



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 25.2.98

zusammengestellt von Klaus Hinz

Kastaniensuppe
mit
Majoran

Geräucherte Gänsebrust mit Apfelschnitzen

Lammfilet im Röstimantel
mit
Schalotten an Pilzrahmsauce

Gefüllte Pfirsichhälften
gratiniert

En Guete

Kastaniensuppe mit Majoran

500 g geschälte Kastanien
1 l Gemüsebouillon
1,5 dl Vollrahm
Kräutermeersalz
1 TL Gelbwurz
0,5 dl Schlagrahm für die Garnitur
frischer Majoran

Zubereitung

Die Kastanien in der Gemüsebouillon ungefähr 10 Min. weich kochen und pürieren. Den Rahm hinzufügen, bei kleinem Feuer aufkochen und würzen.

Die Suppe in Teller anrichten. Mit einem Klecks Schlagrahm und dem feingehackten Majoran garnieren.

Geräucherte Gänsebrust mit Apfelschnitzen

150 g geräucherte Gänsebrust
2 Äpfel
4 Scheiben schwarzes Brot
4 TL Preiselbeeren
grobgemahlener Pfeffer
Butter zum Rösten
Salatblatt zum Dekorieren

Zubereitung

Die Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. In Wasser kurz aufkochen und ziehen lassen. Die Gänsebrust in Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen. Das Brot in Streifen schneiden und in Butter beidseitig rösten. Die noch warmen Brotstreifen und die Apfelschnitze nebeneinander auf die Teller verteilen. Preiselbeeren auf die Äpfel plazieren.
Zum Schluss mit Salatblatt dekorieren.

Lammfilet im Röstimantel

- 400 g Lammrücken-Filets
Bratbutter
Salz, Pfeffer
- 250 g Kartoffeln
Thymian, Muskat (gemahlen)
- 1 Schweinsnetz

Zubereitung

Kartoffeln in feine Julienne schneiden. Das Schweinsnetz zuerst in Salzwasser einlegen gut ausspülen und bis zum Gebrauch in ein flaches Gefäß mit etwas Weisswein legen. Vor dem Verwenden noch auf ein Tuch ausbreiten, zum Trocknen.

Die Filets salzen und pfeffern. Die Kartoffel-Julienne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Thymian darunter mischen. Schweinsnetz ausbreiten und die Julienne darauf verteilen, das Filet oben auflegen, zusammenrollen. Die Rolle in Bratbutter rundherum ca 10 Min. bei grosser Hitze knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und bei ca 50 ° im Ofen ziehen lassen.

Schalotten an Pilzrahmsauce

800 g Schalotten
300 g kleine Champignons
1 EL Butter
2 EL trockener Sherry
2 dl Rahm
1 EL feingehackter Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Schalotten 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Nochmals in Salzwasser 5 Min. kochen, bis sie knapp gar sind. Champignons vorbereiten und in Butter dünsten und würzen. Die Schalotten zu den Pilzen geben, ohne Flüssigkeit. Die zurückbehaltene Flüssigkeit auf 1dl einkochen lassen. Diese und Sherry zu den Pilzen geben, einkochen lassen. Rahm hinzufügen, aufkochen bis eine sämige Sauce entstanden ist. Nochmals würzen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Gefüllte Pfirsiche

- 4 gelbe Pfirsiche
- 1 dl Rotwein
- 8 EL Bienmesabe
- 1 dl Pfirsichsaft
- 4 EL Crema Bienmesabe
- 1 Eiweiss
- 50 g gemahlene Mandeln (event.)

Zubereitung

Die gewaschenen, geschälten, halbierten und vom Stein befreiten Pfirsiche in eine Gratinform legen, mit der Schnittfläche nach oben. Den Rotwein zusammen mit dem Pfirsichsaft 4-5 Min. aufkochen und etwas reduzieren lassen. Dann zu den Früchten in die Gratinform geben. Für die Füllung Bienmesabe, Crema und Mandeln zu einem Brei mischen. Eiweiss schlagen und leicht unter die Füllung ziehen. im vorgeheizten Ofen bei 220° ca 15 Min. überbacken. Warm servieren, mit Zitronenmelissenblättern garnieren.