

*Menü
für
4 Personen*



*Winterthur
27.05.1998
B. Denicolà*

Spargel-Poulet-Feuilleté

*Meringuiertes Lachsfilet
Wildreis*

*Schweinsfilet mit Kräuterfüllung
Baked Potatoes
Karotten*

Rhabarbersuppe

Chnoche Chuchi Winterthur

Spargel-Poulet-Feuilleté

4	Stk.	weisse Spargeln
8	Stk.	grüne Spargeln
10	g	Butter
1	Prise	Salz
1		ausgew. Blätterteig
1		Eigelb
2	El	Mohnsamen
300	g	Pouletschnitzel Pouletwürzmischung Pfeffer a.d. Mühle
1,5	dl	Spargelsud Hühnerbouillon
1	Tl	Maispuder
2	dl	Halbrahm Safranfäden

Von allen Spargeln die zähen Enden wegschneiden. Mit dem Sparschäler die weissen Spargeln grosszügig vom Kopf her schälen. Alle Spargeln halbieren und in weiter Pfanne mit Wasser gut bedecken. Spargeln aus der Pfanne nehmen und das Wasser aufkochen.

Butter und Salz begeben und zuerst die dicken weissen, dann die dünnen weissen und dicken grünen und anschliessend die dünnen grünen ins kochende Wasser geben. Auf kleiner Hitze die Spargeln knapp weich garen.

Den ausgewaltnen Teig mit dem Teigrad in gleichgrosse Vierecke schneiden und auf ein mit einem Backpapier belegtes Blech legen. Vorsichtig mit dem Eigelb bepinseln, so dass das Eigelb nicht über den Rand läuft, ansonsten dort der Teig nicht aufgeht. Mit Mohnsamen bestreuen und im auf 220[°] vorgeheiztem Ofen zusammen mit einem feuerfesten Gefäss mit heissen Wasser während ca. 10 Minuten backen.

In Streifen schneiden und im Bratbutter hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Die Pouletstreifen warmstellen.

Im Bratfond den Spargelsud mit der Bouillon aufkochen. Maispuder in etwas Weisswein auflösen und in der Bouillon mitkochen.

Halbrahm und Safran zugeben, kurz durchkochen und abschmecken.

Abgetropfte Spargeln auf warmem Teller anrichten, mit den Pouletstreifen garnieren und mit der Sauce nappieren. Am Schluss das Feuilleté dazulegen.



Chnoche Chuchi Winterthur

Meringuiertes Lachsfilet

8	Stk.	Blätter Chinakohl	Waschen, Rippen sorgfältig wegschneiden. Im kochenden Wasser kurz blanchieren und sofort im Eiswasser abschrecken. Auf Küchentücher zum Trocknen auslegen.
300	g	Lachsfilet Zitronenpfeffer Fischwürzmischung	Lachs mit Salz und Pfeffer leicht würzen, in 4 gleichgrosse Stücke schneiden und in die Chinakohlblätter einpacken.
4 150	g	Eiweiss grobes Meersalz	Eiweiss mit dem Schwingbesen steif schlagen und das Meersalz unterziehen. Auf einem eingebuttertem Backblech eine Lage Eiweiss ausbreiten, die Lachswickel darauflegen und mit dem restlichen Eiweiss mindestens 3cm dick zudecken. Im vorgeheiztem Backofen bei ca. 250 ^{°C} während 30-40 Minuten ausbacken.
2,5 1 0,5	dl	Fischfond Weisswein Chinakohlsud	Fischfond mit dem Weisswein und dem Sud zusammen auf gut die Hälfte reduzieren und den Dill beifügen. Den Fond abschmecken und flockenweise die kalten Butter mit dem Schwingbesen einrühren.
20	g	Dill kalter Butter	
1/2	Pack	Wildreis	Nach den Angaben auf der Packung kochen. Die Lachsfiletstücke vorsichtig aus dem „Meringue“ nehmen und die Chinakohlblätter entfernen. Auf vorgewärmtem Teller mit der Dillsauce einen Spiegel anrichten und die Lachsfiletstücke darauf anrichten. Eine kleine Portion Wildreis auf dem Teller anrichten und den Reis sowie den Lachs mit wenig Sauce nappieren.

Chnoche Chuchi Winterthur

Schweinsfilet mit Kräuterfüllung

600	g	Schweinsfilet	Das Filet mit dem Cognac einpinseln. Die Gewürze in einer Chromstahlschüssel gut vermischen und das Filet mit der Mischung einreiben. Zugedeckt während ca. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
1	EL	Cognac	
1		gepr. Knoblauch	
		Salz, Paprika Pfeffer a.d. Mühle	
50	g	Blauschimmelkäse	In einer Chromstahlschüssel den Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken, den Mascarpone und die fein gehackten Kräuter zufügen, mischen und würzen.
50	g	Mascarpone	
1	El	Schnittlauch	
je 1	El	Peterli und Kresse Salz, Pfeffer a.d.M.	
½	Becher	saurer Halbrahm	In einer Chromstahlschüssel alle Zutaten gut verrühren und würzen.
½	Becher	Crème fraiche	
1	Tl	Senf	
2	El	Schnittlauch Salz, Pfeffer a.d.M.	
4	grosse	Kartoffeln	Die Kartoffeln waschen und trocknen, die Schale mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen. Die Kartoffeln mit dem Erdnussöl einpinseln und einzel in Alufolie einpacken. Auf einem Backblech im vorgeheiztem Ofen bei ca. 200 ^{°C} mindestens 45 Minuten backen.
½	Tl	Erdnussöl	
			Das marinierte Filet in ca. 4cm dicke Medaillons schneiden, mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden und die Füllung hineingeben.
12	Tranchen	Rohschinken	Die Medaillons zuerst mit 2 Tranche vertikal, dann mit 1 Tranche horizontal umwickeln. Mit Bratenschnur zusammenbinden. Das Öl in einer Bratpfanne stark erhitzen, die Medaillons auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten.
50	g	Kresse	
1	El	Erdnussöl	
4	Stk.	mittlere Karotten	Waschen und schälen, in Stäbchen (5x5x40mm) schneiden und im Mineralwasser knapp weichkochen, Wasser abschütten und die Karotten kurz im Butter anziehen.
5	dl	Mineralwasser	
10	g	Butter	
			Auf einer grossen Platte das Fleisch und die Karotten anrichten und mit der Kresse garnieren. Die Folie der Baked Potatoes öffnen aber nicht entfernen und die Kartoffeln kreuzweise einschneiden. Durch seitliches Zusammendrücken das Innere der Kartoffel etwas nach aussen drücken, die Sour Crème in die Mitte geben.

Chnoche Chuchi Winterthur

Rhabarbersuppe

1	kg	Rhabarber	Rhabarber rüsten, mit Sparschäler grosszügig schälen.
1	Stk	Orange	Die Orange waschen und die Schale mit einer feinen Raffel abschaben. Das Schälgut zusammen mit der geraffelten Orangeschale und den Zimtstengeln in der Wasser-Weinmischung 2-3 Minuten aufkochen. Das Schälgut aus dem Fond heben und in eine Chromstahlschüssel passieren. Die Zimtstengel aus dem Fond nehmen. Die geschälten Rhabarbern in mittlere Stücke schneiden und im Fond knapp weich kochen. Aus dem Fond heben, im Eiswasser abschrecken und im Kühlschrank kaltstellen. Den Fond zusammen mit dem passierten Schälgut auf ca. 2/3 einkochen lassen.
4	dl	Weisswein	
2	dl	Wasser	
1	Stk	Orange	
2	Stk	Zimtstengel	
500	g	Erdbeeren Orangensaft Vanillezucker	Waschen und rüsten. 4 schöne Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen (nicht schnipfen!!) und die restlichen Erdbeeren in den Fond pürieren. Die "Suppe", wenn nötig noch einkochen lassen und mit Vanillezucker und Orangensaft abschmecken. Die "Suppe" nicht ganz erkalten lassen
4	Kugeln	Zitronensorbet	Den Rand von kaltgestellten Coupgläsern mit wenig Zitronensaft einstreichen und die Gläser im Zucker eintauchen. Die lauwarme "Suppe" in die Gläser einfüllen und die Rhabarberstücke einlegen
4	Blätterkranz	Minze Puderzucker	Die Sorbetkugel in die "Suppe" legen. Den Blätterkranz waschen und trocknen, mit wenig Puderzucker bestäuben und zusammen mit einer geviertelten Erdbeere zur Dekoration platzieren.