



25 JAHRE  
CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 8. Dez. 1999

zusammengestellt von Klaus Hinz

mit Damen

\*\*\*\*\*

\*\*\*

Apero

\*\*\*

Geflügelsuppe mit Trauben

\*\*\*

Gefüllte Schollenröllchen auf Erbsenpüree  
Wildreis

\*\*\*

Kaninchenfilets mit Kastaniennudeln  
gedünstetes Gemüse

\*\*\*

Birnen- Apfel-Gratin  
Zimtglace

\*\*\*

\*\*\*\*\*

En Guete

## Geflügelsuppe mit Trauben

1 Suppenhuhn  
200 g Siedfleisch  
Suppengemüse  
2dl Doppelrahm  
2dl Weisswein (fruchtiger)  
Salz, Pfeffer, Cayenne  
200 g weisse Trauben  
Peterli

### Zubereitung

Vom Suppenhuhn, Siedfleisch und den Gemüsen eine kräftige Bouillon herstellen. Fleisch und Gemüse herausnehmen, die Bouillon absieben und bei starkem Feuer um 1/3 reduzieren. Nacheinander Doppelrahm und Weisswein unter starkem Rühren begeben. Feingeschnittene Streifen Hühnerfleisch und die Trauben in Butter leicht anbraten. In die Teller geben und mit der Suppe übergiessen. Mit Peterli garnieren.

## Gefüllte Schollenröllchen auf Erbsenpüree

4-8 Schollenfilets  
½ Zitrone (Saft)  
Salz, Pfeffer, Paprika  
frischer Thymian

1 ½ dl Weisswein  
2 EL Reibkäse

200 g Wildreis (Nach Rezept zubereiten)

100 g Erbsen  
15 g Butter , fürs Erbsenpüree  
1 Eschalotte, fein gehackt  
Salz

### Für die Füllung

1 EL Butter  
1 Zwiebel  
Peterli  
150 g Brot  
1 dl Bouillon  
1 TL Sardellenpaste

### Zubereitung

Die Schollenfilets würzen, mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Die gehackte Zwiebel und das gehackte Peterli zusammen mit der zerzupften Brotkrume in Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen und etwas einkochen lassen. Sardellenpaste beimischen und die Fischfilets mit der Füllung bestreichen, aufrollen und in eine Gratinform geben.

Weisswein dazu giessen und Reibkäse darüber streuen. Bei 250° im Ofen ca 15 Min. dämpfen lassen.

Für das Erbsenpüree in einer Pfanne die fein gehackte Eschalotte in Butter anziehen lassen. Erbsen beifügen, salzen und Erbsen knapp mit Wasser bedecken. Während 5 - 10 Min. zugedeckt weich kochen und pürieren. Durch ein Sieb streichen und warm stellen.

Zum Anrichten in die Mitte des Tellers einen kleinen runden Spiegel aus Erbsenpüree setzen. Darauf die Rölleli platzieren..

Ebenfalls den Reis kugelförmig auf den Teller bringen und mit einem Zweig Thymian garnieren.

## Kaninchenfilets mit Kastaniennudeln

- 8 Kaninchenfilets
- Oel/Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Rosmarin
- Kaninchenfond für Sauce
- 1 dl Vollrahm
  
- 250 g Nudeln
  
- 500 g Rübli
- 250 g Broccoli

### Zubereitung

Zuerst das Gemüse waschen und rüsten. Rübli in Scheiben schneiden und in Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Broccolirösli in Salzwasser garen. Herausnehmen, mit Butterflocken bestreuen und zusammen mit den Rübli warm halten.

Die Nudeln in Salzwasser kochen (al dente). Etwas Oel ins Wasser beifügen.

Die Kaninchenfilets würzen und in heissem Fett kurz anbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Den Fond in die Pfanne geben und mit Rahm eine Sauce zubereiten.

Auf gut vorgewärmten Tellern das Gemüse zu einer Blütenform bringen, Nudeln und Filets platzieren. Sauce entweder über die Nudeln oder die Filets geben.

## Birnen - Apfel - Gratin

### Gratin

- 4     Aepfel
- 4     Birnen
- 1     Zitone (Saft)
- 50 g  Butter
- 2 EL  Zucker
- 1     Päckli Vanillinzucker

### Steusel

- 50 g  Haselnüsse (gemahlen)
- 50 g  Rohzucker
- 30 g  Ruchmehl
- 50 g  Butter

### Glace

- 4     Kugeln Zimtglace

### Zubereitung

Aepfel und Birnen waschen und schälen, vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Würfel schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen und die Fruchtwürfel beifügen. Mit dem Zucker und dem Vanillinzucker bestreuen. Unter gelegentlichem Wenden 3-4 Min. dünsten. Die Früchte dürfen nicht zu weich werden. In eine gut ausgebutterte Gratinform geben.

Für die Steusel die Haselnüsse, den Zucker und das Mehl mischen. Die möglichst kalte Butter in kleine Flocken dazuschneiden. Dann alles rasch mit den Fingern brösmelig kneten. Die Streusel über die Früchte verteilen.

Den Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens so lange überbacken, bis die Steusel schwach braun sind.

Zum Anrichten auf kleine Teller verteilen. Dazu kann noch Zimtglace gereicht werden.