



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 30. Januar 2002

zusammengestellt von Klaus Hinz

Kerbelsuppe mit Lachsstreifen

Weisskabis-Strudel
mit
Champignonrahmsauce

Schweinsfilet an Rotweinsauce
mit
Frühlingszwiebeln

Ananascreme

Kerbelsuppe mit Lachsstreifen

200g Lachsfilet
1 EL Butter
1 Schalotte
1 dl Weisswein
1 L Hühnerbouillon
1 Bund Kerbel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 dl Saucenrahm
Koriander

Die Schalotte schälen und fein hacken. In Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Die Bouillon dazu geben. Die Kerbelblätter von den Stengeln zupfen und die Stengel in die Suppe geben. Auf kleinem Feuer auf 2/3 einkochen lassen. Die Suppe absieben. Mit Salz und Pfeffer und wenig Koriander würzen und mit Saucenrahm verfeinern. Den Fisch in feine Streifen schneiden und in die Suppe geben. 3 Min. ziehen lassen. In vorgewärmte Suppentassen anrichten, mit gehackten Kerbelblätter überstreuen und servieren.

Ananascreme

½ frische Ananas
150g Magerquark
2 dl Halbrahm oder Vollrahm
2 TL Zucker (ca)
1 Päckli Vanillezucker

Ananas schälen, den Strunkteil entfernen und in kleine Stücke schneiden. Im Mixer pürieren. Das Ananaspüree mit dem Quark, Zucker und dem Vanillezucker mischen. Den kalten Halbrahm steif schlagen, unter die Creme ziehen. Abschmecken und kalt stellen. Nicht länger als eine Stunde später servieren.

Weisskohl-Blätterteigstrudel mit Champignonrahmsauce

- 600 g Weisskohl
- 500 g Kartoffeln
- 30 ml Rapsöl
- 4 Schalotten, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Knoblauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 150 g Sauerrahm
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 300 g Blätterteig
- 1 Eigelb, verquirlt

Den Weisskohl putzen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin nach und nach anbraten. Die Schalottenstreifen und den Knoblauch begeben und kurz mitbraten lassen. Den Weisskohl zufügen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und noch etwas braten lassen. Von der Flamme nehmen, den Sauerrahm und die Petersilie zugeben, gut vermengen und auskühlen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen. Nun einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Blätterteigstreifen dekorativ belegen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Champignonrahmsauce

- 600 g Champignons
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butterschmalz
- 50 ml Weisswein
- 50 ml Bouillon
- Salz, Pfeffer
- 1 Sternanis, aus der Mühle
- 150 ml Rahm
- 2 EL Blattpetersilie, gehackt
- 1 EL Tomatenwürfel
- 1 EL geschlagenen Rahm

Die Champignons putzen (abreiben oder mit einem kleinen Messer vom Schmutz befreien) und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze richtig heiss anbraten und anschliessend in ein Sieb zum Abtropfen geben. Schalotten- und Knoblauchwürfel in derselben Pfanne anbraten und mit Weisswein und der Bouillon ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Sternanis hinein reiben. Den Rahm zufügen und sämig einkochen lassen. Die Pilze mit dem abgetropften Fond wieder dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattpetersilie, Tomatenwürfel und die geschlagene Sahne zum Schluss unterrühren.

Schweinsfilet an Rotweinsauce / Frühlingszwiebeln

600 g Frühlingszwiebeln
600 g (ca) Schweinsfilet
2 EL Bratbutter
1 EL Zucker
4 EL Rotweinessig
2,5 dl Rotwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Thymian, Cayennepfeffer
Kümmel nach Belieben

Die Zwiebeln schälen und nur den unteren, weissen Teil verwerten. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und das Filet rundherum gut anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie einpacken und warm halten. Eventuell nochmals etwas Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln unter öfterem Wenden gut andämpfen. Den Zucker darüber streuen und leicht caramolisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und vollständig einkochen lassen. Dann Rotwein hinzufügen und solange schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Mit Thymian, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Das Filet in der Pfanne bei kleiner Hitze zugedeckt noch ca 10 Min. ziehen lassen. Das Filet heraus nehmen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Sauce mit den Zwiebeln auf eine vorgewärmte Platte geben und die Filetscheiben darauf anrichten. Heiss servieren.

Dazu können verschiedene Beilagen serviert werden, z.B. Trockenreis, Kartoffelstock, Nudeln.

Wir nehmen heute Trockenreis.

200g Reis für 4 Personen. Nach Rezept auf der Verpackung verarbeiten.