etwas
andünsten, die Pilz Würfel beigegeben, etwas weiterdünsten, mit etwas
Einweichwasser ablöschen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen,
abgedeckt die Flüssigkeit reduzieren. Etwas auskühlen lassen.

Das eingeweichte Brot mit der Petersilie vermengen und mit der
Pilzmasse gut vermischen.

Küchenschnur

Das Filet aus der Folie nehmen, die Pilzmasse in den Einschnitt
füllen, mit
ca alle 3 cm binden.

Anbraten

Etwas Butter

Filet in
rundum ca 4 Min anbraten, anschliessend im auf 160 Grad
vorgeheizten (Umluft) Ofen 8 Minuten fertig garen.

Sauce

1 Schalotte
etwas Butter
1 dl Weisswein
1 EL feingehackte
Peterli
1 EL Cognac
1.8 dl Saucenhalbrahm

fein hacken in
andämpfen mit
ablöschen, auf die Hälfte reduzieren,

und

und

beigegeben, alles gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas
Einweichwasser abschmecken.

Anrichten

Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel legen,
Das Filet in ca 3 cm breite Streifen schneiden und auf den Spiegel
setzen.
Sofort servieren.

Griess Herzen

½ Liter Milch
25 g Butter
1 Messerspitze Muskat
etwas Pfeffer
100 g Griess

1 Ei
40g geriebener Sprinz

Alle Zutaten aufkochen
unter stetigem Rühren einlaufen lassen,
bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren ca 10 Min. zu einem
dicken Brei kochen. Leicht auskühlen lassen

darunter mischen.

Die Masse auf einem kalt abgspülten Blech ca. 2 cm dick
ausstreichen, auskühlen lassen.

Mit einer Form Griessherzen austechen, im auf 180 Grad
vorgeheizten Ofen goldgelb überbacken.

Sofort servieren.

Stangen Sellerie

1 Bund Stangen Sellerie

Von den Spitzen her ca. 15 cm lange Stücke abschneiden, den Rest bei Seite legen.

Gemüsebouillon

Die harte Haut möglichst entfernen. In gar aber noch knackig kochen, vom Herd nehmen und bis zum Servieren in der Bouillon lassen.

Cappuccino- Crème

150 g Zartbitter Schokolade Etwas Schokolade für die Garnitur behalten.
Die Schokolade in kleine Stücke brechen in einem heissen Wasserbad
schmelzen, etwas auskühlen lassen.

150 g Sahne
1 1/2 EL lösliches Espresso
Pulver In einem Topf erhitzen unter Rühren das Espresso Pulver auflösen,
auskühlen lassen

150 g Sahne Steif schlagen

300g Mascarpone
2 Päckli Vanille Zucker
2 El Amaretto (Likör) Vermischen, die leicht abgekühlte Schokolade untermischen, nach
und nach die Espresso Sahne dazugeben, allse gut vermengen die
steife Sahne unterziehen.

Die Crème in nicht zu grosse Gläser abfüllen und gut abgedeckt über
Nacht in den Kühlschrank stellen.

Servieren

Etwas Schlagrahm auf die Crème geben und mit etwas Schkopulver
bestreuen.