

CHNOCHE - CHUCHI

Winterthur

Kochen für Damen

13.11.1998

Mit Küchenchef Hans-Hermann Hohneck

* * * * *

Apéro: Boursin-Gipfeli

* * * * *

Nüsslisalat „meine Art“

Rosmarinbrot

* * * * *

Gebratenes Lachsfilet auf gedämpftem Chicorée
an

Crème fraîche - Mascarpone-rahm

* * * * *

Schweinefilet im Wirzmantel

Safranrisotto

* * * * *

Gefüllter Apfel an Karamelsauce

* * * * *

Nüsslisalat „meine Art“

ca. 500 g – 600g Nüsslisalat

ca. 11 - 12 gekochte Eier, 3 Stk. – Sechstel pro Person

20 - 22 Tranchen geräucherte Gänsebrust

20 - 22 Scheiben Fenchelsalami

ca. 1,2 l Sauce vinaigrette; Verhältnis ca. 1:2 = 1 Teil Essig, 2 Teile Öl = 5 dl Essig

Pfeffer – Salz – Senf – Prise Zucker, Streuwürze

Knoblauch-Zwiebelgranulat, etwas Meerrettich

3 – 4 Stk. gekochte, pürierte Kartoffeln

ca. 100 g feingewürfelte, ausgelassene Frühstücksspeck (in Dressing geben)

Anrichten auf grossem weissen Teller

Garnieren mit Radieslifächer

Gebratenes Lachsfilet an Crème fraîche – Mascarpone-rahm

20 – 22 rohe Lachstranchen à 80 – 90 g

ca. 500 g Butter

ca. 3 kg Chicorée

etwas Bohnenkraut, gemahlener Kümmel

ca. 300 g – 400 g Crème fraîche

ca. 250 g Mascarpone

ca. 3 – 4 Stk Zitronen

Worcestershiresauce, Streuwürze, gemahlener Pfeffer, zum Marinieren

Mehl für den Fisch

Herstellung: Lachsfilets marinieren, Chicorée rüsten, schneiden, waschen, trockenschleudern; mit der Hälfte der Butter anziehen, abgedeckt dünsten, leicht würzen mit Streuwürze, gemahlenem Kümmel (1/2 Tl), gemahlenem Pfeffer, am Ende der Garzeit (knapp 5 Min.) die Prise Bohnenkraut begeben.

Im Rest der Butter die marinierten, gemehlten Lachsfilets schonend braten (knapp durchbraten, zieht nach).

Chicorée auf Teller anrichten, Fisch darauf. Den zurückgebliebenen Gemüsefond mit der Crème fraîche – Mascarpone vermischen; nachwürzen, die Lachsfilets damit napieren.

Garnitur: Schnittlauchstengel mit Tomaten

Schweinefilet im Wirzmantel

ca. 2 kg Schweinefilet, dressiert (3 – 4 Stk. je nach Grösse)
pro Stk Filet ca. 120 g Kalbsbrät (ca. 500 g)
ca. 50 g – 60 g blanchierter Wirz
ca. 3 – 4 Tranchen Rohschinken pro Filet
ca. 50 g – 60 g Schweinenetz
Gewürzsalz
Oel zum Anbraten

Herstellung:Die dressierten Schweinefilets leicht gewürzt anbraten, abkühlen. Die Wirzblätter entrippen, im Salzwasser blanchieren, sofort kalt abspülen, trocknen. Die Schweinefilets mit dem Schinken umhüllen; Wirzblätter auf dem Tisch ausbreiten, mit Brät bestreichen, das Schweinefilets einpacken; mit dem auseinandergezogenen Schweinenetz einpacken.
Im Backofen garen bei ca. 200°, ca. 20 Minuten, Nadelprobe machen.

Safranrisotto:

ca. 800 g Vialonereis (40 g pro Person)
1 – 2 Stk. feingewürfelte Zwiebel, je nach Grösse
ca. 50 g – 60 g Butterschmalz
3 – 4 Dösli gemahlener Safran
ca. 2 dl Weisswein
ca. 8 dl – 9 dl heisse Geflügelbouillon (ca. 20 g Paste)
1 dl – 2 dl Rahm
ca. 100 g Butter
ca. 2 Ei geriebener Sbrinz
Gewürzsalz, gemahlener Pfeffer

Garnieren mit Peterliästli

Gefüllter Apfel mit Karamelsauce

8 dl – 9 dl	Weisswein
ca. 350 g	Zucker
6 El	Zitronensaft
20 – 22 Stk.	gleichgrosse, mittlere Aepfel
ca. 200 g	Butter, 1/3 für die Chromstahlwanne
400 g	Puderzucker
6 El	Calvados
ca- 600 g – 700 g	Magerquark
6 Stk.	Eier
2 TI	dünn abgeriebene Zitronenschale

Herstellung: Den Weisswein, 200 g Zucker, Zitronensaft in Topf aufkochen. Aepfel schälen, oben etwas abschneiden, mit „Parisiene-Löffel“ aushöhlen, pochieren, nicht zu weich, ausheben; umgedreht abtropfen lassen. Sud zur Hälfte einkochen. Wanne mit Pinsel ausbuttern, Aepfel hineinsetzen.

Sauce: Puderzucker mit etwas Apfel-Weinsud karamelisieren, den restlichen Weinsud ablöschen, Karamel loskochen, auskühlen, Calvados beigeben.

Füllung: Die Eier trennen, Quark mit Eigelb, Zitronenschale, Prise Salz, der restlichen weichen Butter glattrühren. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen, unter die Quarkmasse heben; mit Spritzsack, Lochfülle in die Aepfel dressieren!
Bei 180° Umluft ca. 15 – 20 Min. garen; nach ca. 10 – 12 Min. mit Backblech abdecken. Quarkmasse soll stellig, goldbraun sein. Anrichten, Karamelsauce untergiessen. Garnieren mit Apfelschalenspirale.