



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 24. Sept.. 1997

zusammengestellt von Klaus Hinz

Weissweinsuppe mit Trauben

Rotbarschroulladen auf Erbsenpüree

Kaninchenkeule gespickt mit getrockneten Aprikosen
Steinpilze in Butter
Gebackene Rosmarinkartoffelscheiben

Heidelbeerquark mit Pistazienkrokant

En Guete

Weissweinsuppe mit Trauben

- 1 Suppenhuhn
- 200 g Siedfleisch
- Suppengemüse
- 2dl Doppelrahm
- 2dl Weisswein (fruchtiger)
- Salz, Pfeffer, Cayenne
- 200 g weisse Trauben

Zubereitung

Vom Suppenhuhn, Siedfleisch und den Gemüsen eine kräftige Bouillon herstellen. Fleisch und Gemüse herausnehmen, die Bouillon absieben und bei starkem Feuer um 1/3 reduzieren. Nacheinander Doppelrahm und Weisswein unter starkem Rühren begeben. Feingeschnittene Streifen Hühnerfleisch und die Trauben in Butter leicht anbraten. In die Teller geben und mit der Suppe übergossen.

Rotbarschrouladen auf Erbsenpüree

4 kleine Rotbarschfilets
10 g Butter, zum Anbraten
1 Eschalotte, gehackt
1dl Weisswein
1dl Fischfond
Salz, weisser Pfeffer

100 g Erbsen
15 g Butter, fürs Erbsenpüree
1 Eschalotte, fein gehackt
Salz

2 Rotbarschfilets, kalt püriert
1dl Vollrahm
Salz, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco

150 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
Salz
Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst die Farce herstellen. Die dazu bestimmten Filets pürieren und den sehr kalten Vollrahm langsam und unter ständigem Rühren mit den pürierten Filets vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken und wieder kalt stellen.

Für das Erbsenpüree die Eschalotte in Butter anziehen lassen. Erbsen beifügen, salzen und Erbsen knapp mit Wasser bedecken. Während 5 - 10 Min. zugedeckt weich kochen und pürieren. Durch ein Sieb streichen und warm stellen.

Die Filets aussen salzen und die Farce auf die Innenseite streichen, vorsichtig aufrollen und mit einer Küchenschnur binden.

Eine Pfanne mit Butter austreichen, die gehackte Eschalotte einstreuen, Salz und Pfeffer begeben.

Die Rouladen hineinstellen, Wein und Fischfond eingiessen und zugedeckt etwa 5 - 10 Min.

pochieren.

Dann die Rouladen aus der Pfanne nehmen, die Schnur entfernen und bei 50 Grad warm stellen.

Den Fond bei grosser Hitze reduzieren. Pfanne vom Feuer nehmen und die kalte Butter portionenweise, unter ständigem Rühren dazugeben. Sauce durch ein Sieb geben und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Zum Anrichten in die Mitte des Tellers einen kleinen runden Spiegel aus Erbsenpüree setzen. Darauf die Roulade plazieren und um beides herum die Beurre blanc.

Kaninchenkeule gespickt mit getrockneten Aprikosen

4 Kaninchenkeulen
100 g getr. Aprikosen
2 EL Oel
Salz, Pfeffer zum Würzen

Für die Sauce:

0,5 dl Weisswein
1,5 dl Kalbsfond
20 g Butterstückchen, sehr kalt

Zubereitung

Kaninchen mit den getrockneten Aprikosen spicken (Aprikosenstreifen). Mit Salz und Pfeffer würzen und in Oel braten. Fleisch warm stellen. Fett weggiessen.

Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und auf 1/4 reduzieren lassen. Kalbsfond begeben und nochmals auf 1/3 einkochen lassen. Butterstückchen mit den Schwingbesen in die Sauce rühren und nachwürzen. Nicht mehr Aufkochen.

Zum Anrichten mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern einen Spiegel machen und Keule darauf legen.

Rosmarinkartoffeln

600 g Kartoffeln, geschält
1 EL Butter
1 TL Salz, wenig Pfeffer
2 EL Rosmarin, sehr fein gehackt
50 g Butter, flüssig

Zubereitung

Den Boden von ca 2dl grossen Förmchen mit Backpapier belegen, Förmchen gut einfetten und kühl stellen. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosettenartig, lagenweise einfüllen. Dazwischen immer wieder ein wenig Butter und Rosmarin. Am Schluss gut zusammendrücken. Im Ofen bei 220 Grad ca 30 Min. backen.

Vor dem Anrichten die Kartoffeln mit einem Messer vom Rand lösen, auf vorgewärmte Teller stürzen, Papier entfernen und mit Rosmarin garnieren.

Steinpilze in Butter

200 g Steinpilze
50 g Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pilze putzen, in Scheiben schneiden, würzen und in Butter braten.
Je nach Menge einzeln oder als Häufchen auf dem Teller plazieren.

Heidelbeerquark mit Pistazienkrokant

5 EL Zucker
30 g geschälte Pistazien
1 EL Öl
450 g Heidelbeeren
500 g Rahmquark
1 Pk Vanillezucker

Zubereitung

2 EL Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu hellbraunem Karamel schmelzen, die Pistazien grob hacken und zugeben. Das Backblech mit Öl einpinseln, den Pistazienkrokant daraufstreichen und auskühlen lassen. 300 g Heidelbeeren und 1 EL Zucker mit 1/8 l Wasser bei mittlerer Hitze 10-15 Min. kochen lassen, pürieren und kalt stellen.

Den Quark mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker mischen und ebenfalls kalt stellen. Den kaltgewordenen Quark und das Heidelbeerpüree schichtweise in Gläser füllen und mit den restlichen Beeren garnieren. Nochmals kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren den Pistazienkrokant hacken und über die Heidelbeeren streuen.