

Feb.

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

**SOUPE A LA CHOUROUTE
AU RIESLING**

**NOUILLES ET CHOU FRISE
SAUCE AU GRUYERE**

**FILET DE SANDRE
AU TROIS LEGUMES**

*

RIZ SAUVAGE

**POIRES AU VIN ROUGE
TETE DE MOINE**

En Guete

**SOUPE A LA CHOUCROUTE
AU RIESLING**

SAUERKRAUTSUPPE MIT RIESLING

250 g Sauerkraut, roh
1 Zwiebel, gross
6 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
1 dl Riesling
Salz, Pfeffer
Kerbel

Butter erwärmen
Zwiebel, fein gehackt, andämpfen
Sauerkraut gut waschen, begeben
Mit dem Bouillon ablöschen, gut weichkochen,
ca.30 Min. und sehr fein pürieren

Kurz vor dem Servieren den Rahm, steif geschlagen,
und den Riesling unterziehen, nochmals aufkochen
Abschmecken mit wenig Salz und Pfeffer

Mit Kerbel garnieren

NOUILLES ET CHOU FRISÉ
SAUCE AU GRUYÈRE

NUDELN MIT WIRSINGKOHL UND GRUYÈRE

800 g Wirsingkohl

Blätter vom Strunk entfernen, waschen, dicke Mittelrippe wegschneiden. Die halben Wirsingblätter in Streifen schneiden und im Dampf weichgaren, salzen.

Anschliessend mit wenig Gemüsewasser in Pfanne geben, auf kleinem Feuer köcheln lassen.

1 dl Rahm

zufügen, umrühren

80 g Gruyère

reiben und darunterziehen

schwarzer Pfeffer, Salz

nach Belieben abschmecken

300 g Nudeln

in Salzwasser al dente kochen

Nudeln auf Teller anrichten, Wirsinggemüse darauf verteilen.

**FILET DE SANDRE
AU TROIS LEGUMES**

ZANDERFILETS AUF DREI GEMÜSEN

600 g Zanderfilets
Zitronensaft

Allfällige Gräte entfernen, in grosse Stücke schneiden
Filets damit beträufeln, bis zur Zubereitung kühl
stellen

600 g Frische Erbsen
(Gewicht mit Hülsen)
1 Dose Maiskörner
2 Rote Peperoni, gewürfelt
1 Zwiebel, gross, fein gehackt
1 Bund Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
1-2 dl Gemüsebouillon

Olivenöl warm werden lassen, Zwiebeln und Petersilie
begeben, andämpfen

Erbsen und Peperoni begeben, 2-3 Min. andämpfen
Gemüsebouillon beifügen, zugedeckt auf kleinem Feuer
6 - 7 Min. köcheln (das Gemüse sollte noch knackig
sein)

Maiskörner begeben, nur heiss werden lassen
Mit wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen
1 EL Butter daruntermischen, Gemüse zugedeckt
beiseite stellen

Zanderfilets mit Haushaltspapier trocknen, mit Salz
würzen, portionenweise, unter sorgfältigem Wenden
ca. 2 Min. braten

REIS

3 halbe Tasse Basmati
1 halbe Tasse Wildreis

Jeder weiss wie

Gemüse auf warme Teller anrichten, gebratene Zander-
filets darüber verteilen und mit Reis umkreisen

POIRES AU VIN ROUGE
TÊTE DE MOINE

ROTWEINBIRNEN MIT TÊTE DE MOINE

- 4 kleine reife Birnen
(z.B. Gute Luise)
- 2.5 dl kräftiger Rotwein
(z.B. Barolo)
- 0.5 EL Zitronensaft
- 2 Piment-Körner
- 2 Karkadeblüten
- 4 EL Birnendicksaft

- 2 - 3 Tête de Moine-Rosetten
pro Teller

Birnen evtl. schälen, quer in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rotwein bis und mit Birnendicksaft aufkochen. Birnen beifügen, auf kleinstem Feuer knapp weichgaren, zugedeckt auskühlen.

Birnen aus der Kochflüssigkeit nehmen, schichtweise mit dem Käse auf Teller geben.

Kochflüssigkeit sirupartig einkochen, zu den Birnen geben. Mit Karkadeblüten garnieren.