



***Chnoche Chuchi Winterthur***  
***Menue für 4 Personen***  
***Chochete vom 24. April 2002***  
***Bruno Denicola***

\*\*\*\*\*

***Schalotten/Kresse-Suppe mit Blätterteighaube***

\*\*\*\*\*

***Lachsforellenfilets „sweet and sour“***

\*\*\*\*\*

***Entenstreifen mit Mango und Chinanudeln***

\*\*\*\*\*

***Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu***

\*\*\*\*\*

***„En guete“***

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Schalotten/Kresse-Suppe mit Blätterteighaube

4	Stk	Schalotten	Die Schalotten schälen, fein hacken und in der heissen Butter glasig andünsten.
20	g	Butter	
5	dl	Bouillon	Mit Bouillon und Milch ablöschen. Zugedeckt
2,5	dl	Milch	5-10 Minuten köcheln lassen, mit dem Stabmixer
1,8	dl	Crème fraîche	pürieren und die Crème fraîche unterziehen.
1	Stk.	Ei	Das Ei trennen (Eiweiss zum Ankleben der
3	El	Kaffeerahm	Blätterteighaube). Das Maizena mit dem Kaffee-
3	Tl	Maizena	rahm anrühren, das Eigelb beifügen und gut ver-
			rühren.
			3 El der heissen Suppe zugeben und verrühren,
			den Rest langsam zur Suppe geben, mit dem
			Schwingbesen verrühren und bis vor dem Siede-
			punkt erhitzen. Die Suppe würzen und mit dem
			Zitronensaft abschmecken.
		Pfeffer a.d.M./Salz/ Muskat Zitronensaft	
1	Tl		
80	g	Kresse	Kresse waschen, erlesen, grob hacken und zur
			Suppe geben. Die Suppe in 4 feuerfeste Portio-
			nenschälchen geben.
200	g	ausgewallter Blät- terteig	4 Rondellen mit einem um ca. 4 cm grösseren
			Durchmesser ausschneiden und auf die mit Ei-
			weiss eingepinselten Portionenschälchen legen.
			Den Teigrand gut andrücken und die Blätterteig-
			haube mit Teigsternchen o. Ä. dekorieren.
1-2	El	verdünntes Eigelb	Blätterteighaube mit Eigelb bepinseln und mit
			einer Messerspitze je 2-3 mal einstechen. Für 10-
			15 Minuten in der Mitte des auf 200 <sup>0</sup> vorgeheiz-
			ten Ofens solange backen, bis die Haube gold-
			braun geworden ist.
			Suppe in den Portionenschälchen servieren.

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Lachsforellenfilets „sweet and sour“

3	Stk.	Schalotten	Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Im Butter glasig dünsten und warm stellen.
40	g	Butter	
20	g	Butter	In der selben Bratpfanne zergehen lassen, den Zucker darüber streuen und unter wenden karamellisieren.
1	El	Zucker	
2	Stk.	säuerliche Äpfel	Die Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden.
2	dl	Apfelsaft	Im Karamell unter wenden glasieren und Apfelsaft sowie die Schalottenringe beifügen. 2 Minuten zugedeckt dünsten.
1	El	Zitronensaft Pfeffer a.d.M./Salz	Mit dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen..
3	El	Kräutermischung (Peterli/Dill)	Die fein gehackten Kräuter mit den Mandeln mischen und abschmecken.
80	g	gemahlene Mandeln schwarzer Pfeffer a.d.M./Salz	
250	g	Lachsforellenfilet	Spülen und mit Haushaltspapier trocknen und kühl stellen.
1		Eiweiss	Das Eiweiss in einer Chromstahlschüssel leicht schlagen und die Fischfilets zuerst durch's Eiweiss ziehen. In der Kräutermischung wenden, die Mischung gut andrücken.
20	g	Butter	In der Bratpfanne aufschäumen lassen und die Filets beidseitig etwa für 2 Minuten anbraten.
1	Tasse	Wildreis	Nach Packungsangabe kochen.
		Mise en place	
		Peterli/Dill	Die Apfel-Schalottenmischung auf dem vorgewärmten Teller anrichten, die Filets platzieren und mit den Kräutern garnieren. Wildreiskugel platzieren.

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Entenstreifen mit Mango und Chinanudeln

500	g	Entenbrust	Die Fetthaut von der Entenbrust abziehen und die Brust schräg in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Maisstärke in ein Sieb geben und über das Fleisch stäuben.
1	Tl	Maisstärke	
3	El	Sojasauce	Sojasauce und den Zucker vermischen, das Fleisch damit marinieren und zugedeckt kühlstellen.
1/2	Tl	Zucker	
2	Stk	Frühlingszwiebeln	Waschen, rüsten und samt schönen Röhren längs vierteln.
2	Stk	mittelgrosse Rübli	Schälen und in nicht zu dünne Julienne schneiden.
1	Stk	rote Peperoni	Waschen, mit dem Sparschäler schälen und analog zu den Rübli schneiden.
1	Tl	frischen Ingwer	Ingwer und Knoblauch (beim Knoblauch das gelbe Teil entfernen) schälen und fein hacken.
1	Stk	Knoblauchzehen	
1	Stk	feste, reife Mango	Die Mango schälen und mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch bis auf den Stein einschneiden. Mit einem zweiten Schnitt die erste Spalte herauslösen und so weiterfahren, bis alles Fruchtfleisch vom Stein geschnitten ist.
2	El	Erdnussöl	Öl in einem Wok oder Gusspfanne erhitzen und die Entenstreifen scharf anbraten. Im Ofen bei ca. 80° warmstellen. Anschliessend die Frühlingszwiebeln, Rübli mit dem Ingwer und Knoblauch darin rührbraten, die Peperonistreifen beifügen und kurz weiterbraten. Die Mangospalten am Schluss beifügen und einige Minuten mitbraten, die warmen Entenstreifen begeben und mit der ChilisaUCE ablöschen. Alles zusammen gut heiss werden lassen.
6	El	süsse ChilisaUCE	
200	g	chinesische Nudeln	Nach Angaben kochen
		Mise en place	
			Auf einem warmen Teller die Nudeln und die Entenstreifen mit Zutaten anrichten, sofort servieren

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

250	g	Mascarpone	Zutaten gut vermischen
2	Becher	saurer Halbrahm	
2	El	Zucker	
2-3	Stk	Rhabarberstangen	Rhabarber rüsten, schälen, in Stücke schneiden
1	El	Zucker	und weichkochen. Rhabarberstücke auskühlen lassen.
		wenig Wasser	
500	g	Erdbeeren	Waschen, rüsten und in Scheiben schneiden
3	El	Zitronensaft	Mit wenig Pfeffer bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Erdbeeren zugedeckt kühlstellen und marinieren lassen.
		Pfeffer a.d.M./	
1-2	Pack	Löffelbiscuits	Den Boden einer Auflaufform mit den Löffelbiscuits belegen und mit Kirsch beträufeln.
1	El	Kirsch	Mit den ausgekühlten Rhabarberstücken bedecken und die Hälfte der Mascarpone Masse darauf verteilen.
			Den Rest der Löffelbiscuits auf der Masse verteilen und ebenfalls mit Kirsch beträufeln. Die restliche Mascarpone Masse darauf verteilen. Mit den restlichen Erdbeeren bedecken und kühlstellen.
		Mise en place	
1	Bund	Minzeblätter	Ein gekühlter Glasteller mit wenig Puderzucker bestäuben und den Tiramisu anrichten, mit den restlichen Erdbeerscheiben und den Minzeblättern garnieren.