

Chnoche-Chuchi Winterthur
Weinclub Snob

Menue für 4 Personen

Cornetti auf Rucola mit Focaccia
Riesling Kreamsleiter 2000
Weingut Nigl

Sauerkrautsüppchen
Gewürztraminer
Weingut Glesti Stammheim

Goldbutt auf Kartoffelküchlein
Riesling Kreamsleiter
Weingut Nigl

Kalbssteckhüner mit Risotto
Merlot Rubio
Tessin

Hartkäse
Marqués de Riscal 1998
Rioja Spanien

Blauschimmelkäse
Beerenauslese 2001
Weingut Feiler Artinger

Schokopfannkuchen
Beerenauslese 2001
Weingut Feiler Artinger

Café

Cornetti auf Rucola mit Focaccia

1. Sellerie schälen und mit dem Gemüsehobel in 12 runde, 2 mm dünne Scheiben hobeln. In der Bouillon blanchieren, kalt abschrecken. Auf einem sauberen Tuch auslegen.

2. Rucola und Baumnüsse fein hacken, Tomaten leicht abtropfen, klein schneiden und alles mit dem Paniermehl mischen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Selleriescheiben von der Mitte zum Rand einschneiden, zu Cornets formen und füllen.

3. Rucola bündeln, Stiele bis zum Blattansatz abschneiden. Waschen, schleudern und gut trocknen. Mit Öl, Essig, Salz und wenig Pfeffer mischen. Rucolasalat auf den Tellern anrichten und die Cornets darauf verteilen. Parmesan in kleine Stücke hobeln und darüber geben.

Focaccia

Der Teig ist bereits vorhanden.

Teig ca. 2 cm dick oval auswallen, auf ein Blech legen. Oberfläche kreuzweise einschneiden, so dass ein Rhombenmuster entsteht. Mit Olivenöl bepinseln. Mit frischem Rosmarin bestreuen oder bestecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle darüber streuen und ca. 10 Minuten aufgehen lassen. Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200° C vorgeheizten Ofens backen.

½ Sellerieknolle ca. 10 cm dick
2 dl Gemüsebouillon
50 g Rucola
4 Baumnusskerne
120 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
1 El Paniermehl
½ Tl Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Rucola
5 El Olivenöl
4 El Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 g Parmesan

Backpapier
Frischer Rosmarin
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Sauerkrautsüppchen

1. Sauerkraut in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser gründlich abspülen. Sehr gut abtropfen lassen.

2. Kartoffeln grob würfeln. Zwiebel hacken. Beides in der Butter andünsten. Sauerkraut begeben und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen. Ganz einkochen lassen. Bouillon zufügen und zugedeckt 20 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen.

3. Suppe fein pürieren. Rahm steif schlagen. 2/3 unter die Suppe schwingen. Pikant mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Muskat abschmecken. In vorgewärmte Teller geben. Restlichen Schlagrahm darauf verteilen. Schnittlauch mit der Schere darüber schneiden. Mit einigen Spitzen garnieren.

500 g Sauerkraut roh
220 g Kartoffeln mehlig
kochend
1 Zwiebel
10 g Butter
1 dl Noilly Prat
7 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch

Goldbutt auf Kartoffelküchlein

1. Ofen auf 160°C vorheizen. Für die Küchlein die Kartoffeln fein reiben und pikant würzen. In einem Sieb abtropfen lassen. Pro Küchlein $\frac{1}{4}$ der Kartoffelmasse in die heisse Bratbutter geben. Zu runden, ca. 1 cm dicken Küchlein formen und beidseitig je 3-4 Minuten goldbraun braten. Auf einem Blech im Ofen warm stellen.

2. Goldbutt kalt abspülen, trocken tupfen. In mundgerechte Stücke teilen. Wasser, Wein, Essig, Lorbeer und Salz aufkochen. Kräuter fein schneiden. Herdplatte ausschalten. Fisch und $\frac{3}{4}$ der Kräuter in den Sud geben. Ca. 2 Minuten ziehen lassen.

3. Löwenzahn auf der Tellermitte verteilen. Mit Öl beträufeln und würzen. Kartoffelküchlein darauf anrichten. Fisch aus dem Sud heben, gut abtropfen. Auf die Kartoffelküchlein verteilen. Wenig Sud über den Salat geben. Restliche Kräuter darüber streuen und servieren.

6-8 Goldbuttfilets ca. 400 g
5 dl Wasser
1 dl Weisswein
5 El Estragonessig
1 Lorbeerblatt
1 Tl Salz
30 g gemischte Kräuter (Dill, Peterli, Kerbel)
40 g Löwenzahn
2 El Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 grosse Kartoffeln mehligkochend ca. 600 g
Salz, Pfeffer, Muskat
20 g Bratbutter

Kalbsstecchini mit Risotto

Ofen auf 80° C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Plätzli auslegen, würzen, je 1 Tranche Rohschinken und 3 Spargeln darauf legen. Plätzli aufrollen, mit je einem Zahnstocher fixieren. Restliche Spargeln beiseite stellen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Stecchini portionenweise ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen. Beiseite gelegte Spargeln zu den Stecchini legen, mit Butter bestreichen.

Niedergaren: ca. 40 Minuten in der Mitte des auf 80° C vorgeheizten Ofens. Die Stecchini können anschliessend bei 60° C bis zu 30 Minuten warm gehalten werden

Jus: Bouillon und Aceto in derselben Bratpfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln. Butter portionenweise unter rühren begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um den Jus nur leicht zu erwärmen, er darf nicht kochen, würzen. Fleisch und Spargeln auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Jus servieren.

Risotto: Zwiebeln schälen und fein hacken, in Olivenöl andünsten. Reis begeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und komplett einkochen lassen. Unter ständigem rühren Bouillon begeben, mit Safran abschmecken und geriebenen Parmesan begeben. Ev. mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Butter unterrühren.

8 dünne Kalbsplätzli je ca. 75 g
½ Tl Salz
Pfeffer aus der Mühle
8 Tranchen Rohschinken ca. 80 g
250 g grüne Spargeln extrafein
ca. 2 Minuten blanchiert
Bratbutter
1 El Butter flüssig

2 dl Fleischbouillon
1 El Aceto Balsamico
40 g Butter kalt in Stücken
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zwiebeln
Risottoreis
Weisswein
Gemüsebouillon
Safran
Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer, Butter

Schoko-Pfannkuchen

1. Mehl, Backpulver, Kakao und Natriumbikarbonat in eine grosse Schüssel sieben. Zucker und Schokotropfen einrühren und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Milch, Sahne, Eier und Butter in einem Krug mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach in die Mulde giessen und verrühren, bis sich alles verbunden hat. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

2. Eiweiss in einer sauberen, trockenen Schüssel schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Mit einem Metalllöffel 1 gehäuften Esslöffel Eischnee zum Lockern unter den Teig rühren, dann vorsichtig den restlichen Eischnee unterheben.

3. Eine Pfanne erhitzen. Leicht mit Butter einfetten. 60 ml Teig hineingeben. Die Unterseite bei mittlerer Temperatur bräunen. Abwarten bis einige Luftblasen an die Oberfläche steigen, dann wenden (hochwerfen !!) und die andere Seite backen. Achtung sie werden schnell schwarz.

Auf einen Teller legen und mit Backpapier bedecken, damit die Pfannkuchen beim Stapeln nicht zusammenkleben.

4. Für die Sauce alle Zutaten auf niedriger Stufe erhitzen und schmelzen, bis eine glatte Mischung entstanden ist. Pfannkuchen warm mit Sahne oder Eiscreme und etwas heisser Sauce servieren.

Ergibt 16 Stück:

250 g Mehl

2 ½ Tl Backpulver

2 El Kakaopulver

1 Prise Salz

1 Tl Natriumbikarbonat

60 g feiner Zucker

130 g dunkle Schokoladentropfen

250 ml Milch

250 ml Sahne

2 Eier leicht geschlagen

30 g Butter zerlassen

3 Eiweiss

Eiscreme zum Servieren

150 g Bitterschokolade in Stücke gebrochen

30 g Butter

2 El leichter Maissirup

100 g feiner brauner Zucker

125 ml Sahne