

Chnoche-Chuchi Winterthur

Fenchelsuppe mit Pernod

Herbstsalat mit Broccoli und Eierschwämmen

Rehrücken in Sherry-Sauce mit Beilagen

Wintergratin

Walter Schleucher im Dezember 1997

Fenchelsuppe mit Pernod

300 g Fenchel

Fenchel zurüsten und in Scheiben schneiden
Das Fenchelkraut feinzupfen

1 CL Butter
5 dl Bouillon

Fenchelkraut in der aufschäumenden Butter kurz anziehen lassen. Dann mit nur soviel Bouillon auffüllen bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Das Fenchelgemüse auf kleinem Feuer weichgaren.

Ist dies geschehen, Wird alles mit dem Mixstab feinpüriert, durch ein Drahtsieb gestrichen und mit der restlichen Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängert.

2 EL Rahm
Pernod
Salz
Cayenne

Die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen, Rahm zufügen, vorsichtig mit Salz und einem Hauch Cayenne würzen. Zum Schluss den sehr typischen Anisgeschmack des Gemüses mit ein paar Tropfen Pernod unterstreichen.

Die Suppe in heisse Tassen füllen und mit dem gezupften Fenchelkraut bestreuen.

PS: Bei allen pürierten Suppen ist eine wesentliche Sache zu beachten: lassen sie die Konsistenz nie zu dünn werden, den das köstliche Aroma könnte dabei verlorengehen. Und deshalb ist Achtsamkeit geboten, wenn mit restlicher Bouillon verlängert wird. Suppen werden zudem immer luftiger, wenn zum Schluss ein wenig geschlagener Rahm untergezogen wird.

Herbstsalat mit Broccoli und Eierschwämmchen

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100 g Eierschwämmchen | Erdige Teile von den Pilzen wegschneiden, mit einem Küchenpapier sauberreiben und nur noch notfalls unter sanft fließendem Wasser abspülen. Kleine Pilze ganz lassen, ansonsten können Sie geviertelt oder in Scheiben geschnitten werden. |
| 250 g Broccoli | Vom Broccoli kleine Röschen abtrennen, Blütenstiel abschälen und in Scheiben schneiden, in wenig kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. |
| 1 Friséesalat | Vom Salat die schönen Herzblättchen auslösen, waschen und gut trockenschleudern. |
| ½ Schalotte
Schnittlauch | Die Schalotte in feinste Würfelchen und vom Schnittlauch Röllchen zum bestreuen schneiden. |
| 1 EL Sherryessig
2 EL Nussöl
1 EL Honigwasser
1 EL Bouillon
Salz
Pfeffermühle | Für das Honigwasser eine Messerspitze Honig in einem Esslöffel Wasser auflösen, mit Essig, Nussöl und Bouillon zu einer Sauce rühren, mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.
Salat auf grossen Tellern ausbreiten und mit Salatsauce beträufeln. Broccoliröschen und -scheiben durch die Sauce ziehen und auf dem Salat verteilen. |
| ½ CL Butter
Traubenkernöl
Salz
Pfeffermühle | In einer weiten beschichteten Bratpfanne ein paar Tropfen Traubenkernöl erhitzen, die Pilze zufügen, bei grosser Hitze solange sautieren, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist und die Pilze Farbe annehmen. Dann die Butter und die feingeschnittene Schalotte zufügen und kurz mitdünsten, vorsichtig mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Pilze zwischen den Salat legen, mit der restlichen Salatsauce beträufeln und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. |

Rehrücken in Sherry-Sauce

1 Rehrücken
1 TL grüner Pfeffer
½ TL Rosmarin
3 EL Butter
1 EL Oel
1 kl. Karotte
1 Scheibchen Sellerie
1 kl. Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Liter Wasser
5 Wacholderbeeren
1 TI frischer Thymian
1 TI Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
8-10 Petersilienstengel
1 dl kräftiger Rotwein
4 cl Sherry trocken
1-2 EL Rotweinessig
2 EL Butter
Pfeffer, Salz

Den Rehrücken am Vortag sorgfältig von allen Sehnen und Hautresten säubern und die beiden Rückenfilets vom Knochengerüst ablösen, locker in Alufolie einschlagen und in den Kühlschrank legen. Das Knochengerüst kleinhacken. In einem Topf das Oel erhitzen und die Knochen bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Inzwischen das Gemüse putzen und würfeln, dazugeben und Farbe ziehen lassen. Mit dem Wasser ablöschen, den Satz vom Boden schaben, die zerdrückten Wacholderbeeren Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, die ungeschälte Knoblauchzehe und die Petersilienstengel zugeben, das Tomatenmark einrühren und alles auf ein Drittel des Volumens einkochen lassen. Den Fond durch ein Spitzsieb abgiessen, die Rückstände gut ausdrücken und kühl stellen.

Den Fond entfetten, in eine Kasserolle giessen und bei mittlerer Hitze langsam auf etwa ein Drittel einkochen. Den grünen Pfeffer mit dem Rosmarin zerstossen und mit der Butter verkneten. Die Rehfilets salzen und mit der Würzbutter einreiben. Einen gusseisernen Bräter heiss werden lassen, die Filets hineingeben und rundum etwa 2 Minuten anbraten.

Den Bräter in den vorgeheizten Ofen 200° stellen und die Filets noch 15 Minuten garen lassen. Dabei mehrmals wenden. Herausnehmen, in Alufolie einschlagen und im ausgeschalteten Ofen noch 8 Minuten ruhen lassen. Den auf 1 dl reduzierten Fond mit dem Rotwein aufgiessen, bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen, vom Herd nehmen, mit Sherry und Essig würzen, die Butter einschwenken, die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken und warmhalten.

Die Rehfilets quer in etwa 3 cm dicke Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Sauce überziehen und die restliche Sauce getrennt reichen.

Spätzle

300 gr Mehl
3 Eier
½ Teelöffel Salz
knapp 1/8 l Wasser
40 g Butter
Safran

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben: Mehl dann Eier, Salz und Wasser. Mit dem Knethaken langsam rühren, bis das Mehl gebunden ist und nicht mehr staubt.

Den Teig rühren bis er schön geschmeidig ist und Blasen wirft. Die Knethaken bei Stufe 2 rotieren lassen oder den Teig von Hand mit einem Holzlöffel schlagen. Spätzle vom Brett schaben. Etwas Teig auf ein nasses Brett streichen und mit einem Messer Teigstreifen in siedendes, nicht sprudelndes Salzwasser schaben.

Spätzle sind gar, wenn sie aufsteigen und an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Sieblöffel herausheben.

In mehreren Portionen garen und im Durchschlag sammeln. Zum späteren Gebrauch die Spätzle kalt abbrausen abtropfen lassen, auf einem Tablett ausbreiten und zugedeckt kühlen. Sie sollen weder aneinander kleben noch austrocknen.

Dann kurz vor dem Servieren in der Butter schwenken.

Rotkohl

1 Rotkohl ca. 600 gr
2 Äpfel (Boskop o.ä.)
1 Zwiebel
1 EL Butter
Saft von einer Zitrone
2 dl milder Rotwein
2 Nelken
1 EL Zucker
2 EL Wasser
3-4 EL Rotweinessig
Pfeffer, Salz

Die welken Aussenblätter vom Kohlkopf entfernen, den Kopf vierteln und den weissen Strunk herausschneiden. Den Kohl feinstreifig schneiden oder hobeln, waschen und abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch feinstreifig schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebel in der Butter bei mittlerer Hitze goldig werden lassen. Den Rotkohl und die Äpfel zugeben, mit dem Rotwein und Zitronensaft aufgiessen, die Nelken einrühren und den Topf zudecken. In den vorgeheizten Ofen 150° stellen und den Rotkohl etwa 60-75 Minuten garen lassen.

Inzwischen den Zucker im Wasser aufkochen und leicht karamelisieren lassen, mit dem Essig ablöschen und zur Seite stellen.

Den Rotkohl aus dem Ofen nehmen, die Nelken herausfischen, die Zucker-Essiglösung unterrühren und den Kohl mit Pfeffer und Salz würzen.

Zur Dekoration: Äpfel und Birnen im Sirup, Trauben, Nüsse und Preiselbeerenkonfitüre

Wintergratin

3 Blutorangen
2-3 Mandarinen
1 Grapefruit

In Schnitze teilen, darauf achten, dass die weissen Häutchen gründlich entfernt werden, in eine Gratinform geben.

1 dl Orangensaft
2 EL Cointreau
1-2 EL Zucker

Ueber die Früchte verteilen, ca. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

2 frische Eiweiss
1 Prise Salz
3 EL Zucker

zusammen steif schlagen

beigeben, kurz weiterschlagen

1 Messerspitze Safran
wenig abgeriebene Orangenschale
1 EL Marinierflüssigkeit

alles zum Eiweiss Schnee geben, nochmals kurz weiterschlagen, dann die Masse über die Früchte verteilen und gratinieren,

Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens gratinieren. Die Früchte sollten dabei warm und die Oberfläche hellbraun werden. Sofort servieren.