

CHNOCHE-CHUCHI

WINTERTHUR

Menu für 4 Personen
Zusammengestellt von
Arno Bianchet

Kochen vom 19.04.2000

Gefüllte Artischocken

Pfannengerührte grüne Spargeln

Kalbsbraten in Blätterteig
Saisongemüse

Schaumschnitte aus Erdbeeren und Joghurt

Gefüllte Artischocken

- 4 grosse Artischocken
- 1 Zitrone in Scheiben
- 150 g Champignon
- 150 g Bündner Rohschinken
in Streifen geschnitten
- 1.5 dl Rahm
- 30 g Greyerzer, gerieben
- 30 g Butter

Artischockensud:

Zitrone, Weissmehl, Wasser, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Artischocken in $\frac{3}{4}$ Höhe quer durchschneiden, Stiel herausziehen, die äusseren Blätter wegschneiden und Boden schön tournieren.

Mit Zitronensaft einreiben. Im Artischockensud knackig kochen.

Füllung:

Schinken und Champignon in Scheiben geschnitten in Butter leicht andämpfen, pfeffern (nicht salzen), Rahm beifügen und zu einer dicklichen Masse kochen.

Das Artischockenheu entfernen, die entstandene Vertiefung mit der heissen Masse füllen, mit Käse und Butterflocken bestreuen und im Salamander gratinieren.

Die Artischocken dürfen nicht zu weich gekocht werden.

Pfannengerührte grüne Spargeln

750 g grüne Spargeln
Salz
6 Riesengarnelen, gekocht
3 EL Rapsöl
4 EL Sesamsamen
4 EL Sojasauce, japanische
4 EL Sake oder trockener Sherry
einige Tropfen Sesamöl
4 mittelgrosse geschälte Tomaten

Zubereitung:

Von den Spargeln die Enden abschneiden und eventuell das untere Drittel schälen. Schräg in 2 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser kurz überbrühen, gut abtropfen lassen oder trockentupfen.

Die Garnelen in Stücke schneiden. Das Rapsöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Sesamsamen hinzufügen und unter Rühren goldbraun rösten. Die Spargeln hinzugeben und bei schwacher Hitze etwa 4 Minuten dünsten. Die Garnelenstücke zu den Spargeln geben und weitere 2 Minuten pfannengerühren. Die Sojasauce, den Sake oder den Sherry und das Sesamöl darüber träufeln. Die Tomaten achteln und unter die Spargeln mischen. Die Spargeln anrichten und heiss servieren.

Kalbsbraten in Blätterteig

Braten:

- 8 g schwarze chinesische Pilze
- 400 g Kalbsnierstück
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter
- 150 g Kalbsbrät
- 5 EL Halbrahm
- 3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
- 250 g ausgewallter Blätterteig
- 1 Eigelb

Sauce

- 2 EL feingewürfelte Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 dl roter Portwein
- 4 dl Kalbsfond
- 2 dl Halbrahm
- Salz Pfeffer

Zubereitung:

Die schwarzen Pilze zum Quellen in warmes Wasser legen. Die harten Stellen an den Pilzfüssen abschneiden, die Pilze waschen und trockentupfen.

Das Kalbsnierstück salzen, pfeffern und in der heissen Bratbutter goldbraun anbraten. Zum Auskühlen auf ein Abtropfgitter legen.

Das Kalbsbrät, den Rahm, die Hälfte der Pilze und die Kräuter mischen.

Den Blätterteig auf einem mit Mehl bestäubten Tisch auswallen. Mit dem Kalbsbrät in den Ausmassen des Kalbsnierstück bestreichen. Diesen darauflegen und fest in den Blätterteig einrollen. Das Eigelb verquirlen, die Teigländer damit bestreichen und zusammendrücken. Die Teigoberfläche mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit Teigresten garnieren. Auf ein Backblech legen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 200 ° vorheizen.

Die Schalotten in der Butter goldgelb dünsten. Das Tomatenpüree zugeben und mitdünsten. Mehrmals mit wenig Portwein ablöschen und wieder einkochen. Den restlichen Portwein sowie den Kalbsfond zufügen und um etwa die Hälfte reduzieren. Den Rahm zugiessen und kochen bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce passieren, die restlichen Pilze dazugeben, aufkochen und warmhalten.

Den Kalbsbraten 30-35 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Gitter ca. 15 Minuten, bei Küchentemperatur ruhen lassen. Den Braten in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce anrichten.

Dazu servieren wir Saisongemüse nach belieben.

Schaumschnitte aus Erdbeeren und Joghurt

- 1 Ei,
- 1 EL Wasser
- 35 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g geröstete und geriebene Haselnüsse
- 1 EL flüssige Butter

Für die Crème

- 3 cl Wasser
- 40 g Zucker
- Mark von einer halben Vanillestange
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht.
- 150 g Joghurt
- 100 g Erdbeeren, durch ein grobes Sieb passiert
- 5 Erdbeeren, in kleine Würfeln geschnitten.
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- 1 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung:

Für den Haselnussboden das Ei mit dem Wasser und dem Zucker über dem Wasserbad schaumig und zu einer dickflüssigen, cremigen Masse schlagen. Die Mischung vom Wasserbad nehmen und solange weiterschlagen, bis sie kalt ist. Vorsichtig das Mehl, die geriebenen Haselnüsse und die flüssige Butter unterheben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 6 – 8 Minuten backen.

Für die Crème das Wasser, den Zucker und das Vanillemark gut aufkochen, dann lauwarm werden lassen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Joghurt, das Erdbeerpüree und die Erdbeerwürfel dazugeben, gleichmässig verrühren und in den Kühlschrank stellen. Sobald die Masse zu stocken beginnt, das Eiweiss und den Rahm darunterziehen.

Den erkalteten Haselnussboden gleichmässig mit der Joghurt-Erdbeer-Crème bedecken und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Danach in Rechtecke schneiden und anrichten.

Für die Garnitur einige Erdbeeren und Pfefferminzblätter beiseite legen.