

Menü
für
4 Personen



Winterthur
27.10.1999
B. Denicolà

Gazpacho andalusische Art

*Lachs an Champagnersauce
Wildreis*

*Schweinsmedaillon im Malbunerschninken
Grilltomaten und Broccoli
Nudeln*

Traubencreme mit Mascarpone

Chnoche Chuchi Winterthur

Gazpacho andalusische Art

150	g	Weissbrot	$\frac{3}{4}$ des Brotes zerpfücken, in eine Chromstahlschüssel geben und mit dem Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch schälen und darüber pressen, alles gut mischen und etwas ziehen lassen. Das restliche Brot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.
4	El	Olivenöl	
3	Stk.	Knoblauchzehen	
750	g	reife Tomaten	Die Tomaten über Kreuz einschneiden, für ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, anschliessend schälen. Eine geschälte Tomaten (nur das Fruchtfleisch) in kleine Würfel schneiden und in einem Schüsselchen kalt stellen. Die restlichen Tomaten (nur das Fruchtfleisch) grob zerschneiden und zum Brot geben.
1	Stk.	Salatgurke	Gurke waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne bis auf das feste Fruchtfleisch entfernen. $\frac{3}{4}$ der Gurke schälen, in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in die Schüssel mit Brot und Tomaten geben. Den Rest der Gurke in kleine Würfel schneiden und in einem Schüsselchen kalt stellen
1	Stk.	kleine, grüne Peperoni	Die Peperoni mit einem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen. $\frac{3}{4}$ davon in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in die Schüssel mit Brot etc. geben. Den Rest der Peperoni in kleine Würfel schneiden und in einem Schüsselchen kalt stellen
3	El	Rotweinessig	Den Essig mit dem Wasser zum Brot etc. in die Schüssel geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für minimum 1 Stunde kalt stellen. Kurz vor dem Service die Brotwürfelchen in einer Teflonpfanne mit wenig Butter leicht anbräunen. Die Brot- und Gemüsewürfelchen separat zur Suppe servieren.
4	dl	Wasser	
		Pfeffer/Salz	

Chnoche Chuchi Winterthur

Lachs an Champagnersauce mit Reis

300 g Lachsfilet In 4 gleich grosse Stücke schneiden und in die Tranchen der Länge nach eine Tasche schneiden (nicht ganz durchschneiden!!).

Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Füllung

4	Stk.	frische Champignons	Die Champignons putzen und fein hacken, die Schalotten schälen und fein hacken. Zusammen im heissen Butter kurz anziehen und auskühlen lassen. Das Brot ohne Rinde in sehr kleine Würfelchen schneiden. Den Peterli kurz abspülen und ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten mit dem Ei und Rahm in einer Chromstahlschüssel gut vermischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.
2	Stk.	Schalotten	
1	Ei	Butter	
2	Scheiben	Weissbrot	
2-3	Zweige	Peterli	
½	dl	Rahm	
1		Ei	
		Pfeffer/Salz	

Die Füllung in die Taschen einfüllen.

1	Tl	Butter	Eine Gratinform mit dem Butter ausstreichen und den Champagner beifügen. Die Lachs-
1	dl	Champagner	

tranchen so in die Form stellen, dass die Füllung nicht herausfallen kann. Die Form in die Ofenmitte schieben und den Fisch für ca. 20 Minuten garen lassen.

Sauce

150	g	frische Champignons	Die Champignons putzen und feinblättrig schneiden. Die Schalotten schälen, fein hacken und zusammen mit den Champignons in der Butter andämpfen. Mit Champagner ablöschen, nach ca. 10 Minuten den Fond aus der Gratinform beifügen und noch während ca. 5 Minuten um etwa 1/3 einkochen lassen (ev. mit etwas beurre manié nachhelfen).
1	Stk.	Schalotte	
1	Tl	Butter	
2	dl	Champagner	
2/3		Fond	

100	g	Crème fraiche Cayenne- Pfeffer/Salz	Die Crème begeben und unter Rühren nochmals kurz aufkochen, die Sauce abschmecken.
-----	---	---	--

1/2	Pack	Wildreis	Nach den Angaben kochen.
-----	------	----------	--------------------------

		gerupfter Peterli	Eine kleine Portion Wildreis mit dem Lachs auf dem Teller anrichten. Den Lachs mit etwas Peterli garnieren.
--	--	-------------------	---

Die Sauce separat dazu servieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Schweinsmedaillon im Malbunerschinken

8	Stk.	Schweinsmedaillon	Die Medaillons beidseitig leicht mit Pfeffer würzen und mit dem Cantadou einstreichen.
4	El	Pfeffer a. d. Mühle	
4	El	Kräuter-Cantadou	
16	Stk.	Malbunerschinken	Jeweils 2 Tranchen Schinken über's Kreuz aufeinander legen und das Medaillon in die Mitte legen. Mit den freien Enden der Tranchen das Medaillon einpacken, mit dem Zahnstocher die Enden sichern.
2	El	Butter	Medaillon in heisser Butter beidseitig ca. 4 Minuten gut anbraten, mit dem Cognac ablöschen, flambieren und warmstellen.
1/2	dl	Cognac	
2	dl	Weisswein	Den Weisswein in Bratfond einreduzieren, die Pfanne von der Flamme ziehen. Den steifgeschlagenen Rahm unterziehen und abschmecken.
1/2	dl	Vollrahm	
		Cayenne-Pfeffer	
8	Stk.	mittlere Stieltomaten	Waschen und Stielansatz ausschneiden. Oben über's Kreuz einschneiden und Kräuterbutter in den Einschnitt einstreichen.
2	El	Butter	
		Kräutersalz	
		Kräutermischung	
1	El	Butter	In einer eingebutterten Gratinform im Weisswein ca. 15 Minuten bei 180°C im Ofen garen.
1/2	dl	Weisswein	
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.
250	g	breite Nudeln	So wie immer.

Auf vorgewärmten Tellern je 2 Medaillons, das Gemüse und die Nudeln anrichten. Das Fleisch mit etwas Sauce nappieren, sofort servieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Traubencreme mit Mascarpone

1/2	dl	roter Traubensaft	In einer kleinen Pfanne aufkochen, vom Feuer nehmen.
30	g	Zucker	
1/2	P	Vanillezucker	
2		Eigelb	Sorgfältig unterziehen, die Masse mit dem Schwingbesen schlagen bis sie leicht dicklich wird.
4		Gelatineblätter	In kaltes Wasser einlegen.
2 1/2	dl	roter Traubensaft	Erwärmen, die ausgedrückten Gelatineblätter begeben und auflösen.
1	El	Zitronensaft	Die Eicreme unterziehen, im Wasserbad kaltrühren und kaltstellen.
250	g	blaue Trauben	Waschen, halbieren und mit spitzem Messer die Kerne herauslösen. Für die Garnitur einige Trauben zur Seite stellen.
180	g	Mascarpone	Den Mascarpone glattrühren und einige Löffel unter die Creme ziehen, sobald die Creme am Rand zu gelieren beginnt. Anschliessend den restlichen Mascarpone unterziehen.
1 1/2	dl	Halbrahm	Steifschlagen und zusammen mit den restlichen Trauben sorgfältig unter die Masse ziehen
			Den Rand von kaltgestellten Coupegläsern mit wenig Zitronensaft einstreichen und die Gläser im Zucker eintauchen. Die Masse in die Gläser einfüllen und mit Trauben garnieren.
4	Blätterkranz	Minze	Den Blätterkranz waschen und trocknen, mit wenig Puderzucker bestäuben und zur Dekoration plazieren.