

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

SOUPE AUX ASPERGES
AU CERFEUIL

SOUFFLÉ AU FROMAGE
SERVI DANS UN POIVRON ROUGE
SUR COULIS DE POIVRON JAUNE

JAMBON A L'OS
EN CROÛTE DE MACADAMIA ET ANANAS

*

PETITS POIS

*

NOUILLES TRICOLORES

CREME A LA MANGUE

En Guete

SOUPE AUX ASPERGES

AU CERFEUIL

SPARGELSUPPE MIT KERBEL

4-6 Personen

500 g	weisse Spargel	schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden
8 dl	Gemüsebouillon	
1 EL	Butter	
1/2 TL	Zitronensaft	alles aufkochen, Spargeln zugeben, während ca. 20 Min. weich kochen. Spargelspitzen rechtzeitig herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen (zum Garnieren)
4 EL	Kerbelblättchen	fein gehackt mit den restlichen Spargeln und der Hälfte der Bouillon im Mixer fein pürieren, nach Belieben durch Sieb streichen. In die Pfanne zur restlichen Bouillon zurückgeben, nur noch warm werden lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. flaumig geschlagen, mit dem Schwingbesen unter die Suppe ziehen.
1 dl	Rahm	
4 EL	Kerbelblättchen	fein gehackt zugeben
1/2	Zitrone	dünn abgeschälte Schale in feine Streifen schneiden, zum garnieren
einige	Kerbelblättchen	zum garnieren

Anrichten: Die Spargelspitzen in vorgewärmte Teller verteilen, Suppe dazugiessen, mit den Zitronenstreifen garnieren

SOUFFLÉ AU FROMAGE
SERVI DANS UN POIVRON ROUGE
SUR COULIS DE POIVRON JAUNE

ROTPEPERONI-KÄSE-SOUFFLÉ MIT GELBPEPERONI-COULIS

- 3 grosse rote Peperoni
- 30 g Butter
- 3 EL Mehl
- 2 dl Rahm
- 2 dl Milch
- 4 Eier getrennt
- 75 g Tasse geriebener Parmesan
- 75 g Tasse würziger Käse (Gruyère)
- 1/2 TL Senfpulver
- Salz und Pfeffer

Die Peperoni der Länge nach halbieren, Samen und Scheidenwände entfernen und die Hälften auf ein leicht gefettetes Backblech setzen.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zufügen, und verrühren, bis die Mischung glatt ist. Dann nach und nach Rahm und Milch unter ständigem Rühren zugeben und bei schwacher Temperatur erhitzen, bis die Mischung andickt. Anschliessend Eigelb, Käse, Senfpulver und Gewürze unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

Das Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen und den Eischnee mit einem Metallöffel vorsichtig unter die Soufflémischung im Topf heben. Dann die Soufflémischung auf die Peperonihälften verteilen.

Mit einem Messer am inneren Rand der Peperonihälften entlangfahren - auf diese Weise kann das Soufflé gleichmässig aufgehen. Die Peperoni im Ofen bei 200°C 35-40 Min. backen, bis die Soufflés schön aufgegangen, fest und goldbraun sind.

- 2 gelbe Peperoni
- 2 dl klare Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer (nicht von Mülli)

Die Peperoni der Länge nach halbieren, Samen und Scheidenwände entfernen, in Stücke schneiden, mit dem Bouillon kochen, in Mixer pürieren, abschmecken.

JAMBON A L'OS

EN CROÛTE DE MACADAMIA ET ANANAS

SCHINKEN MIT MACADAMIA-KRUSTE UND ANANAS

für 10 Personen

2 kg	Beinschinken
1	Tasse Aprikosenmarmelade
1	Tasse brauner Zucker
2 TL	Zimt
100 g	Macadamianüsse, gehackt
	Karamalisierte Ananasstücke
1	grosse Ananas
1 EL	brauner Zucker

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Schwarte entfernen und die darunterliegende Fettschicht mit Hilfe eines kleinen, scharfen Messers rautenförmig einritzen, so dass ein dekoratives Muster entsteht.

Den Schinken in eine Bratform legen und die Marmelade gleichmässig auf die Fettschicht streichen. Dann Zucker, Zimt und Nüsse mischen, ebenfalls auf den Schinken geben und mit der Hand fest andrücken. Anschliessend den Schinken 25 Min. im Backofen garen.

Für die karamalisierten Ananasstücke die Blattkrone abschneiden und die Ananas (inkl. der Schale) in 8 Stücke schneiden. Dann die holzige Mitte entfernen, die Stücke um den Schinken legen, mit Zucker bestreuen und den Schinken zusammen mit den Ananasstücken weitere 20 Min. garen.

PETITS POIS

NOUILLES TRICOLORES

ERBSEN

für 10 Personen

2 kg Erbsen
= 1 kg ohne Hülsen
2 grosse Zwiebeln
wenig Butter
wenig Gemüsebouillon

Die fein gehackten Zwiebeln in wenig Butter andünsten, Erbsen begeben und mitdünsten. Bouillon zufügen und leicht köcheln lassen, nicht zu lange, die Erbsen müssen fest bleiben

NUDELN

Nicht vergessen

CREME A LA MANGUE

MANGO-CREME

Für 8 Personen

425 g	Mangoscheiben
1	Tasse Sauerrahm
1	Tasse Schlagrahm
1/4 TL	Kardamonpulver
1/3	Tasse brauner Zucker
1	Tasse Zucker
1	Tasse Wasser

Mangos, Sauerrahm, Schlagrahm, Kardamon und braunen Zucker im Mixer pürieren, die Mischung auf 8 Puddingschälchen (je 60 ml) verteilen, mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.

Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Dann die Temperatur erhöhen und die Mischung köcheln lassen, bis sie hellbraun ist. Danach auf ein gut eingefettetes Backblech geben und erstarren lassen.

Eine Hälfte der Karamelmischung zerstoßen, die andere in Stücke brechen. Die Mango-Creme mit dem zerkleinerten Karamel bestreuen und zusammen mit einem Stück Karamel servieren.