

# Chnoche Chuchi Winterthur

Kochen vom 30. August 2000

\*\*\*\*\*

Zucchini Suppe

\*\*\*\*\*

Lachs im Blätterteig

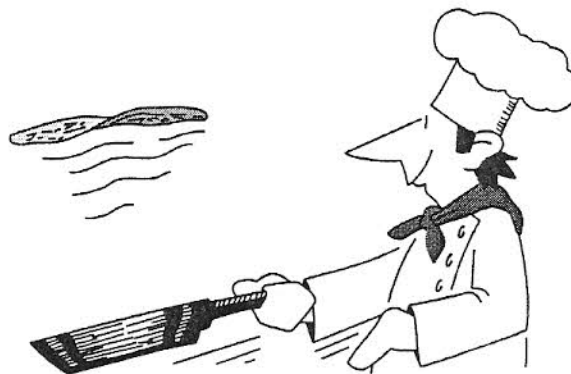
\*\*\*\*\*

Zitronen Risotto  
Poulet Filets

\*\*\*\*\*

Kühles Aprikosen Dessert

\*\*\*\*\*



En guete, Marcel Jappert

## Zucchini Suppe

600g kleine Zucchini	Die Zucchini waschen, schälen, halbieren, die Kerne entfernen, in nicht zu grosse Stücke teilen und in einer weiten Pfanne in
Olivenöl	Olivenöl unter ständigem wenden andünsten, es sollen keine schwarzen Stellen entstehen, sonst wird die Suppe bitter
1 Liter Hühnerbouillon	Mit Hühnerbouillon ablöschen, nur soviel Bouillon begeben, dass das Gemüse knapp bedeckt ist. Die Zucchini gar kochen und mit dem Stabmixer pürieren,
Salz, Pfeffer	mit Salz und Pfeffer abschmecken,
3 Dl Saucen Halbrahm	den Rahm begeben und heiss werden lassen aber nicht mehr kochen.
Muscat, Curry	Mit einer Spur Muscat und etwas Curry verfeinern.  In Suppentellern anrichten und mit etwas Sesam bestreuen.
<u>Sesam zum bestreuen</u>	Das Sesam in etwas Butter in einer Bratpfanne hellbraun werden lassen.

# Lachs im Blätterteig

## Lauch

400g Bleichlauch

Den Lauch waschen, von den meist trockenen Enden ca 5 mm abschneiden, in ca 4 cm lange "Rollen" schneiden, die Rollen längs halbieren und den Lauch längs in feine Streifen schneiden.

Etwas Oel

Die Lauchstreifen im Oel dünsten, häufig wenden, damit keine angebrannte Stellen entstehen.

Weisser Kochwein

Mit Wein knapp bedecken und gar kochen, restliche Flüssigkeit abschütten.

1 dl Saucen Halbrahm

Den Rahm begeben.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

## Peperoni

2 gelbe und

Die Peperoni waschen, mit dem Sparschäler schälen, zerteilen und in ca. 3mm breite Streifen schneiden.

2 rote Peperoni

Die Peperonistreifen im Oel gar dünsten, nur wenn nötig etwas Wasser begeben.

Etwas Oel

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz Pfeffer

Bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

## Krautstielblätter

4 grosse Krautstielblätter

Die Krautstielblätter waschen, evtl. dickere Rippen wegschneiden.

Kochendes Salzwasser

Die Krautstielblätter ca. 3 Min. in kochendem Wasser blanchieren, anschliessend in kaltem Wasser abschrecken.

Bis zur weiteren Verwendung im Wasser belassen.

## Lachsforellenfilet

2 Lachsforellenfilet

ca. 180 g

Den Fisch waschen, die Gräte entfernen,

Salz Pfeffer

mit Salz und Pfeffer gut würzen.

## Blätterteig

300g Blätterteig

Den Teig ca. 3 mm dick auswallen, so zuschneiden, dass ein Lachsforellenfilet damit gut eingeschlagen werden kann,

Die Krautstielblätter aus dem Wasser nehmen abtropfen lassen, auf Haushaltspapier trocknen, in gut der doppelten Grösse der Fischfilets, mit Randabstand auf den Blätterteig legen. Die Peperonistreifen auf in der Grösse des Fisches auf den Krautstielblättern verteilen.

Lachsforelle auf die Peperoni legen. Die Lauchstreifen auf dem Fisch verteilen. Die Krautstielblättern einschlagen, so dass alles gut

"eingepackt" ist. Den Teig an den Rändern mit Eiweiss bestreichen und den Teig schliessen und mit einer Gabel einstechen.

Eiweiss

Mit Eigelb bestreichen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 18 Minuten goldgelb Backen.

Eigelb

Zum Servieren Das Teigpaket mit einem scharfen Messer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und garnieren.

## Zitronenrisotto

2 Zitronen	Von den Zitronen die Schale abreiben, die Zitrone auspressen, die Schale und den Saft zur späteren Verwendung beiseite stellen,
1 mittlere Zwiebel Olivenoel	Die Zwiebel rüsten, fein schneiden, in Olivenoel andünsten,
1 Paket (700 g) Onkel Bens Risotto	Reis begeben und glasig werden lassen, mit Zitronensaft und
3 dl Trockenem Weisswein	Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen, die abgeriebene Zitrone begeben,
1 L Hühnerbouillon	nach und nach die Bouillon begeben, den Risotto bei kleiner Hitze garen.
100 g geriebener Parmesan	den Parmesan unter das Risotto ziehen
3 dl Saucen Halbrahm	Kurz vor dem Servieren den Rahm begeben und nur noch heiss werden lassen.

## Poulet Filets

600 g Poulet Filets  
Salz Pfeffer

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter  
Salbeiblätter

Die Bratbutter heiss werden lassen  
einige der Salbeiblätter in Streifen schneiden und die Bratbutter  
das Aroma des Salbeis aufnehmen lassen, das Salbei heraus nehmen.  
Erst kurz vor dem Servieren die Pouletfilets in der Butter braten, das  
Fleisch soll innen noch leicht rose sein. Gegen Ende der Bratzeit  
frische Salbeiblätter Beigeben und KURZ mitbraten.

Sofort auf heisse Teller anrichten, mit den Salbeiblättern garnieren.

## Kühles Aprikosen Dessert

Springform (24 cm)  
Klarsichtfolie  
Kipferl  
4 El Apricotine

Die Springform mit Klarsichtfolie auslegen,  
den Formboden mit Kipferl bedecken.  
Die Kipferl mit dem Apricotine betreufeln.

1 Beutel dunkle  
Schokoladenglasur  
50 g Mandelsplitter

Die Schokoladenglasur gemäss Packungsanleitung schmelzen,  
die Mandelsplitter in die Schokolade mischen und die Masse auf den  
Kipferl verteilen und fest werden lassen.

250 g Mascarpone  
130 g Honig  
400g Aprikosen

Den Mascarpone sehr gut mit dem Honig vermischen

3 EL Rum

Einige Aprikosen für die Garnitur beiseite legen.  
Aprikosen halbieren, entsteinen und mit dem Rum  
pürieren.

2,5 dl Rahm

Das Aprikosenpüree in die Mascarpone Honigmasse mischen  
den Rahm steif schlagen und sorgfältig beimischen.

Die Masse in die Form geben und glattstreichen.

Mindestens 2 Stunden Tiefkühlen.

1.5 dl Rahm  
Zitronenmelisse

Die Eistorte aus der Form nehmen die Klarsichtfolie entfernen,  
Den Rahm steif schlagen, die Eistorte mit Rahm Aprikosenschnitzen  
und Zitronenmelisse garnieren.

Zum Servieren die Torte mit einem ins heisse Wasser getauchten  
Messer schneiden.