

Chnoche-Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

Geflügelleber und Steinpilze auf Friséesalat

Wolfsbarschfilet auf Gerstenrisotto mit grüner Sauce

Käse

Erdbeer-Mascarponecrème im Mandelnest

Geflügelleber und Steinpilze auf Friséesalat

Vom Salat die schönsten gelben Herzblättchen auslösen, waschen und gut trockenschleudern.

Von der Petersilie die Blättchen zum Bestreuen zupfen. Sollte Ihnen keine flache Petersilie zur Verfügung stehen, kann die krause Variante fein geschnitten werden.

Aus Weisswein, Erdnussöl und Bouillon eine Sauce rühren und vorsichtig mit Salz sowie weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Erdige Rückstände von den Pilzen wegschneiden, mit einem Küchenpapier sauberreiben und nur notfalls unter sanft fliessendem Wasser abspülen. Anschliessend die Pilze in nicht zu dünne Scheiben schneiden

Die Leber von eventuell anhaftenden Gallenrückständen säubern, die Leberflügel trennen, vorsichtig mit der Gewürzmischung würzen und in der mässig heissen Butter steif und rosa braten. Leber auf einem Teller zugedeckt am Herdrand kurz durchziehen lassen.

Die Steinpilze mit wenig Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und in der restlichen Bratbutter beidseitig goldgelb braten.

Friséesalat durch die Salatsauce ziehen und in die Mitte von grossen Tellern verteilen. Geflügelleber und Steinpilze zwischen die Salatblättchen legen. Den Salat abschliessend mit den gezupften Petersilienblättchen bestreuen und mit der restlichen Sauce beträufeln.

Friséesalat

(krause Endivie)

1 Sträusschen flache Petersilie

1 EL Weissweinessig

2 EL Nussöl

1 EL Bouillon

Salz

Pfeffer aus der Mühle

200 gr feste Steinpilze

200 gr Geflügelleber

Gewürzmischung

1 CL Butter

Wolfsbarschfilet auf Gerstenrisotto mit grüner Sauce

Die Wolfsbarschfilets nach eventuell noch vorhandenen Gräten absuchen und diese mit einer Pinzette herausziehen.

In einer Sauteuse die Schalottenwürfel in 10 Gramm Butter andünsten.

Die zuvor in reichlich kochendem Salzwasser knapp gegarte Rollgerste begeben und kurz mitdünsten.

Die Hälfte des Fischfonds angiessen, einkochen lassen und den Rahm einrühren. Zuletzt den Gerstenrisotto mit der Kräuterbutter verfeinern und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Fischfond auf ein Drittel einkochen lassen. Danach 20 Gramm Butter in kleinen Flocken einschwenken um die Sauce zu binden.

Den Spinat blanchieren und im Cutter zu einem feinen Püree verarbeiten. Erst kurz vor dem servieren in die Sauce rühren. Die Sauce würzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Die Wolfsbarschfilets salzen und pfeffern. Auf der Hautseite in der Bratbutter braten, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Danach die Filets wenden, die Pfanne vom Herd ziehen und den Fisch darin kurz ruhen lassen.

Die Gerste in die Mitte der vorgewärmten Teller häufen. Darüber die Wolfsbarschfilets mit der Hautseite nach oben platzieren. Mit der grünen Sauce umgiessen und mit frittierte Petersilie garnieren.

4 Wolfsbarschfilets mit Haut
zu je 80 bis 100 g

8 Esslöffel knapp gegarte
Rollgerste (ca. 160 gr)

1 gewürfelte Schalotte

30 g Butter

1 dl Rahm

50 gr Kräuterbutter

3 dl Fischfond

30 gr Butter

100 gr entstielter Spinat

30 gr Bratbutter

1 Bund Petersilie

Öl zum Frittieren

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Käse

Focaccia al Rosmarin:

Alles zusammen mischen.

Teig kneten bis er nicht mehr klebt und geschmeidig ist. Zugedeckt um das doppelte aufgehen lassen.

Teig ca. 2 cm dick oval auswallen, auf ein gefettetes Blech legen. Oberfläche kreuzweise einschneiden, so dass ein Rhombenmuster entsteht. Mit Olivenöl bepinseln und etwas Rosmarin, Salz und Pfeffer darüberstreuen. Ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

500 gr Mehl
1 Beutel Trockenhefe
1 1/2 TL Salz
3 dl Milch
2 EL Olivenöl
Rosmarin

Käse:

Weich- und Hartkäse

Trauben

Nüsse

Dazu den vorzüglichen Passito Bianco von den Venturinis aus San Floriano in Cariano (Valpolicella)

Erdbeer-Mascarponecrème im Mandelnest

Mandelkörnchen:

Die Eiweisse anschlagen, sodass sie noch nicht schnittfest sind. Den Eischnee mit dem Zucker, den Mandeln und dem Mehl mischen und im Kühlschrank zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech gut mit Öl bepinseln. Je einen gehäuften Esslöffel der Mandelmasse auf das Backblech setzen und mit einer nassen Gabel hauchdünn ausklopfen. Die Mandelplättchen 8 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Die noch heißen Plättchen mit der Palette lösen und in entsprechende kleine Schälchen oder Tassen drücken, um Körbchen zu bilden. Fest werden lassen, aus der Form lösen und völlig abkühlen lassen.

Erdbeer-Mascarponecrème:

Die Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln. Das Mark des Vanillestengels mit dem Zucker vermischen. Die Erdbeeren mit der Hälfte des Vanillezuckers und der Zitronenschale mischen. Die Früchte mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

Inzwischen den Mascarpone mit dem Mixer luftig aufschlagen, dabei zum Schluss den Honig und den Eierlikör zugeben.

Die Eiweisse anschlagen, den übrigen Vanillezucker zugeben und alles zu schnittfestem Eischnee aufschlagen.

Anrichten:

Den Eischnee mit den Erdbeeren vorsichtig unter die Mascarponecrème ziehen und diese Crème in die Mandelkörnchen füllen. Teller mit Erdbeeren garnieren mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

2 kleine Eiweiss
60 gr Zucker
100 gr Mandelplättchen
2 EL Mehl
1 EL Sonnenblumenöl

300 gr Erdbeeren
Mark von 1 Vanillestengel
20 gr Zucker
2 Msp. geriebene Zitronenschale
200 gr Mascarpone
2 EL Honig
2 EL Eierlikör
2 Eiweiss
Puderzucker zum Bestäuben