

# Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Marcel Jappert

Kochen vom 27. Januar 1999

\*\*\*\*\*

Muschelsuppe

\*\*\*\*\*

Geflügel-Salat

\*\*\*\*\*

Truthahnschnitzel  
Wildreis  
Broccoli

\*\*\*\*\*

Mandel-Pfirsich Gratin

\*\*\*\*\*

Kaffee

\*\*\*\*\*

En guete

## Muschel Suppe

1 Dose Miesmuscheln

Die Muscheln unter fliessendem Wasser abspülen

300 g Lauch  
100 g Ruebli  
30 g Sellerie

Die Gemüse in ca 4 cm lange Julienne schneiden

50 g Bratbutter  
1 Portion Saffran

Die Julienne in der Bratbutter anziehen  
das Saffran begeben und gut mit dem Gemüse vermischen

1 L Wasser  
3 dl Weisswein  
1 dl Rahm

mit dem Wasser ablöschen, aufkochen lassen  
begeben, die Miesmuscheln begeben, 5 Minuten  
ziehen lassen, den Rahm begeben, darauf achten, dass  
die Suppe nicht mehr kocht, damit der Rahm nicht gerinnt.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken,

Sofort servieren

## Poulet Salat

400 g Poulet Schitzel  
50 g Bratbutter

Die Schnitzel in der Bratbutter braten, auskühlen lassen  
Das Fleisch soll innen noch leicht rosa sein

Die Schnitzel in Würfel schneiden

### Sauce:

2 El Mayonaise  
2 dl Sauer Rahm  
1 El Curry Pulver

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und gut vermischen

### Früchte

3 Scheiben Dosen-Ananas  
1 reife Mango  
1 El Rote Kirschen

Die Ananas in Stücke schneiden  
Das Mangofleisch in Würfel schneiden  
Die Kirschen halbieren

### Mischen:

Salz Pfeffer

Die Poulet-Würfel und die Früchte in die Sauce geben  
und alles gut durchmischen  
falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten:

1 Dose Mandarinen Schnitze  
2 reife Mangos

Mandarinen  
Ananas  
In Schnitze geschnitten

garnieren

## Truthahnschitzel an Honigsauce

2 El Pinienkerne

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Bratpfanne hellbraun rösten und bei Seite stellen.

4 Truthahnschitzel a 150 g  
Pfeffer aus der Mühle

Schnitzel beidseitig würzen

1 El fester Honig

eine Seite mit Honig bestreichen

50 g Bratbutter

Die Bratbutter heiss werden lassen, Fleisch zuerst auf der Unterseite ca. 4 Minuten braten, wenden und auf der Honigseite 3 Minuten braten, Fleisch heraus nehmen und warm stellen.

### Honigsauce:

2 dl Hühnerbouillon

zugeben, Bratsatz auflösen

2 El Sojasauce

2 El Honig

beigeben, Honig auflösen

8 halbe Dörraprikosen

die Aprikosen hinzufügen und 4 Minuten köcheln lassen, die Aprikosen herausnehmen und warm stellen.

2 El kalte Butter

flockenweise unter die Flüssigkeit schwingen,

### Anrichten:

Das Fleisch auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Sauce nappieren, die Pinienkerne darüber streuen, mit Aprikosen garnieren.

**Wild-Reis**

1 Paket Wild-Reis

Den Wild-Reis gemäss Packungs-Anleitung zubereiten.

## Broccoli

3 L Wasser  
2 El Rindsbouillon

In einer grossen Pfanne heiss werden lassen  
im heissen Wasser auflösen

800 g Broccoli

Den Broccoli in Röschen zerteilen, waschen und in das  
heisse Wasser geben, er soll nie kochen, sonst  
fallen die "Blättchen" ab

## Mandel–Pfirsiche au Gratin

30 g Puderzucker  
1 Ei Wasser

Den Puderzucker und das Wasser in eine Pfanne geben, den Zucker hellbraun caramolisieren

3 dl Rotwein

mit dem Rotwein ablöschen, (der Zucker wird "klumpen") solange weiterkochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Den Sirup in eine Gratinform giessen.

4 halbe Pfirsiche a. d. Dose

Mit einem Löffel etwas Fruchtfleisch herauslösen. Die Pfirsiche in die Gratinform stellen.

### Füllung:

100 g Makaronen  
75 g gemahlene Mandeln  
30 g Puderzucker  
1/2 Päckli Vanillezucker  
1 Eigelb  
5 El Sherry

Die Makaronen fein zerkrümeln

Alle Zutaten gut vermischen

1 Eiweiss

steif schlagen, sorgfältig unter die Mandelmasse mischen, die Masse in die Pfirsichhälften füllen.

einige Pistazien

grob hacken und über die Pfirsiche verteilen.

### Gratinieren:

20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgheizten Ofens, falls nötig mit Alufolie abdecken.

### Servieren:

Noch heiss mit Rahm servieren.