

Chnoche-Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen

Apero

Leichte Sauerrahmsuppe mit
Speckstangerln

Tiroler Schlutzkrapfen mit
Spinat-Ricottafüllung

Medaillons vom Hirsch-Entrecôte
mit Rahmpilzpolenta

Mohn-Zwetschgenstrudel
mit Süssweinsabayon
und Sauerrahmeis

Leichte Sauerrahmsuppe mit Speckstangerln

Zwiebel fein hacken.
Knoblauch pressen.
Käse grob reiben.
Kartoffel schälen und fein reiben.

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten.
Käse, Kartoffel, Bouillon, Rahm und Sauerrahm dazugeben. Würzen.
Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten leicht köcheln lassen.
Die Suppe im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren.
Noch einmal aufkochen, abschmecken.

Für die Speckstangerl den Ofen auf 200°C vorheizen.
Den Speck auf den Blätterteig legen und diesen gleich gross zuschneiden. Einmal um die eigene Achse drehen.
Auf einem mit Backpapier belegten Blech in der Ofenmitte 8-10 Minuten backen

Suppe in heisse Teller giessen.
Mit Speckstangerln servieren.

Suppe:

1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g Graukäse oder Blauschimmelkäse, Gorgonzola
1 kleine Kartoffel
40 g Butter
5 dl Rindsbouillon
2 dl Rahm
2,5 dl Sauer-Halbrahm
Salz, Pfeffer, Kümmel

Speckstangerl:

270 g ausgewallten Blätterteig
8 Scheiben Rohessspeck

Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricotta-Füllung, brauner Salbeibutter und Parmesan

Für den Teig Mehl, Ei, Olivenöl und einige Spritzer Wasser durcharbeiten bis ein elastischer Teig entsteht. Mit Klarsichtfolie zudecken.
4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig:
300 g Mehl
1 Ei
1 EL Olivenöl
wenig Wasser

Für die Füllung Spinat putzen und blanchieren. Knoblauchzehe pressen.
Butter und Olivenöl erwärmen.
Spinat und Knoblauch andünsten und salzen. Herausnehmen und erkalten lassen. Spinat hacken.
Mit Ricotta, Parmesan und Ei vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
In einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen.

Füllung:
150 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
300 g Ricotta
30 g geriebener Parmesan
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen.
Mit einem runden Ausstecher Plätzchen mit Durchmesser 10 cm ausstechen.
Wenig Füllung auf die Plätzchen spritzen.
Die Plätzchen halbmondförmig zusammenklappen.
Den Rand mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Krapfen in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.
Herausheben und leicht abtropfen lassen.
Währenddessen Butter schmelzen. Salbei hinzufügen und aufschäumen lassen bis die Butter leicht braun ist.

Salbeibutter:
100 g Butter
12 Blätter Salbei
70 g geriebener Parmesan

Schlutzkrapfen auf heiße Teller geben. Geriebenen Parmesan darüber streuen und die heiße Salbeibutter über die Krapfen gießen.

Medaillons vom Hirsch-Entrecôte mit Rahmpilzpolenta und Preiselbeerkompott

Medaillons vom Hirsch-Entrecôte:

Für die Sauce den Wildfond auf ca. $\frac{1}{4}$ Liter einreduzieren lassen. Schalotten hacken. Butterflocken in den Tiefkühler stellen.

Medaillons vorsichtig leicht klopfen. Wachholderbeeren mit dem Mörser zerstoßen.

Medaillons mit Salz, Pfeffer, Wachholder und Rosmarin würzen.

Im heißen Öl kräftig anbraten, wenden und Hitze reduzieren. Ca. 5 Minuten fertig braten. Die Medaillons sollten innen noch rosa sein.

Herausnehmen und warm stellen. Überschüssiges Fett abgiessen. Bratensatz mit Portwein und Rotwein ablöschen. Schalotten zufügen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Wildfond, Preiselbeeren, Zimt, Schokolade, Gin und Grand Marnier begeben - weiter einreduzieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Sauce durch ein feines Sieb giessen. Nochmals aufkochen.

Soviele Butterflocken einschwingen, bis die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer und Himbeeressig abschmecken.

8 Hirsch-Entrecôte à 80 g
Wachholderbeeren
Salz, Pfeffer
Einige Nadeln Rosmarin
2 EL Olivenöl

Sauce:

$\frac{3}{4}$ Liter Wildfond
5 Schalotten
einige Butterflocken
 $\frac{1}{2}$ dl feiner Portwein
2 $\frac{1}{2}$ dl kräftiger Rotwein
1 EL Preiselbeerkompott
1 Prise Zimt
1-2 dunkle Schokoladenspäne
je ein Spritzer Gin und
Grand Marnier
Himbeeressig

Rahmpilzpolenta:

Bouillon und Rahm aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Lorbeerblatt beifügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ca. 15 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Pilze unten frisch anschneiden und reinigen. Wenn nötig zerkleinern. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Alles im heissen Öl andünsten.

Lorbeerblatt aus der Polenta entfernen. Butter und Parmesan dazumischen. Pilze sorgfältig darunterheben. Mit geschlagenem Rahm verfeinern.

8 dl Hühnerbouillon
2 dl Rahm
120 g Polenta Bramata
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Muskat
120 g Pilze z.B. Eierschwämme,
Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
50 g Butter
50 g geriebener Parmesan
4 EL geschlagener Rahm

Preiselbeerkompott:

Wasser, Zucker, Rotwein und Zimtrinde gemeinsam aufkochen. Gewaschene, erlesene Preiselbeeren begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zimtrinde entfernen. Kompott mit Preiselbeerlikör abschmecken. Heiss in sauber ausgespülte Gläser füllen und gut verschliessen.

Für 2 Gläser à 5 dl Inhalt:
1.25 dl Wasser
300 g Gelierzucker
 $\frac{1}{2}$ dl Rotwein
Zimtrinde
1 kg Preiselbeeren oder Cran-
berris
Williams

Medaillons und Polenta auf Teller schön anrichten und mit Preiselbeerkompott servieren.

Als Gemüsebeilage passt Rotkraut, Broccoli oder Sprossenkohl.

Mohn-Zwetschgenstrudel mit Süssweinsabayon und Sauerrahmeis

Mohn-Zwetschgenstrudel:

Mehl in eine Schüssel geben. Mit dem Gemisch Öl, Salz und Wasser einen Teig zusammenrühren.

15 Minuten kneten, bis er weich und geschmeidig ist. In eine Schüssel geben, leicht mit Öl bestreichen. Mit einem Tuch oder einer kleineren Schüssel zudecken. Mindestens eine $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten bis und mit Salz in eine Pfanne geben. Wenig Zitronenschale fein dazureiben. Aufkochen und den Mohn einrühren. Vom Herd nehmen und quellen lassen. Wieder auf den Herd stellen und gut rösten. Rum darunterühren, kaltstellen.

Zwetschgen waschen, entsteinen und abtropfen lassen. Vierteln.

Ofen auf 220° C vorheizen.

Strudelteig ausrollen und auf bemehltem Tuch hauchdünn ausziehen. Butter schmelzen. Teig mit flüssiger Butter bestreichen. Ränder abschneiden. Mohnfüllung vorsichtig auf den Teig streichen. Zwetschgen darauf verteilen. Zucker und Zimt vermischen und über die Zwetschgen streuen. Strudel straff einrollen. Enden verschliessen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals kräftig mit flüssiger Butter bestreichen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.

Strudelteig:

400 g Mehl

3 EL Sonnenblumenöl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

knapp 2 $\frac{1}{2}$ dl warmes Wasser

Füllung:

1.25 dl Milch

50 g Zucker

1 EL Honig

1 Prise Zimt

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 unbehandelte Zitrone

300 g Mohn gemahlen

2 cl Rum

800 g Zwetschgen

100 g Butter

100 g Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

Staubzucker zum Bestreuen

Süsswinsabayon:

Alle Zutaten vermischen und über dem kochenden Wasserbad aufschlagen, bis eine schäumige Konsistenz entsteht.

Sofort servieren!

100 g Puderzucker
4 Eigelb
1 Ei
2 $\frac{1}{2}$ dl Süsswein
wenig Zitronenzesten
1 Prise Salz

Sauerrahmeis:

Alle Zutaten gut vermischen und in der Eismaschine gefrieren lassen. In ein Tiefkühlgefäß umfüllen und tiefkühlen. 20 Minuten vor dem servieren herausnehmen.

Für ca. 6 dl Eis:
500 g Sauer-Halbrahm
150 g Zucker
Saft einer Zitrone
Etwas geriebene Zitronenschale
 $\frac{1}{2}$ dl Rahm

Strudel schräg aufschneiden.

Mit Sauerrahmeis und Süssweinsabayon auf Teller anrichten. Mit Saisonfrüchten garnieren.