

*Menü
für
4 Personen*



*Winterthur
26.09.2001
B. Denicolà*

Linsenschaumsuppe mit Balsamico

*Knusprig gebratene Lachstranche
auf Champagner-Traubenkraut*

*Entenbrust auf Honig-Salbei-Jus
Maisblinis
Broccoli*

Brombeer-Strudel mit Vanillesauce

Chnoche Chuchi Winterthur

Linsenschaumsuppe mit Balsamico

100	g	braune Linsen	In einem Sieb unter fliessendem, kalten Wasser kräftig abspühlen. In Chromstahlpfanne mit kaltem Wasser aufsetzen, zum kochen bringen und während ca. 30 Minuten leicht kochen lassen. In Sieb abgiessen und abtropfen lassen.
2	Scheiben	ger. Magerspeck	In Streifen schneiden
50	g	Sellerie	Schälen und in Würfel schneiden.
50	g	frische Rüebli	
50	g	Lauch	Waschen und in fein schneiden.
3	Zweige	Thymiann	
4	EL	Olivenöl	Speck, Gemüse und Thymian in Chromstahlpfanne im erhitztem Olivenöl andünsten. Die abgetropften Linsen begeben und mit Portwein und Madeira ablöschen, einkochen lassen.
1	dl	Portwein	
1	dl	Madeira	
1	Ltr.	Bouillonmischung	Mit Bouillon auffüllen und Suppe köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten geschälte und geviertelte Kartoffeln beifügen und für weitere ca. 25 Minuten still köcheln lassen.
2	mittlere	Kartoffeln	
1	dl	steifgeschlagenen Rahm	Mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Suppe aufkochen und den Rahm dazugeben.
5	El	Salz, Pfeffer a.d.M. Balsamico	Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dem Balsamico parfümieren.
40	g	kalte Butterwürfeli	Die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und die kalte Butter darunter mixen.

Mise en place

1/4	dl	steifgeschlagenen Rahm	Suppe in Teller geben, in der Mitte steifgeschlagenen Rahm platzieren und mit einem Löffel den Rahm sternförmig ziehen.
1/2	Bund	Petersilie	Mit etwas Peterli garnieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Knusprig gebratene Lachstranche auf Champagner-Traubenkraut

4	Stk. à ca. 60g	Lachstranche mit Haut Salz, Pfeffer a.d.M.	Lachstranchen würzen und auf der Hautseite in einer beschichteten Pfanne schön knusprig braten. Im Ofen bei max. 200 ⁰ C auf den Punkt fertig braten.
300	g	Weisskabis	Äussere Blätter entfernen, Kabis vierteln und Strunk grosszügig wegschneiden. Den Kabis feinblättrig schneiden
16 10	Stk. g	blaue Traubenbeeren Butter	Die Trauben waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In der Butter kurz anschwenken.
2 1	El El	gehackte Schalotte Zucker	Die Schalotten schälen und fein hacken. Zucker mit den Schalotten leicht karamellisieren, den Kabis zugeben und andünsten.
1/8 1/4	Ltr. Ltr.	Champagner od. Schaumwein Hühnerbouillon	Mit dem Champagner ablöschen und mit der Bouillon angiessen.
20 20	g g	gemahlener Kümmel kalte Butterwürfeli	Weich dünsten und abschmecken. Die kalte Butter einrühren und die Hälfte der Trauben dazugeben.
1/2	Tasse	Wildreis	Den Reis nach Packungsangabe kochen. Das Kraut in der Mitte vom gut vorgewärmten Tellern anrichten und die Lachstranchen darauf platzieren. Eine Wildreiskugel beifügen und den Teller mit den restlichen Trauben garnieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Entenbrust auf Honig-Salbei-Jus mit Maisblinis und Broccoli

2	Stk.	Entenbrüstchen (ca. 300g)	Entenbrüstchen vom Fett befreien, Fett für die Garnitur zur Seite stellen.
5	Scheiben	Rohschinken	Jeweils 2 Brüstchen aufeinander legen und satt mit Rohschinkentranchen umwickeln. Die Brüstchen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Küchenschnur fixieren.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Mit Salz und Pfeffer würzen und im Erdnussöl rosa braten.
		Erdnussöl	
5	El	Brandy	Brandy beifügen und „abfackeln,,. Den Bratensatz für die Sauce verwenden. Das Fleisch bei ca. 50 ⁰ C leicht abstehen lassen. Das Entenbrustfett in feine Streifen schneiden und in frischem, heissen Öl knusprig braten.

Honig-Salbei-Jus

3		Salbeiblätter	Waschen, in Streifen schneiden, kurz blanchieren und zur Seite stellen.
1/2	dl	Portwein	Den Bratensatz mit Portwein und Madeira ablöschen. Die braune Sauce dazugeben und solange einkochen lassen, bis sie eine angenehme, bindende, aber nicht zu feste Konsistenz hat.
1/2	dl	Madeira	
1 1/2	dl	braune Sauce	
2	El	Honig	Mit dem Honig parfümieren, die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, die blanchierten Salbeistreifen beigegeben und kurz auf der Flamme aufwärmen.
2	El	kalte Butter	
		Salz/Pfeffer a. d. M	

Chnoche Chuchi Winterthur

Maisblinis

50	g	braune Champignons	Rüsten, in Scheiben schneiden, im Butter leicht anbraten und nicht zu fein hacken.
10	g	Butter	
8	Stk.	mittlere Kartoffeln	Waschen, schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser kochen. In ein Sieb geben und leicht ausdampfen lassen. Mit dem Schneebeesen verrühren, bis nur noch feine Klümpchen spürbar sind.
30	g	Mehl	Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganze Masse für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
1	Tl	Backpulver	
100	g	Maiskörner	
1		Ei	
		Salz/Pfeffer a. d. M	
2	El	Bratbutter	Die Masse häufchenweise in einer grossen Teflonpfanne mit heisser Butter beidseitig goldgelb braten.

Broccoli

200	g	Broccoli	Waschen und in Röschen aufteilen. Die Stielenden kreuzweise einschneiden und im Salzwasser kackig kochen.
-----	---	----------	---

Mise en place

Auf einem heissen Teller die Entenbrustscheiben in der Tellermitte platzieren und die Blinis mit dem Broccoli anrichten. Mit der Sauce umgiessen und mit Salbeiblätter und den gebratenen Entenbruststreifen dekorieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Brombeer-Strudel mit Vanillesauce

Achtung: Mengenangaben für 6 Personen

250	g	Weissmehl	Mehl mit Salz vermischen. Öl und Ei verrühren und zum Mehl geben. Alles miteinander verarbeiten, dabei soviel Wasser zufügen, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig auf wenig Mehl kräftig durchkneten und mit einem Küchentuch zugedeckt 1-2 Stunden ruhen lassen.
1/4	tl	Salz	
1/2	dl	Erdnussöl	
1	Stk.	Ei	
1/2	dl	Wasser	

Füllung

400	g	Brombeeren	Brombeeren mit dem Zucker und 1/2 dl Wasser in Chromstahlpfanne 2-3 Minuten aufkochen.
40	g	Zucker	
1/2	dl	Wasser	
80	g	Maizena	Maizena mit kaltem Wasser anrühren und zufügen, unter rühren aufkochen. Füllung auskühlen lassen.
1/2	dl	Wasser	
2-3	El	Kirsch	Kirsch unter Masse ziehen.
			Den Teig auf etwas Mehl ca. 1cm dick auswallen und auf ein grosses, bemehltes Küchentuch geben. So dünn wie möglich zu einem grossen Oval auswallen.
50	g	gem. Haselnüsse	Haselnüsse auf den Teig streuen und, mit Ausnahme einer Längsseite, einen Rand von ca. 2cm frei lassen. Die Füllung auf den Teig streichen und den freien Rand mit Wasser bepinseln.
			Von der randlosen Längsseite her das Tuch anheben und den Teig satt aufrollen. Grosses Blech mit Backpapier belegen und den Strudel mit der Naht nach unten hufeisenförmig darauf legen. Die Strudelenden mit einer bemehlten Gabel andrücken.
30	g	Butter	Butter schmelzen und Strudel mit 1/3 davon einpinseln. Den Strudel in der Mitte des auf 200 ⁰ C vorgeheizten Backofens während 35-45 Minuten backen und noch 1-2 Male bepinseln. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Chnoche Chuchi Winterthur

Vanillesauce

2	Kl	Maizena	In Chromstahlpfanne geben und mit der Milch anrühren.
6	dl	Milch	
1		Vanillestengel	Aufschneiden und mit dem Zucker und den Eiern zugeben, gut mischen. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
3	El	Zucker	Von Zeit zu Zeit die Oberfläche aufrühren, um eine Hautbildung zu vermeiden. Vanillestengel aus der Sauce entfernen.
2		Ei	

Mise en place

100	g	Brombeeren Minze	Dessertteller mit Puderzucker einstäuben und 2 Strudelstücke darauf anrichten. Mit einigen Brombeeren und der Minze garnieren. Die Vanillesauce in separatem Saucengeschirr servieren.
-----	---	---------------------	--