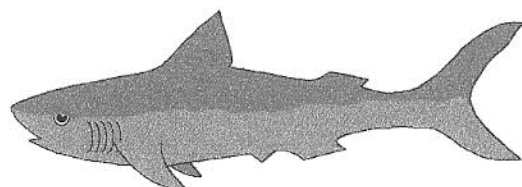


Chnoche-Chuchi

Winterthur

Menue für 4 Personen



Meeresfrüchtesuppe mit Curry

Geräuchertes Lachsforellenfilet
an Honig-Senf-Sauce

Seeteufel mit Kräutern im Ofen gebraten

Nocken von getrüffeltem Ziegenkäse

Quarktörtchen mit Früchten und Mandelplätzchen

Walter Schleucher im März 1999

Meeresfrüchtesuppe mit Curry

Alle Muscheln und Schnecken sowie die Flusskrebse unter fliessendem Wasser abbürsten. Die Kalamare waschen, häuten und das transparente Fischbein entfernen. Die Körpersäcke der Kalamare nochmals waschen und in dünne Ringe schneiden.

In einem grossen Topf das Olivenöl erhitzen und die abgetropften Muscheln und Meerschnecken hineingeben. Umrühren, mit dem Weisswein ablöschen und den Fischfond zugiessen. Zugedeckt 3 Minuten stark kochen lassen. Anschliessend die Muscheln und Meerschnecken herausheben und ihr Fleisch auslösen. Alle Muscheln die sich beim Garen nicht geöffnet haben, müssen entfernt werden. Den Muschelfond durch ein feines Sieb seihen und den Curry sowie den Safran einrühren. Den Fond nochmals aufkochen und die kalte Butter stückchenweise einschwingen um die Suppe zu binden.

Die Flusskrebse im Gemüsefond 2 Minuten aufkochen. Herausnehmen, ihr Schwanzfleisch aus den Schalen brechen und im Gemüsefond warm halten.

Die Lauchstreifen und Kalamareringe in die Currysuppe geben und unterhalb des Siedepunkts gar ziehen lassen

Anschliessend das ausgelöste Muschel- und Meerschneckenfleisch sowie die Krebschwänze einlegen und in der Suppe wieder erwärmen.

Die Currysuppe in vorgewärmte tiefe Teller füllen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

20 kleine Suppenmuscheln
(z.B. palourdes)
12 Venusmuscheln (vongole)
12 Meerschnecken
(bigorneaux)
4 kleine Kalamare
8 Flusskrebse od. Crevetten
4 Esslöffel Olivenöl
3 dl Weisswein
3 dl Fischfond
1 Teelöffel Currypulver
einige Safranfäden
100 gr Butter
1 Liter Gemüsefond
1 Lauchstange in feine Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer
fein geschnittener Schnittlauch

Geräuchertes Lachsforellenfilet an Honig-Senf-Sauce

Die Lachsforelle filetieren, dabei die Haut nicht abziehen. Das Rauchsatz mit dem Meersalz, dem Zucker und frisch gemahlenem weissem Pfeffer vermischen. Ein Lachsfilet mit der Hautseite nach unten in eine Gratinform legen und mit der Gewürzmischung sowie dem gezupften Dill bestreuen. Das zweite Filet mit der Hautseite nach oben darüberlegen. Mit Weisswein übergiessen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank 2 Tage marinieren, dabei die Fischfilets 4 bis 5 Mal wenden. Danach die Fischfilets über Nacht an der Luft trocknen lassen. Im Räucherofen kalt räuchern.

Für die Honig-Senf-Sauce den Senf mit dem flüssigen Honig, dem Fischfond, dem Olivenöl und der flüssigen Butter verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Dill sowie den Schnittlauch zufügen.

Aus jeder Lachsforellenseite 8 Querstreifen schneiden. Je 2 Streifen auf die Teller plazieren und mit der Sauce umgiessen.

Die angegebene Menge reicht für 8 Portionen.

1 Lachsforelle von ca. 2 $\frac{1}{2}$ kg
1 Teelöffel Rauchsatz
100 gr Meersalz
1 TL Zucker
weisser Pfeffer aus Mühle
100 gr gezupfter Dill
3 dl Weisswein

Für die Sauce:

50 gr grobkörniger Senf
1 EL flüssiger Honig
3 EL Fischfond
2 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
20 gr flüssige Butter
fein geschnittener Dill und
Schnittlauch
Salz, Pfeffer aus Mühle

Seeteufel mit Kräutern im Ofen gebraten

Seetäufel filetieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Oel in der Pfanne erhitzen. Rosmarin- und Thymianzweige, sowie die in feine Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen zugeben.. Den Seeteufel kurz daraufsetzen und dann in den vorgeheizten Ofen geben. Bei 220 Grad zu Dreivierteln fertig braten, aus dem Ofen nehmen, warm halten und ruhen lassen.

Tomaten schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit dem Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Kartoffeln und Knollensellerie schälen, würfeln, zusammen weich kochen und durchs Passevite treiben, Butter in Flocken und einige Safranfäden unterziehen.

Gemüse nach Geschmack und Saison rüsten und knackig kochen. Mit Olivenöl und Salz abschmecken und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Das Kartoffel-Sellerie-Püree in die Mitte setzen. Den Seeteufel in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Mit der Tomaten-Olivenöl-Mischung beträufeln.

800 gr Seeteufel
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
4 Knoblauchzehen
2 Tomaten
 $\frac{1}{2}$ dl Olivenöl
Salz und Pfeffer
700 gr Kartoffeln
300 gr Knollensellerie
20 gr Butter in Flocken
einige Safranfäden
500 gr Gemüse
z.B.
grüne Spargeln
Blumenkohl
Broccoli

Nocken von getrüffeltem Ziegenkäse

Den Käse mit einigen Tropfen Trüffelöl glattrühren. Die fein gehackten Trüffel unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Die Masse zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit der Käse vom Trüffelaroma durchzogen wird.

Von der Käsemasse mit einem zuvor in heisses Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen.

Je 2 Nocken auf einem Teller anrichten und mit einer Trüffelbrunoise garnieren.

Dazu frisches Brot reichen.

300 gr frischer Ziegenkäse

50 gr schwarze Trüffel

Trüffelöl

1 $\frac{1}{2}$ dl geschlagener Rahm

Salz und Pfeffer aus der

Mühle

Quarktörtchen mit Früchten und Mandelplätzchen

Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen. Magerquark und Sauermilch miteinander verrühren. Gelatine einweichen.

Aus Wasser und Zucker (Verhältnis 1 : 1) einen Sirup kochen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen, noch lauwarm in die Quarkmischung einlaufen lassen. Mit dem gezuckerten Eigelb mischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterziehen und parfümieren - je nach Geschmack mit Orange, Zitrone oder Orangenblütenessenz. In 6 Timbaleförmchen füllen, abkühlen und im Kühlschrank fest werden lassen (bei uns im Tiefkühler!!)

Wasser und Zucker aufkochen lassen und karamelisieren. Auf ein geöltes Blech giessen und erkalten lassen. Karamel in Splitter brechen und mit den geschälten Mandeln im Mixer zu Pulver cuttern. 20 gr gehobelte Mandeln untermischen. 6 Ringe in der Grösse der Timbaleförmchen auf ein Blech mit Backpapier stellen. Von der Mandelmischung je 2 mm hoch einfüllen. Im Ofen bei 250 Grad 2 Minuten backen.

Die Quarktörtchen aus der Timbaleform auf die Teller stürzen, je ein Mandelplätzchen aus dem Ring lösen und auf das Törtchen geben. Mit Früchtesauce und Früchten nach Lust und Saison garnieren.

Die angegebene Menge reicht für 6 Portionen

3 Eigelb
50 gr Zucker
200 gr Magerquark
1 dl Sauermilch
3 Blatt Gelatine
50 gr Zucker 0.5 dl Wasser
1.9 dl geschlagener Rahm
Essenz

0.5 dl Wasser 125 gr Zucker
20 gr geschälte Mandeln
20 gr gehobelte Mandeln

Früchtesauce
Kiwi
Erdbeeren
usw.