

CHNOCHE - CHUCHI

W I N T E R T H U R

SOUPE AUX DEUX POIVRONS

FILETS DE SOLES
EN MANTEAU DE POMMES DE TERRE

ESCALOPES DE SANGLIER
SAUCE AU CASSIS ET AUX FIGUES

*

CHOUX DE BRUXELLES ET MARRONS

*

NOUILLES

GRATINS DE POIRES

En Guete

ZWEIFARBIGE GEMÜSEPAPRIKASUPPE

Rote Gemüsepaprikasuppe

- 200 g roter Gemüsepaprika
- 1/2 Kartoffel
- 1/2 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- wenig Oregano
- wenig frischer Liebstöckel
- Olivenöl
- 5 dl Hühnerbouillon
- 1/2 dl Rotwein
- sehr wenig roter Gewürzpaprika (Peperoncini)
- Salz, weisser Pfeffer

Gelbe Gemüsepaprikasuppe

- 200 g gelber Gemüsepaprika
- 1/2 Kartoffel
- 1/2 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- wenig Oregano
- wenig frischer Liebstöckel
- Olivenöl
- 5 dl Hühnerbouillon
- 1/2 dl Weisswein
- KEIN roter Gewürzpaprika**
- Salz, weisser Pfeffer

Für die beiden Suppen :

- 1 dl Rahm
- 1 grüner Gemüsepaprika

Grünen Gemüsepaprika mit dem Sparschäler schälen, blanchieren und in kleine Würfelchen schneiden.

Die beiden Suppen werden separat, d.h. in zwei Pfannen zubereitet :

Gemüse- und Gewürzpaprika mit dem Sparschäler die Haut entfernen. Entkernen. Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte und Knoblauch fein hacken und zusammen mit Gemüse- und Gewürzpaprika im heissen Olivenöl dünsten. Gewürze und Kartoffeln begeben. Mit dem Wein ablöschen und der Bouillon auffüllen. 20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln. Lorbeerblatt entfernen. Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Erneut aufkochen. Mit wenig Salz und weissem Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte des Schlagrahms darunterziehen.

Anrichten:

Die beiden Suppen langsam, gleichstark und gleichzeitig sorgfältig in Suppenteller einlaufen lassen.

Blanchierte grüne Paprikawürfel als Garnitur in die Mitte geben.

Suppe vorsichtig servieren.

FILETS DE SOLES

EN MANTEAU DE POMMES DE TERRE

SEEZUNGE MIT KARTOFFELKRUSTE

Schnittlauchsauce

- 50 g Kräuter-Cantadou
- 200 g Saurer Halbrahm
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Rüebli, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer nach Bedarf

Fisch

- 600 g Seezunge (2 Filets pro P.)
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Kartoffel-Panade

- wenig Mehl
- 75 g Kräuter-Cantadou
- 1 Ei
- 1-2 EL Milch
- 1/4 TL Salz
- 600 g Kartoffel (Charlotte)

Schnittlauchsauce :

Cantadou mit einer Gabel zerdrücken, mit den restlichen Zutaten verrühren, würzen.

Fisch :

Mit Haushaltspapier trockentupfen, würzen.

Kartoffel-Panade :

Mehl in einen flachen Teller geben. Cantadou mit einer Gabel in einem tiefen Teller zerdrücken, restliche Zutaten bis und mit Salz beifügen, verklopfen. Kartoffeln portionenweise (sie verfärben sich rasch) an der Rösti-Raffel in einen flachen Teller reiben. Fischfilets portionenweise zuerst im Mehl, dann in der Cantadou-Ei-Mischung und schliesslich in den Kartoffeln wenden, diese gut ausdrücken.

Braten :

Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen, Filets portionenweise hineinlegen. Hitze reduzieren. Beidseitig je 4-5 Min. hellbraun braten.

ESCALOPES DE SANGLIER

SAUCE AU CASSIS ET AUX FIGUES

WILDSCHWEINSCHNITZEL AN CASSIS-FEIGEN-SAUCE

- 100 g Cashewnüsse
- 12 Wildschweinschnitzel
je 40-50 g
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Thymianpulver
- 2 dl Rotwein
- 1 EL Johannisbeergelee
- 1/2 dl Cassislikör
- 1 dl gebundene Bratensauce,
angerührt, oder Wildfond
- 1 dl Sauerrahm
- 4 reife Feigen, in Schnitzen

Cashewnüsse :

Ohne Fett in der Bratpfanne goldbraun rösten.
Herausnehmen, zur Seite stellen.

Wildschwein:

Mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen. Schnitzel portionenweise anbraten, erst wenden, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat. Die gebratene Seite würzen, Hitze reduzieren und die zweite Seite braten. Wenn kleine rosa Tröpfchen aus dem Fleisch austreten, sind die Schnitzel à point (innen noch rosa) gebraten. Herausnehmen, anrichten und zugedeckt warm stellen.

Das Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, Bratsatz mit Wein auflösen, aufkochen und die Hälfte einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgeben. Gelee, Likör und Bratensauce oder Wildfond zugeben, aufkochen, Sauerrahm und Feigen beifügen, heiss werden lassen. Zu den Schnitzeln servieren. Cashewnüsse darüberstreuen.

**CHOUX DE BRUXELLES ET MARRONS
NOUILLES**

GLASIERTER ROSENKOHL MIT KASTANIEN

500 g Rosenkohl
4 EL Zucker
1.5 dl Gemüsebouillon
2 EL Zitronensaft
400 g geschälte, tiefgekühlte
Kastanien
1 Apfel

Gemüse vorbereiten :

Von den Rosenkohlröschen Strunk abschneiden, welke Blätter entfernen.

Karamelisieren :

Den Zucker goldbraun rösten, mit Bouillon und Zitronensaft ablöschen. Aufkochen, Hitze reduzieren, Rosenkohl beifügen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Dazwischen die Pfanne vorsichtig schütteln. Dann die nicht aufgetauten Kastanien begeben, ca. 5 Min. mitköcheln.

Apfel :

Halbieren, Kerngehäuse entfernen, vierteln und in Scheibchen schneiden. Zugeben und ca. 5 Min. offen köcheln. Die gesamte Flüssigkeit sollte fast eingekocht sein.

Gesamtkochzeit : ca. 20 Min.

Servieren :

Butter in Flocken beifügen, schmelzen lassen und sorgfältig mischen.

Nicht vergessen

NUDELN

GRATINS DE POIRES

BIRNENGRATIN

- 4 Williamsbirnen
- 5 dl Wasser
- 1/2 Zitrone, Saft

- 4 frische Eigelb
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Wasser
- 2 EL Williams

Puderzucker

Birnen :

Schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Wasser und Zitronensaft aufkochen. Birnen begeben und knapp gar kochen. Auskühlen, in Fächer schneiden. In vier Gratinförmchen verteilen, zugedeckt im Tiefkühler sehr kalt werden lassen, aber nicht gefrieren.

Zabaione :

Alle Zutaten bis und mit Williams in eine Schüssel geben und diese ins heisse Wasserbad stellen. Mit dem Schwingbesen 5-10 Min. kräftig rühren, bis ein fester Schaum entstanden ist. Über die Birnen verteilen.

Gratinieren :

1-2 Min. unter der heissen Grillschlange, oder ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad Oberhitze vorgeheizten Ofens.

Servieren :

Mit Puderzucker bestreuen.