

Chnoche Chuchi Winterthur

Kochen vom 28. Februar 2001

Fisch - Suppe
Knoblauch-Brot

Spargelweggen

Linsen- Ratatoullie
Saltimbocca

Amaretti Trifle

En guete, Marcel Jappert

Fisch - Suppe

1 kleine Zwiebel	Rüsten und feinhacken, in
2 EL Olivenoel	unter ständigem wenden goldgelb andünsten,
2 Tomaten	schälen, entkernen, kleinschneiden und beifügen
2 Knoblauchzehen	dazupressen
½ Fenchel	kleinschneiden und dazugeben
½ Lorbeerblatt	
1 Thymianzweiglein	
1 Bohnenkrautweiglein	
1 Stück Orangenschale	
1 Messerspitze Saffran, Salz und Pfeffer	dazugeben
6 dl kochendes Wasser	dazugiessen, 10 min kochen lassen, etwas auskühlen lassen
einige Moules, gut gereinigt und von den Bärten befreit	in Salzwasser 5-6 Minuten kochen, bis sie sich öffnen und in die Suppe geben
600g Fisch verschiedener Sorten (nach Angebot)	in mundgerechte Stücke schneiden und in die Suppe legen, 10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen)
Einige Crevetten, vorgekocht	in die Suppe geben, noch 5 Minuten ziehen lassen
Mit Saffran, Pfeffer und Salz	abschmecken
gehackte Petersilie	vor dem servieren darüberstreuen.

Knoblauchbrot

Pariserbrot der Länge nach halbieren

Knoblauch fein hacken (oder pressen) mit
Butter vermischen

Die Brothälften bestreichen und im Ofen (Salamander) kurz rösten.

Spargelweggen

250g grüne Spargelen	Die Spargelen rüsten und in Salzwasser so kochen, dass sie noch sehr knackig sind, (die Spargel sind nachher noch 15 Minuten im Backofen)
1 Bund Peterli 1 EL Olivenoel 250g Ricotta	den Peterli fein hacken, mit und vermischen, mit
Salz und Pfeffer	abschmecken
250g Blätterteig rechteckig ausgewallt	den Teig in vier gleiche Teile schneiden
8 Scheiben Rohschinken	auf jeden Teig 2 Scheiben Rohschinken legen, mit der Ricottamasse bestreichen
1 Eigelb	Die gekochten Spargel längs darauf legen. Den Teig darüberlegen und zu Weggen formen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen.
Versch. Blattsalate	Zum servieren den Weggen schräg halbieren und mit Blattsalaten garnieren.

Linsen- Ratatouille

1 kleine Dose braune Linsen	In einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen
1 Peperoni gelb 1 Peperoni rot	Die Peperoni rüsten und in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.
2 kleine Zucchetti	Die Zucchetti in 3 cm lange Stifte scheiden
3 feste Tomaten	schälen und in Würfel schneiden.
2 Frühlings- Zwiebeln	in Rädchen schneiden.
2 Knoblauch- Zehen	fein hacken
2 EL Olivenoel	das Olivenoel erhitzen, den Knoblauch und die Frühlingszwiebel andünsten, den Peperoni begeben und etwas weiter dünsten, die Zucchini- Stifte und die Tomaten- Würfel begeben, noch etwas weiter dünsten. Die Linsen begeben, mit
2 dl Gemüsebouillon 1 dl Rotwein	ablöschen, begeben, bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen, mit
Salz und Pfeffer und Gewürzen nach Belieben	abschmecken

Zum Servieren soll das Ratatouille nur noch wenig Flüssigkeit haben.

Saltimbocca

8 kleine Kalbsplätzli
4 Tranchen Rohschinken
8 Salbeiblätter
8 Zahnstocher

Salz und Pfeffer

Etwas Bratbutter

Die Kalbsplätzli je mit einer halben Tranche Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher befestigen, mit würzen.

Die Bratbutter erhitzen und das Fleisch je Seite kurz braten, sofort servieren

Amaretti Trifle

250 g Amaretti
1 dl trockener Sherry

Die Amaretti in ein weites Gefäss geben und mit Sherry beträufeln und zugedeckt ziehen lassen

500g Aprikosen

Die Aprikosen in etwas Zuckersirup pochieren
Die Hälfte der Aprikosen pürieren und über den Amaretti verteilen
Die restlichen Aprikosen in feine Schitze schneiden, mit

450 g Erdbeeren
in Scheiben

den Erbeeren vermischen und über den Amaretti verteilen.

Einige Erdbeeren für die **Garnitur** beiseite legen,
zugedeckt im Kühlschrank bis zum Servieren kühlstellen

Crème

2 Eigelb
50g Puderzucker
250g Mascarpone
250g Crème Double
1 EL Amaretto Likör

In einer Schüssel schaumig rühren

2 Eiweiss
etwas Salz

steif schlagen unter die Masse heben

Die Crème vor dem servieren über die Früchte verteilen,

Mit Erdbeeren garnieren.