

Chnoche-Chuchi

Winterthur

Menue für 4 Personen

Tomaten mit pochiertem Ei

Sashimi von der Lachsforelle im Lauchmantel

Kalbsfilet auf Kartoffelgaletten mit frischem Gemüse

Ananastarte mit Ananassorbet

Walter Schleucher im August 1998

Tomaten mit pochiertem Ei

Die Tomaten blanchieren, kalt abschrecken, schälen und oben einen Deckel wegschneiden. Mit einem Teelöffel die Tomaten aushöhlen, mit der Öffnung nach unten auf einen Teller neben den Herd setzen, damit sie lauwarm werden.

Die 4 Eier, die sehr frisch sein müssen, aufschlagen und in je eine Tasse gleiten lassen. Die Eidotter dürfen dabei nicht zerfliessen.

1 dl Weisswein, 1/4 dl Wasser und 1/4 dl Estragonessig zusammen mit den Pfefferkörnern und den Estragon zweigen zum Kochen bringen und auf zwei Esslöffel Flüssigkeit reduzieren. Die Estragonblättchen in feine Streifen schneiden. Die Reduktion mit dem Eigelb im Wasserbad zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Die geklärte Butter löffelweise einschwingen. Zuletzt die feingeschnittenen Estragonblättchen unter die Sauce ziehen.

Die geschälten Kartoffeln in leicht gesalzenem, mit dem Safran gefärbten Wasser weich garen. Danach in dünne Scheiben schneiden.

Die Zutaten zur Vinaigrette verrühren. Die Eier in reichlich siedendes Wasser gleiten lassen, dem man 1 EL Estragonessig beigibt, und 2 bis 3 Minuten pochieren.

Die leicht angewärmten Tomaten mit den pochierten Eiern füllen, auf die Teller setzen und mit der Estragonsauce grosszügig überziehen.

Mit je 2 in Scheiben geschnittenen Safrankartoffeln umlegen, mit der Vinaigrette umgiessen und mit einigen Estragonblättchen garnieren.

Dies ist ein Gericht, das man lauwarm serviert.

4 mittelgrosse Tomaten

4 Eier

1 dl Weisswein

1/4 dl Wasser

1/4 dl Estragonessig

2 Pfefferkörner

5 Zweige frischer

Estragon

1 Eigelb

100 g geklärte Butter

8 kleine festkochende
Kartoffeln

8 Safranfäden

Salz, Pfeffer aus der
Mühle

Für die Vinaigrette:

1 Teelöffel Senf

1 Esslöffel Apfelessig

2 Esslöffel Trauben-
kernöl

etwas Kartoffelkoch-
wasser

Sashimi von der Lachsforelle im Lauchmantel

Das marinierte Lachsforellenfilet wird quer in 8 fingerbreite Streifen geschnitten.

Die gründlich gewaschenen Teile des Lauchs in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Je 2 Forellenstreifen so aufeinander legen, das der dickere Teil des Ersten auf dem dünneren Teil des Zweiten liegt, damit ein gleichmässig dickes Päckchen entsteht. Dünn mit Tafelmeerrettich einstreichen und mit den Lauchstreifen umwickeln.

Die Päckchen mit einem sehr scharfen Messer in Stücke von etwa 3 cm Länge schneiden. Auf gekühlten Tellern anrichten, mit Salatblättern und Zwiebel sprossen garnieren und mit Rogen und nach Belieben mit fein geschnittenen Kräutern umstreuen. Mit einer Vinaigrette, der man etwas Kürbiskernöl beigegeben hat, beträufeln.

400 g mariniertes Lachsforellenfilet ohne Haut

1-2 Lauchstangen

1 TL Tafelmeerrettich

1 EL Forellen- oder Lachsrogen

Zwiebel sprossen, Salatblätter und frische Kräuter als Garnitur

Für die Vinaigrette:

1 EL scharfer Senf

$\frac{1}{2}$ dl Apelessig

1 dl Traubenkernöl

etwas Kürbiskernöl

$\frac{1}{2}$ dl Gemüsefond

etwas Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kalbsfilet auf Kartoffelgaletten mit feinem Gemüse

Die Kalbsfiletscheiben mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit der Aufschnittmaschine oder dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Salz bestreuen, damit die Scheiben geschmeidig werden und besser aneinanderhaften. In einer Teflonpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kartoffelscheiben hineingeben und blütenförmig zu Galetten formen. Die Galetten von beiden Seiten knusprig braun rösten, herausheben und warm stellen.

In der gleichen Pfanne die Kräuter kurz erhitzen um die Bratbutter zu aromatisieren. Anschliessend die Filetscheiben einlegen und von beiden Seiten kurz anbräunen. Abseits vom Feuer in der Pfanne einige Minuten abstehen lassen.

Das geputzte Gemüse in etwas Butter weichdünsten und etwas würzen.

Den braunen Fond zur Sauce einkochen, dabei mit einem Salbeiblatt aromatisieren. Die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit der in kleinen Flocken eingeschwenkten Butter binden.

Die Kartoffelgaletten auf die vorgewärmten Teller verteilen. Darauf die Filetscheiben setzen, mit dem Gemüse umlegen und mit der Sauce umgiessen.

- 4 Scheiben Kalbsfilet von je etwa 80 g
- 4 geschälte Kartoffeln
- 40 g Bratbutter
- 4 Salbeiblätter
- 4 kleine Rosmarinzwige
- 12 junge Karotten
- 12 Broccoliröschen
- 4 kleine Patissons geviertelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Für die Sauce:
- 2 dl brauner Kalbsfond
 - 1 Salbeiblatt
 - 20 g Butter

Ananastarte mit Ananassorbet

Alle Zutaten für den Teig rasch zusammenkneten. Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschliessend etwa 3 Millimeter dünn ausrollen und eine Tarteform von 18 cm Durchmesser auslegen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und bei 180° blindbacken. Restlicher Teig hält sich gut gekühlt 2 bis 3 Tage oder kann zur späteren Verwendung eingefroren werden.

Für die Füllung die Ananas zerkleinern, mit dem Stabmixer oder im Cutter pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree zusammen mit der Butter, dem Zucker und dem Rahm kurz aufkochen. Abseits vom Herd die Eier nacheinander einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals erhitzen, bis eine Bindung entsteht. Nicht zum Kochen bringen, da sonst die Creme gerinnt.

Die Creme leicht auskühlen lassen und in die vorgebackenen Teigböden füllen. Nach dem Erkalten mit der Spritztülle ein Muster aus flüssiger Schokolade auf die Tarte spritzen.

Für das Sorbet den Zucker mit dem Ananassaft zu einem Sirup kochen. Das zerkleinerte Fruchtfleisch zusammen mit dem Sirup, dem Wein und dem Kirschwasser im Mixer pürieren. Abkühlen lassen und in der Sorbetiere gefrieren.

Für die Garnitur die Ananasstückchen mit braunem Rohrzucker bestreuen und unter dem heissen Grill karamelisieren.

Die Tarte in Portionsstücke schneiden. Auf die Teller verteilen und je eine Sorbetnocke daneben plazieren. Mit karamelisierten Ananasstückchen und einer Kap-Stachelbeere garnieren.

Für den Zuckerteig:

400 g Mehl
200 g zimmerwarme Butter
130 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
2 Esslöffel Milch

Für die Füllcreme:

150 g Butter
150 g Zucker
200 g reife Ananas
1 ½ dl Rahm
3 Eier
etwas Zitronensaft

Für das Sorbet:

800 g reife Ananas
200 g Zucker
2 dl Weisswein
2 dl Ananassaft
1 Schuss Kirschwasser
oder Limonenlikör

Für die Garnitur:

Ananasstücke
brauner Rohrzucker
4 Kap-Stachelbeeren
(Physalis)