

Menü
für
4 Personen



Winterthur
19.11.1997
B. Denicolà

Blumenkohlsalat mit Käse an Nuss-Sauce

*Rotzungenfilet mit Limonen-Rahmsauce
Wildreis*

*Schweinsfilet mit Saisonpilzfüllung
Nudeln
Kefen*

Marronitraum

Chnoche Chuchi Winterthur

Blumenkohlsalat mit Käse an Nuss-Sauce

1	kg	Blumenkohl	<i>Den Blumenkohl rüsten, in Röschen teilen und waschen. In 1 Ltr. Wasser mit Salz und Zitronensaft 5-7 Minuten knapp gar kochen. Wasser abgiessen und Blumenkohl abkühlen lassen.</i>
1	TL	Salz	
1	EL	Zitronensaft	
1	Dose	Maiskörner (sweet corn)	<i>Mais gut abtropfen lassen und zum Blumenkohl geben.</i>
250	g	tiefgekühlte Erbsen	<i>Die Erbsen in wenig Salzwasser 2-3 Minuten kochen. Wasser abgiessen und Erbsen abkühlen lassen. Zum Blumenkohl geben.</i>
100	g	Winzerkäse	<i>Den Käse in feine Stängeli schneiden und zum Gemüse geben.</i>
1	TL	Senf	<i>Senf mit den Gewürzen in einer Chromstahlschüssel gut vermengen. Die Nusskerne fein hacken und gut vermischen.</i>
		Pfeffer aus der Mühle, Paprika, Salz	
1	EL	Baumnußkerne	
1	EL	Sojasauce	<i>Sojasauce, Aceto und Essig beifügen und mit dem Schwingbesen gut verrühren, zuletzt das Öl zugeben.</i>
2	EL	Aceto balsamico	
2-3	EL	Weissweinessig	
4	EL	Sonnenblumenöl	
je 1		Lollo (rot und grün)	<i>Peterli waschen und fein hacken. Den Salat rüsten und waschen. Blätter mundgerecht zerteilen und auf 4 gekühlte Teller anrichten. Den Gemüsesalat mit der Hälfte der Sauce vermischen und in der Mitte der Teller anrichten. Mit der restlichen Sauce die Salatblätter nappieren.</i>
1/2	Bund	Peterli	<i>Peterli waschen und fein hacken. Nusskerne grob hacken und in der Teflonpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Salat mit den gerösteten Nusskernen und dem Peterli garnieren und servieren.</i>
1-2	EL	Baumnußkerne	

Chnoche Chuchi Winterthur

Rotzungenfilets an Limonen-Rahmsauce

- 2 *Limonen* *Die Limonen unter heissem Wasser gründlich abspülen und trockentupfen. Die Schale ohne das Weisse von den Zitronen hauchdünn wegschneiden und in Juliennes schneiden. In kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren und im Eiswasser abschrecken.*
- 1 *EL* *Zucker* *Abgetropfte Limonen-Juliennes mit dem Zucker und dem Wasser in einem Pfännchen aufkochen lassen. Während ca. 15 Minuten leicht kochen lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Juliennes mit Zucker überzogen sind. Den Juce durch ein Sieb in ein Gefäss abgiessen und die abgetropften Juliennes auf einem Teller zur Seite stellen.*
- 1 *dl* *Wasser*
- 1 *TL* *frischer Ingwer, fein gerieben* *Den Saft von 2 ausgepressten Limonen in einem Pfännchen aufkochen und den Ingwer dazugeben. Die kalte Butter flockenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren und mit dem Juce der Juliennes leicht verdünnen. Den Saucenrahm unterziehen und die Sauce auf kleiner Flamme einkochen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und nach Belieben wenig Tobasco würzen.*
- 60 *g* *kalter Butter*
- 1 *Becher* *Saucenrahm*
Pfeffer a. d. M.
- 4 *Rotzungenfilets* *Die Fischfilets mit Haushaltspapier trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig mit einem feinen Sieb mit wenig Mehl bestäuben.*
- 1 *Prise* *Salz*
weisser Pfeffer
- 1 *EL* *Bratbutter* *Die Filets in nicht zu heisser Bratbutter beidseitig kurz goldbraun anbraten.*
- Wildreismischung* *Nach Produkteinformation kochen.*
- 1/ *Bund* *Peterli* *Auf heissen Teller einen Saucenspiegel anrichten, das heisse Filet auf dem Saucenspiegel platzieren und mit den Limonen-Juliennes garnieren. Mit einer kleinen Kelle eine Halbkugel Wildreis auf dem Teller anrichten. Den Teller mit feingeschnittenen Scheiben der Limone sowie etwas gewaschenem Peterli garnieren.*
- 1 *Limone*

Chnoche Chuchi Winterthur

Schweinsfilet mit Saisonpilzfüllung Kefen und Nudeln

350 g	Schweinsfilet	Der Länge nach für die Füllung einschneiden und öffnen
150 g	Saisonpilze (Eierschwämme, Steinpilze)	Pilze waschen und rüsten, in Scheiben schneiden. In der heissen Butter anbraten und mit wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle leicht würzen. Allfälliger Bratjuce in Gefäss abgiessen und zur Seite stellen.
10 g	Butter Salz, Pfeffer a.d.M.	
6	Scheiben Rohschinken Zahnstocher Küchenschnur	In das offene Filet legen, die Pilzmischung auf dem Rohschinken verteilen. Die Rohschinkenscheiben über der Füllung schliessen. Das Filet schliessen und die Zahnstocher in kurzem Abstand beidseits durch den Filetrand stechen. Mit der Küchenschnur das Filet schliessen. Die vorstehenden Enden der Zahnstocher bis auf ca. 1 cm zurückschneiden.
	Salz, Pfeffer a.d.M., Paprika, Gewürz- mischung, Mehl	Die Zutaten in einer Tasse gut vermischen und das Filet mit der Mischung einreiben.
2 EL	Butter	Das Filet in der heissen Butter rundum während ca. 15 Minuten gut anbraten, mit dem Cognac ablöschen und kurz flambieren.
1/2 dl	Cognac	Filet im ca. 80 Grad warmen Ofen zugedeckt zur Seite stellen.
2 dl	Weisswein	Mit dem Wein ablöschen Bouillon dazugiessen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Pilzjuce sowie den Fond des warmgestellten Filets beifügen, mit dem beurre manié zu einer sämigen Sauce einkochen
2 dl	Fleischbouillon	Das Filet aus dem Ofen nehmen, Zahnstocher und Küchenschnur entfernen. Filet tranchieren, in warmer Servierpfanne anrichten und mit der Sauce umgeben.
250 g	Nudeln Sbrinz Butterflöckchen	Im Salzwasser 8-10 Minuten kochen lassen, absieben und anrichten. Den Sbrinz beim Anrichten der Nudeln lagenweise einsstreuen und mit den Butterflöckchen garnieren
200 g	Kefen (tiefgefroren)	Kefen nach Produktinformation kochen und anrichten.

Chnoche Chuchi Winterthur

Marronitraum

Mousse

150 g	Marronipüree
2 cl	Grappa
1 dl	Rahm

Aufgetautes Marronipüree mit dem Grappa in einer Chromstahlschüssel verrühren, den geschlagenen Rahm sorgfältig unterziehen. Die Masse für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Torte

4	Eigelb
10 g	Zucker
25 g	geschmolzene Butter
100 g	gehackte Mandeln
200 g	Marronipüree
4	Eiweiss

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Den lauwarmen, geschmolzenen Butter mit den gehackten Mandeln sowie dem Marronipüree beifügen und gut verrühren. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiss sorgfältig unterziehen. Eine Tortenbackform einfetten und einmehlen. Die Masse einfüllen und im vorgeheiztem Backofen bei 200° ca. 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Sauce

100 g	Zucker
2 dl	Rahm

Den Zucker in einem Pfännchen auf kleinem Feuer langsam karamelisieren (hellbraune Farbe). Vom Feuer nehmen und den Rahm sorgfältig beimischen, während ca. 15 Minuten leicht köcheln und anschliessend auskühlen lassen.

Anrichten

Mit der Caramelsauce auf einem kühlen Teller einen Saucenspiegel anrichten, ein Stück Torte darauf legen. Mit einem Spritzsack mit der Mousse den Teller ausgarnieren. Mandelsplitter in teflonpfanne ohne Fett hellbraun rösten und den Teller dekorieren.

B. Denicolà

