

CHNOCHE-CHUCHI

WINTERTHUR

Menu für 4 Personen
Zusammengestellt von
Arno Bianchet

Kochen vom 17.11 1999

Gelberbsensuppe nach alter Art

Im Krautstielblatt gedämpfte Pouletbrust
an Limettenbutter

Kalbshaxe Marengo
Risotto Mauritius

Birnenstrudel mit Williamscreme

Gelberbsensuppe nach alter Art

Zutaten für 12 Personen

300 g getrocknete Erbsen
200 g Knollensellerie, in Würfel geschnitten
100 g Rüebli (gelbe Karotten), in Würfel geschnitten
2 l Fleischbouillon oder Gemüsefond
1-2 Majoranzweige, fein gehackt
Meersalz
2 grosse Zwiebel
2 Würfelzucker
100 g Butter
2 altbackene Semmel (oder Weggli), in Würfel geschnitten

Vorbereitung

Die Erbsen unter fließendem Wasser spülen. Mit kaltem Wasser bedeckt über Nacht quellen lassen. Abgiessen, mit Gemüse und frischem Wasser zugedeckt weich kochen. Durch ein Sieb streichen.

Zubereitung

Fleischbouillon oder Gemüsefond aufkochen. Erbsenpüree unter Rühren beifügen, mit Majoran und Salz abschmecken.

Zwiebeln in wenig Butter mit Würfelzucker hellbraun anschwitzen. Mit wenig Bouillon ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz würzen und durch ein Sieb streichen.

Semmel in der restlichen Butter rösten.

Anrichten

Die Suppe in vorgewärmte Tellerverteilen. Zwiebelpüree darauf geben, leicht unter die Suppe mischen, so dass es noch sichtbar bleibt. Mit den gerösteten Semmelwürfel bestreuen.

Im Krautstielblatt gedämpfte Pouletbrust an Limettenbutter

4 Pouletbrüstchen, gehäutet
1 Bund Krautstiel
Kerbelzweige für die Garnitur

Marinade:

1 EL Sonnenblumenöl
1 Schalotte, sehr fein gehackt
2 EL Limettensaft
1 TL fein gehackter Kerbel
Salz, Pfeffer

Limettenbutter

Butter zum dünsten
1 rote Zwiebel in feine Streifen geschnitten
1 Limette, Zesten und 1 Ei Saft
80 gr weiche Butter
Salz, Cayennepfeffer

Weisse Stiele und grüne Blätter des Krautstiels trennen und die Stiele in Stäbchen schneiden. Im selben Wasser nacheinander die Stäbchen und dann die Blätter blanchieren und jeweils sofort in Eiswasser abschrecken. Stäbchen und Blätter trockentupfen.

Marinade: Schalotten im Öl dünsten und mit den restlichen Zutaten mischen. Das Fleisch mit der Marinade besteichen. In die Blätter einschlagen, mit der Überlappung nach unten in den bebutterten Dämpfeinsatz legen und ca. 5 Minuten dämpfen.

Limettenbutter: Zwiebel in Butter und Limettensaft dünsten. Weiche Butter und die in feine Streifen geschnittenen Zesten begeben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und im Pfännchen beiseite stellen.

Krautstielstäbchen sautieren und auf Teller verteilen. Pouletpäckchen auf Haushaltspapier abtupfen, darauflegen und oben mit der Schere aufschneiden. Limettenbutter aufschäumen lassen, darüber giessen und mit Kerbelzweigen garnieren.

Kalbshaxe Marengo

4 Kalbshaxen
20 Saucenzwiebeln
20 Champignon
1 Zwiebel
Bouillonwürfel
1 kleine Dose Tomatenpüree
Mehl
ÖL
Butter
Weisswein
Salz, Pfeffer
Toastbrot

Die in Scheiben geschnittenen Kalbshaxen in einer Bratpfanne bei grosser Hitze auf beiden Seiten anbraten. 1 gehackte Zwiebel und 1 Esslöffel Mehl beifügen. Hitze reduzieren und das Mehl solange dünsten, bis es eine schöne braune Farbe hat. Mit 2dl Weisswein und ½ l Bouillon ablöschen. Mit Pfeffer würzen und eine kleine Dose Tomatenpüree beifügen. Umrühren und 1 ½ Stunden zugedeckt schmoren lassen. Etwa 20 Saucenzwiebeln in einer kleinen Pfanne in etwas Butter und wenig Wasser weichkochen. Etwa 20 gewaschene und vom Stiel befreite Champignon zugeben.

Die weichgekochten Haxen aus der Pfanne nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Fleisch und Sauce sowie die Zwiebeln und Champignon nochmals während 5 Minuten erhitzen.

Zum Anrichten die Kalbshaxen dachziegelartig auf eine Platte legen und die Zwiebeln und Champignons darumherum anordnen. Mit der Sauce überziehen

Nach belieben kann man das Gericht mit einigen in etwas Öl gerösteten und zu Dreiecken geschnittenen Brotscheiben garnieren..

Risotto Mauritius

Risotto

Weisswein

Gemüsebouillon

Mauritius Gewürzmischung

Risotto in Butter andämpfen, mit Weisswein ablöschen, Weisswein etwas einkochen lassen, mit Gemüsebouillon aufgiessen. Leicht kochen lassen bis Flüssigkeit eingekocht oder Risotto gar ist. Nochmals etwas Weisswein nachschütten und mit dem Mauritius-Gewürz vorsichtig abschmecken.

Birnenstrudel mit Williamscreme

600 g reife Birnen
40 g Korinthen
30 g gehobelte, geröstete Mandeln
60 g Zucker
100 g Biscuit- Würfel
½ dl Williams
80 g flüssige Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

Für den Strudelteig

300 g Mehl
25 g Distelöl
5 g Salz
1 ½ dl lauwarmes Wasser

Für die Sauce

0.8 dl Crème fraîche
40 g Puderzucker
½ dl Williams
30 g geschlagene Sahne

Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen in dünne Scheiben schneiden, vorsichtig mit Korinthen, Mandeln, Zucker, Biscuit-Würfeln, sowie Williams vermischen und beiseitestellen.

Für den Strudelteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und zuge- deckt eine halbe Stunde an der Wärme ruhen lassen.

Den Strudelteig mit Mehl bestäuben und auf einem bemehlten Tuch so dünn wie mö- glich zu einem Rechteck ausrollen. Die Hände unter den Teig schieben und Stück für Stück vorsichtig mit dem Handrücken ziehen, bis der Teig immer dünner und durch- sichtig wird, wobei er nicht reißen darf. Dickere Randstücke abschneiden. Den aus- gezogenen Teig mit flüssiger Butter bestreichen, ein Drittel mit den vorbereiteten Birnenscheiben bedecken und mit Hilfe des Tuches vorsichtig aufrollen.

Den Strudel auf ein Backblech setzen mit flüssiger Butter bestreichen und im vorge- heizten Ofen bei 230° etwa 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce die Crème fraîche mit dem Puderzucker, sowie dem Williams gut verrühren und den geschlagenen Rahm unterziehen.

Den knusperig gebackenen Strudel nochmals mit Butter bepinseln. In Stücke schnei- den, mit Puderzucker bestäuben und mit der Williamscreme anrichten. Mit frischen Pfefferminzblätter garnieren.

Eine kleine Kugel Schokoladen-Glace passt gut dazu, ist aber nicht nötig.