

**C H N O C H E - C H U C H I**

W I N T E R T H U R

\*\*\*

**SALADE DE MAIS AUX POIVRONS  
JAMBON DE PARME ET RADIS**

\*\*\*

**GRATIN DE PETITE MORUE  
AUX LEGUMES**

\*\*\*

**RAGOUT DE VEAU  
A LA CREME ET AU POIVRE ROSE**

\*

**CHOUX DE BRUXELLES**

\*

**NOUILLES**

\*\*\*

**CREME AUX POMMES  
CITRONS ET MANDARINES**

\*\*\*

**En Guete**

**SALADE DE MAIS AUX POIVRONS**

**JAMBON DE PARME ET RADIS**

**MAISSALAT MIT PEPERONI, PARMASCHINKEN UND RADIESLI**

- 1 Dose Maiskörner
- 1 roter Peperoni
- 1 grüner Peperoni

Maiskörner gut abtropfen lassen  
Peperoni waschen, Haut abziehen, entkernen  
und schneiden (Grösse wie Mais)

Sauce

- 1/4 TL frischer Majoran , gehackt
- Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Meerrettichsenf
- 1/2 TL Streuwürze
- 4 EL roter Essig
- 5 EL Öl

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut  
verrühren, über den Salat giessen

- 4 Tranche Parmaschinken

Parmaschinken in feine Streifen schneiden,  
über den Salat legen

- 16 Radiesli

Radiesli in feine Scheiben schneiden und Teller  
dekorieren

**GRATIN DE PETITE MORUE  
AUX LEGUMES**

**DORSCHGRATIN MIT GEMÜSE**

600 gr Dorsch  
1 Zitrone, Saft  
1 Bund Petersilie, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
2 Zucchini

3 EL Reibkäse  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Paprika

4 Tomaten, geschält

1 EL Rosmarin und Oregano

Guss

200 gr Sauerrahm  
1 EL Maizena

2 EL Reibkäse  
wenig Cayennepfeffer  
wenig Salz  
1 Messerspitze Muskat

Dorsch auf einer Platte ausbreiten  
Mit Zitronensaft beträufeln.  
Mit Klarsichtfolie bedeckt ca. 1/2 Stunde antauen  
lassen, dann mit Haushaltspapier trocknen

Petersilie, Knoblauch und Zucchini, an der  
Röstiraffel gerieben in Fett dünsten und so lange  
dämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit eingekocht  
ist, dann auf dem Boden einer gefetteten Gratinform  
verteilen

Reibkäse über das Gemüse verteilen

Fisch würzen

Tomaten in Scheiben schneiden, abwechselungsweise  
mit den Fischeiben auf das Gemüse schichten  
Rosmarin und Oregano darüberstreuen

Sauerrahm glattrühren, mit dem Maizena mischen

Zum Sauerrahm geben und über die Fische verteilen

Circa 25 Minuten gratinieren in der Mitte des  
auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

**RAGOUT DE VEAU**  
**A LA CREME ET AU POIVRE ROSE**

**RAHMGULASCH MIT ROSA PFEFFER**

- 800 gr Kalbsvoressen
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Mehl
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Weisswein
- 1 dl trockener Vermouth
- 1 EL eingelegter rosa Pfeffer
- 1-2 dl kräftige Fleischbouillon
- 2 dl Saucenrahm
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL eingelegter rosa Pfeffer und  
wenig glattblättrige Petersilie  
für die Garnitur

Ofen auf 140 Grad vorheizen

Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen.  
Gewürze und Mehl mischen, Fleisch portionenweise  
darin wenden, in einer Bratpfanne im heissen  
Öl anbraten, ins Bratgeschirr geben.  
Hitze reduzieren, evtl. etwas Öl in die Bratpfanne  
geben, Zwiebeln und Knoblauch beifügen, andämpfen.  
Mit der Flüssigkeit ablöschen, auf die Hälfte  
einkochen. Pfeffer daruntermischen, alles über  
dem Fleisch verteilen.  
Zugedeckt ca. 1 1/4 Std. garen. Bouillon nach  
und nach dazugiessen. (Das Gulasch kann  
anschliessend im 60 Grad warmen Ofen bis 1 Std.  
warm gehalten werden.).  
Vor dem servieren den Saucenrahm daruntermischen,  
würzen, im 140 Grad warmen Ofen ca. 15 Min. heiss  
werden lassen.

**CHOUX DE BRUXELLES**

**ROSENKOHL**

- 1 kg Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon

Rosenkohl gut waschen.  
Zwiebel fein schneiden, in Fett dünsten, Rosenkohl  
zugeben und kurz weiterdünsten, mit dem Weisswein  
ablöschen, etwas ziehen lassen.  
Bouillon beifügen und dämpfen.  
Rosenkohl darf noch knackig sein.

**NUDELN**

- 300 gr Nudeln

APFEL - ZITRONENQUARK

2	Eigelb	
4 EL	Zucker	rühren, bis die Masse hell ist
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft	
2	Päckli Halbfettquark ( je 150 gr)	
1	Becher saurer Halbrahm (180 gr)	alles begeben, glattrühren
2-3	Äpfel	schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden und sofort mit der Hälfte der Quarkmasse im Mixer pürieren, dann mit der restlichen Masse mischen
1 dl	Rahm	steif schlagen, darunterziehen
2	Eiweiss	
1	Prise Salz	zusammen steif schlagen
4 EL	Zucker	begeben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Masse ziehen.
		In Coupegläser füllen und zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen
6	Mandarinen, 1 pro Pers.	Erst vor dem Servieren Mandarinenschnitze vorbereiten = Haut abziehen ... ..
		Coupegläser dekorieren