

*Menü
für
4 Personen*



*Winterthur
26.01.2000
B.Denicola*

Orangen-Rüebli Suppe mit Zimtcroustons

Wintersalat mit Sprossenbrötchen

*Fleischvögel
Broccoli
Kartoffelstock*

Omlette surprise mit flambierter Ananas

Chnoche Chuchi Winterthur

Orangen-Rüebli Suppe mit Zimtcroustons

2	Stk.	Schalotten	Die Schalotten fein hacken und in der heissen
40	g	Butter	Butter glasig andünsten.
500	g	frische Rüebli	Die Rüebli schälen, in Würfel schneiden und in den Schalotten mitdünsten.
1	Stk.	Orange	Waschen und mit dem Sparschäler die Schale dünn abziehen und ebenfalls mitdünsten.
3/4	Ltr.	Hühnerbouillon	In separater Pfanne aufkochen und beifügen. Die Rüebli weichkochen, im Mixer fein pürieren und durch feines Sieb passieren.
3-4	Stk.	Orangen	Saft auspressen und beifügen, Suppe nochmals aufkochen
20	g	Butter	Suppe mit kalter Butter aufkochen und mit dem
6	El	Rahm	steif geschlagenen Rahm verfeinern.
3	El	Grand Marnier	Mit Grand Marnier/Wermut sowie Salz und Pfeffer abschmecken
1	El	weisser Wermut	
		Salz, Pfeffer	
4	Stk.	Toastbrot	Ohne Rinde in feine Würfel schneiden und in wenig heisser Butter goldbraun rösten.
1/4	Tl	gemahlener Zimt	Mit dem Zimt bestreuen, ganz leicht salzen und durchschwenken.
1	Prise	Salz	

Von den ausgepressten Orangen die Schale (ohne weisse Haut) mit dem Sparschäler abziehen und in feine Juliennes schneiden. In leichtem Zuckerwasser knapp weichkochen und abtropfen lassen. Suppe anrichten und in der Mitte mit dem Spritzsack steifgeschlagenen Rahm dressieren. Mit den Orangenstreifchen und den Brotwürfel garnieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Wintersalat mit Sprossenbrötchen

300	g	gemischte Blattsalate - Cicorino rot/grün - Endivie - Frisée - Nüssli	Salate waschen und in mundgerechte Stücke teilen
1	Stk.	Schalotte	Die Schalotte schälen und fein hacken und in einer Chromstahlschüssel gut mit den übrigen Zutaten vermischen.
2	El	Gewürzessig	
3	El	Traubenkernöl	
2	El	Olivenöl	
1	TL	Honig Pfeffer a.d.M./Salz	
1	Stk.	reife Avocado	Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Mit dem Kugelausstecher Bällchen ausstechen und direkt in die Sauce geben.
2	Stk.	hartgekochte Eier	Die Eier schälen und halbieren. Das Eigelb auslösen, durch ein Sieb passieren und mit den übrigen Zutaten vermengen.
1	El	grobkörniger Senf	
4	El	Rahmquark	
4	El	Sprossen (Kresse) Pfeffer u.d.M./Salz	
4	Stk.	Vollkorn-Toastscheiben	Masse auf Toastscheiben streichen und diese diagonal vierteln.
		Eiweiss	Salat in Glastellern anrichten, mit der Sauce nappieren. Eiweiss in feine Würfel schneiden und über den Salat verteilen. Brot Dreiecke auf den Salat arrangieren und sofort servieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Fleischvögel

1/4	Stk.	rote Peperoni	Die Peperoni waschen, rüsten, mit dem Sparschäler die Haut abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Pilze ebenfalls rüsten und in feine Würfel schneiden
1/4	Stk.	gelbe Peperoni	
5	Stk.	braune Champignons	
120	g	gehacktes Dreierlei Salz/Pfeffer a. d. M.	Hackfleisch mit den Gemüsewürfel gut vermischen und abschmecken.
4	Stk.	dünne Rindsplätzli Salz/Pfeffer a. d. M.	Die Rindsplätzli aussen leicht mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und mit der Füllung bestreichen. Fleischvögel einrollen und mit einem Zahnstocher verschliessen.
2	El	Mehl	Fleischvögel in Mehl wenden und in heisser Butter rundum gut anbraten, mit dem Cognac ablöschen und flambieren.
2	El	Butter	
1	dl	Cognac	Den Wein zusammen mit der Bouillon beifügen und die Fleischvögel auf kleiner Flamme während ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen. Die Fleischvögel von Zeit zu Zeit in der Pfanne drehen und mit der Sauce begiessen.
1	dl	guter Rotwein	
2	dl	Rinds- /Gemüsebouillon	
1	El	Beurre manié	Fleischvögel aus der Sauce nehmen und warmstellen.
1/2	dl	Rahm	In der heissen Sauce unterziehen und Sauce einkochen lassen.
		Cayenne-Pfeffer	Steif schlagen, die Pfanne von der Flamme ziehen und den steifgeschlagenen Rahm unterziehen. Mit Cayenne abschmecken.
			Auf einem warmen Teller mit der Sauce einen Saucenspiegel anrichten und einen Fleischvögel darauf plazieren. Den Kartoffelstock mit dem Broccoli ebenfalls anrichten, sofort servieren

Chnoche Chuchi Winterthur

Broccoli und Kartoffelstock

250	g	Broccoli	Den Broccoli waschen, in einzelne Röschen aufteilen und an den Enden kreuzweise einschneiden. Im Salzwasser knapp weichkochen, Wasser abschütten und kurz im Butter anziehen.
600	g	Kartoffeln	Waschen, schälen, abspülen und in grosse Stücke schneiden
5	dl	Wasser	Aufkochen und leicht salzen. Kartoffeln zugeben und auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 15 Minuten kochen lassen. Wasser abgiesen und Pfanne nochmals auf die kleine Flamme stellen bis die Kartoffeln trocken sind. Kartoffeln in Passvite geben.
2	dl	Milch	In Pfanne geben und Kartoffeln dazu passieren.
30	g	Butter	Auf kleiner Flamme kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist
		Rahm	Mit Rahm verfeinern.
		Salz/Muskat	Kartoffelstock abschmecken.

Chnoche Chuchi Winterthur

Omlette surprise mit flambierter Ananas

4	Stk.	feuerfeste Förmchen	Die Förmchen im Tiefkühler mindestens 1 Stunde vorkühlen Den Backofen auf ca. 250 ⁰ vorheizen.
1	Stk	frische Ananas	Ananas schälen, "Augen" entfernen. Ananas in Scheiben schneiden.
1	El	Zucker	Den Strunk in der Mitte entfernen und die Scheiben mit wenig Zucker bestreuen, zugedeckt kühlstellen.
2		Eigelb	Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren:
2-3	El	Zucker	
4		Eiweiss	Eiweiss zu Schnee schlagen, dann den Puderzucker zugeben und so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
20	g	Puderzucker	Die Hälfte der Eiweissmasse zum Eigelb geben und vorsichtig unterziehen. Die restliche Masse in einen Spritzsack geben.
3	El	Wasser	Wasser und Grappa mit dem Zucker in einem
3	El	Grappa	Pfännchen aufkochen lassen und rühren, bis sich
1-2	El	Zucker	der Zucker gelöst hat. Zuckersirup auskühlen lassen.
4	Becher	Glace	In jedes feuerfeste Förmchen einen Becher Glace stürzen
20	g	Makrönli	Die zerbröckelten Makrönli über die Glace streuen und mit dem ausgekühlten Zuckersirup beträufeln. Die Eigelb-Crème auf die Glace und den Boden der Förmchen giessen und alles rasch mit der Eiweissmasse verzieren. Förmchen ins obere Ofendrittel schieben und 4-7 Minuten überbacken, bis die Eiweiss-Spitzchen leicht gebräunt sind.
2	El	Butter	Die Ananasscheiben beidseitig kurz anbraten, mit dem Grappa ablöschen, kurz erwärmen, flambieren und ausbrennen lassen..
2	El	Grappa	Die Ananasscheiben vierteln und im Förmchen anrichten.