



Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 29. Oktober 2003
Bruno Denicolà

Gemüsesalat an Honig-Sesam-Sauce

Felchenfilets mit Nusskruste auf Gurkenbett

Hirschschnitzel mit Rotkraut und Spätzle

Feigen mit Ziegenkäse auf Sausersauce

„En guete“

Chnoche Chuchi Winterthur

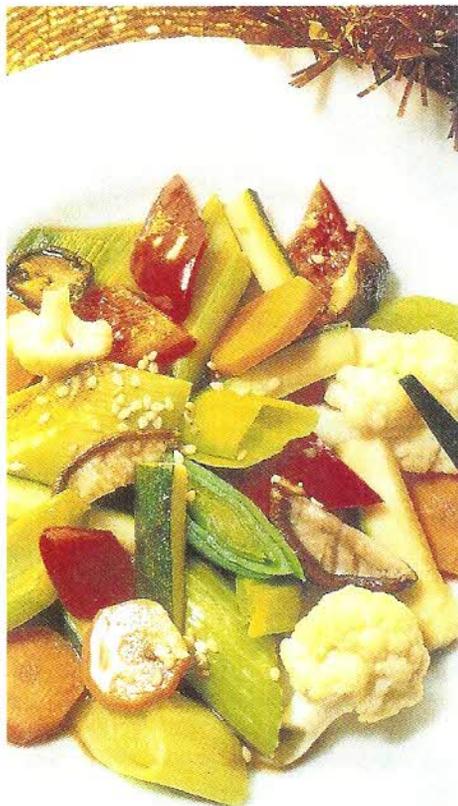
Gemüsesalat an Honig-Sesam-Sauce

Gemüse

150	g	Lauch	Schräg in ca. 2cm breite Streifen schneiden.
150	g	Stangensellerie	Schräg in ca. 2cm breite Streifen schneiden.
1	Stk.	Karotte	Schälen, in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden
1	Stk.	Rote Peperoni	Schälen, in ca. 2cm grosse Rhomben schneiden
1	Stk.	Kleine Zucchini	In ca. 4cm lange Stängelchen schneiden
150	g	Blumenkohl	In Röschen schneiden
80	g	Shiitake-Pilze	Stiel entfernen und in feine Scheiben schneiden
2	El	Olivenöl	Öl im Wok oder grosser Bratpfanne warm werden lassen, Gemüse und Pilze unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze andämpfen
1	Stk.	Knoblauchzehe	Putzen pressen und beifügen und würzen
		Pfeffer a.d.M./Salz	

Sauce

2	El	Sherry od. Sherry-Essig	Alle Zutaten gut verrühren und über das Gemüse geben. Mit reduzierter Hitze zugedeckt während ca. 10 Minuten weich köcheln
2	El	dunkle (dark) Sojasauce	
1	El	Honig	Sesam hellbraun rösten. Gemüse lauwarm auf Teller anrichten und mit dem Sesam bestreuen.
2	El	Sesam	



Chnoche Chuchi Winterthur

Felchenfilets mit Nusskruste auf Gurkenbett

Nusskernpanade

2	Stk.	Eier	Nusskernmischung fein hacken und mit den
100	g	Nusskernmischung	weiteren Zutaten in einer Schüssel mischen.
1/2	TI	Salz	
2	TI	Thymianblätter	

Fisch

4-8	Stk.	Felchenfilets mi Haut (je nach Grösse)	Gräten mit einer Pinzette entfernen, mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und würzen.
1/4	TI	Salz wenig Zitronenpfeffer	

Nusskern-Panade auf die einzelnen Filets
verteilen und gut andrücken.

Filets ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 220
Grad vorgeheizten Ofen backen. Hitze auf
60 Grad reduzieren und Filets warm stellen.

Gurkenbett

1	El	Olivenöl	In Bratpfanne warm werden lassen
1	Stk.	Rote Zwiebel	In feine Ringe schneiden und zusammen mit
2	TI	Gehackte Thymianblätter	dem Thymian andämpfen,
1	Stk.	Gurke	Gurke in Streifenmuster schälen, längs hal- bieren, entkernen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden
	TI	Salz	Gurkenscheiben in Bratpfanne mit obigen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten mitdämpfen und würzen.
1			

Wildreis

1	Tasse	Wildreis	Nach Packungsangabe kochen.
---	-------	----------	-----------------------------

Sauce

100	G	Crème fraiche	Crème fraiche mit Salz und wenig Zitro- nenpfeffer würzen.
1/4	TI	Salz wenig Zitronenpfeffer	

Mise en place

4	Stk,	Thymianzweiglein	Gurkengemüse auf den vorgewärmten Tel- lern anrichten. Fischfilets mit der Hautseite nach unten auf das Gemüse legen und mit Thymianzweiglein dekorieren. Eine kleine Portien Wildreis beifügen. Sauce separat dazu servieren.
---	------	------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Chnoche Chuchi Winterthur

Hirschschnitzel mit Rotkraut und Spätzle

Spätzli

200	g	Mehl	Das Mehl in eine Chromstahlschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Die Milch- und Wassermischung unter stetigem Rühren langsam begeben, bis dass die Masse schön glatt ist.
1	dl	Milch	
1	dl	Wasser	
2-3	Stk.	Eier	Salzen und die Eier nacheinander mit der Masse vermischen. Den Teig klopfen bis er glatt ist, Blasen wirft und flockig von der Kelle fällt. Etwa 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.
1	Prise	Salz	
2-3	Ltr.	Salzwasser	Zum Sieden bringen, ein kleines Brettli in Salzwasser benetzen. Eine Kelle Teig darauf geben und mit einem Messer den Teig portonenweise in dünnen Streifen ins kochende Salzwasser schaben. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, diese mit einer Schaumkelle herausheben und bis zum Anrichten in einer zweiten Pfanne in warmes, nicht kochendes Salzwasser legen.
100	g	Reibkäse	Vor dem Anrichten in einem Sieb gut abtropfen lassen, in einer Kasserole lagenweise mit Reibkäse überstreuen und mit geschmolzener Butter übergiessen.
20	g	Butter	

Rotkraut

1	El	Öl	In Pfanne erhitzen, fein geschnittene Zwiebel andämpfen.
½	Stk.	Zwiebel	
350	g	Rotkabis	Rüsten, waschen, in feine Streifen schneiden, beifügen und mitdämpfen. Den geschälten und entkernten Apfel dazu raffeln mit wenig Salz würzen, und Lorbeerblatt sowie Zimtstange beifügen.
1	Stk.	Boskop	
1	Kl	Salz	Muskat beifügen, mit dem Wein ablöschen und zugedeckt auf kleiner Flamme unter zeitweiligem schütteln ca. 1 Stunde köcheln. Von Zeit zu Zeit Rotkraut wenden.
1	Stk.	Lorbeerblatt	
1	Stk.	Zimtstange	
2	dl	Muskat a. d. M. guter Rotwein	

Chnoche Chuchi Winterthur

Hirschschnitzel mit Rotkraut und Spätzle

Caramelisierte Marroni

250	g	tiefgefrorene Marroni	In Chromstahlpfanne knapp mit Wasser überdecken und dem Zitronensaft ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Die Marroni sollten dann noch einen guten Biss haben. Wasser abgiessen und abschrecken.
2	El	Zitronensaft	
4	El	Zucker	In Chromstahlpfanne rösten, bis der Zucker aufschäumt und mit dem Wasser ablöschen. Zuckersirup aufkochen und etwas eindicken lassen. Marroni beifügen und unter zeitweiligen wenden auf kleiner Flamme caramelisieren bis der Zuckersirup eingekocht ist.
½	DI	heisses Wasser	

Hirschschnitzel

150	g	blaue / weisse Trauben	Halbieren und Kernen entfernen.
20	g	Butter	In Bratpfanne erhitzen, Trauben beidseitig anziehen lassen und zur Seite stellen.
100	g	Eierschwämme	Mit Pinsel putzen, in grobe Streifen schneiden.
		Salz, Pfeffer a. d. M	In gleicher Pfanne Pilze kurz andämpfen, leicht würzen und ebenfalls zur Seite stellen.
4	Stk.	Hirschschnitzel	In gleicher Pfanne mit grosser Hitze beidseitig anbraten und würzen.
		Salz, Pfeffer a. d. M	
1	Schuss	Brandy	Über das Fleisch in heisse Pfanne giessen und "abfackeln", Fleisch in warmen Ofen bei ca. 50 Grad warmstellen.
1,5	dl	Wildfond	Wildfond und Sauser beifügen und mit grosser Flamme einreduzieren, gegebenenfalls mit "beurre maniée" nachhelfen.
1.5	dl	Sauser	Die Trauben, Pilze und das warmgestellte Fleisch mit dem Fond hinzufügen, kurz aufwärmen, in einer Kasserole servieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Feigen mit Ziegenkäse auf Sausersauce

4	dl	Sauser	Traubensaft und Honig aufkochen, bei grosser Hitze
2	El	Honig	sirupartig einkochen.
		Salz, Pfeffer a. d. M	Mit Pfeffer würzen und warm halten, nicht mehr kochen. Vor dem Anrichten die Sauce wieder kurz aufwärmen.
25	g	Pinienkerne	Einige Pinienkerne ganz lassen, den Rest grob hacken. Ganze und gehackte Pinienkerne in einer Teflonpfanne ohne Fett goldbrau rösten und die ganzen Kerne für die Dekoration zur Seite stellen.
1/2	Tl	dreifarbigter Pfeffer	Pfeffer grob zerstossen.
150	g	Ziegenfrischkäse	Frischkäse mit den gehackten Pinienkernen und 2/3 des Pfeffers mischen.
4	Stk.	frische Feigen	Die Feigen am Stiel über's Kreuz tief einschneiden aber so, dass sie unten noch zusammenhalten. In die aufgeschnittene Feige die Käsemasse einfüllen, mit den ganzen Pinienkernen garnieren und mit dem restlichen, zerstossenen Pfeffer bestreuen. Die heisse Sausersauce in der Mitte des warmem Teller anrichten, den Tellerrand mit Puderzucker bestäuben. Die Feige in der Mitte des Teller's platzieren und 3 kleine Kugeln Glacé um die Feige verteilen.
250	g	Zimtglacé	



Einzeln verpackt können sich die heiklen Früchte nicht gegenseitig anstecken.

Feigen richtig aufbewahrt

Feigen sind heikle Delikatessen, die bis zum Spätherbst die Früchtepalette bereichern. Damit sie ihr volles Aroma behalten, sollten sie zwar an einer trockenen, eher dunklen und vor allem kühlen Ort aufbewahrt werden. Der Kühlschrank ist dafür allerdings ungeeignet, da die feuchte Frische dem typischen Geschmack den Garaus macht. Damit eventuell bereits beschädigte Früchte, die eher zu Fäulnis neigen, andere nicht anstecken, empfiehlt sich, jede Feige einzeln auf ein Stück Haushaltspapier zu legen und nicht zu dicht nebeneinander zu lagern.