

CHNOCHE-CHUCHI

WINTERTHUR

Menu für 4 Personen
Zusammengestellt von
Arno Bianchet

27.02.02
Kochen vom 14.11.2001

Kartoffelsuppe mit Tomaten

Fischröllchen mit Pilzfüllung

Kalbssteak mit Mintsauce
Trockenreis

Traubenstrudel mit Vanillesauce

Kartoffelsuppe mit Tomaten

400 g Tomaten
400 g Kartoffeln
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Basilikumzweigchen
Butter
6 dl Bouillon
4 EL Rahm
Salz, Cayenne, Muskatnuss

Tomaten enthäuten, entkernen und das Tomatenfleisch kleinschneiden.
Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauch feinwürfeln, vom Basilikum die Blättchen zupfen und in Streifen schneiden.

Schalotten und Knoblauch in der Butter kurz anziehen, Tomaten beifügen und mitdünsten. Die Kartoffeln beifügen und mit der Bouillon auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist, dann alles zugedeckt weichgaren

Die Suppe feinpürieren und mit der restlichen Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern. (Evtl. braucht es nicht die ganze Bouillon).

Zum Schluss den Rahm zufügen, alles nochm,als aufkochen lassen, mit Salz, Cayenne und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Suppe in heisse Tassen füllen und mit den Basilikumblättchen garnieren.

Fischröllchen mit Pilzfüllung

Pilzfüllung:

400 g gemischte Pilze
1 TL. Bratbutter
1 Ei verklopft
Salz, Pfeffer

100 g Rucola

Fischröllchen:

600 g Fischfilet (z.B. Flunder, Rotzunge)
¼ TL. Salz
Pfeffer aus der Mühle

1½ dl Gemüsebouillon
½ dl Weisswein

3 EL Paniermehl
Butter

Beiseite gelegte Pilze:

½ TL. Bratbutter
Salz, Pfeffer

Ca. 100 g kleine Pilze beiseite legen. Rest fein hacken, in der warmen Bratbutter andämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Das Ei begeben, rühren, bis die Masse leicht fest ist, würzen, herausnehmen und in einer Schüssel auskühlen. 1/3 des Rucolas fein hacken, darunter mischen.

Fischfilets mit der Hautseite nach oben auslegen, würzen. Die Füllung darauf verteilen, leicht andrücken, Filets aufrollen, in die vorbereitete Form legen, Bouillon und Wein dazugiessen.
Paniermehl und Butterflöckli auf den Röllchen verteilen, Form mit Alufolie bedecken.

Dämpfen/Gratinieren:

10 Minuten in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens dämpfen.

Alufolie entfernen, ca. 5 Minuten gratinieren.

Die beiseite gelegten Pilze je nach Grösse evtl. halbieren, in der warmen Bratbutter dämpfen, würzen.

Fischröllchen mit dem Pilzen anrichten und mit dem restlichen Rucola garnieren.

Kalbssteak mit Mintsauce

2 doppelte Kalbssteak (Nierstück à ca. 300 gr.)
Bratbutter
Salz

Marinade:

1 EL. Olivenöl
½ EL. Pfefferminzblätter
Pfeffer aus der Mühle

Mintsauce:

3 EL. Aceto balsamico bianco
3 EL. Wasser
½ EL. Zucker
2 Zweiglein Pfefferminze
Salz, Pfeffer
1 TL. Pfefferminzblätter sehr fein geschnitten.

Marinade

Pfefferminzblätter sehr fein schneiden. Alle Zutaten verrühren, Steak damit bestreichen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde marinieren.

Mintsauce

Essig und Wasser mit dem Zucker aufkochen, Pfefferminzzweiglein begeben. Sauce abkühlen und ca 1 Stunde ziehen lassen. Pfefferminze entfernen, Sauce würzen, frische Pfefferminze begeben.

Fleisch

Ofen auf 60 Grad vorwärmen.
Fleisch in der heißen Bratbutter beidseitig je ca. 1 Minute anbraten. Hitze reduzieren, Fleisch bei mittlere Hitze ca. 10 Minuten weiterbraten, salzen, herausnehmen.
Das Steak im vorgeheizten Ofen warm halten.
Fleisch schräg in ca. 1 cm breite Tranchen schneiden, mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten.

Traubenstrudel mit Vanillesauce

(für 6 Personen)

Teig:

7 ½ cl Wasser

2 g Salz

150 g Mehl

1 ½ cl Öl

5 g Zucker

Füllung:

45 g Butter

20 g Zucker

1 Eigelb

5 g Vanillezucker

45 g geriebene Mandeln

1 Prise Salz

1 Zitrone (Schale)

1 Eiweiss

25 g Zucker

350 g Trauben weiss oder rot

10 g Puderzucker

20 g flüssige Butter

Vanille-Sauce:

2 dl Milch

1 Vanillestengel

80 g Zucker

2 Eigelb

Teig:

Alle Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Sauce:

Den Vanillestengel halbieren und mit der Milch aufkochen.

Die Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heisse Milch angießen und die Masse unter ständigem Rühren erhitzen. Vanillesauce durch ein Sieb passieren und beiseite stellen.

Füllung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Salz und geriebene Mandeln unter die schaumige Butter mischen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Zucker unter die Masse ziehen.

Fertigstellung:

Den Teig auf einem Tuch dünn ausrollen (ca. 1 mm dick). Die Strudelfüllung auf den ganzen Teig verstreichen. Die Trauben darauf verteilen und den Teig mittels des Tuches aufrollen. Den Teigrand mit Wasser bestreichen. Den Strudel bei 180 Grad 25 – 30 Minuten backen. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Den Strudel aufschneiden und mit Vanillesauce servieren.