

# Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Marcel Jappert

Kochen vom 2. April 1997

\*\*\*\*\*

Steinpilzsuppe

\*\*\*\*\*

Jakobs Muscheln  
Ratatouille

\*\*\*\*\*

Lamm Gigot  
Annakartoffeln  
Rüebli Grosmutterart  
Kefen

\*\*\*\*\*

Apfelgratin

\*\*\*\*\*

Kaffee

\*\*\*\*\*

En guete

## Steinpilzsuppe

50 gr getrocknete Steinpilze

Die Pilze im warmen Wasser ca 20 min quellen lassen, absieben, die Flüssigkeit nicht wegleeren.

1 Schalotte

2 Knoblauchzehen

Peterli

1 Ei Butter

1.5 dl Weisswein

3 dl Hühnerboullion

Schalotte, Knoblauch feinhacken in der Butter goldgelb anziehen, die Pilze beifügen, noch 5 Minuten weiterdünsten mit Weisswein ablöschen, mit Boullion auffüllen, kurz aufkochen lassen.

Im Mixer, oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren mit Pilzsaft zur gewünschten Konsistenz verlängern.

Rahm zufügen, kurz aufkochen lassen,

1 dl Rahm

Salz Pfeffer

Etwas Zitronensaft

mit Salz Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe in heisse Tassen oder Teller füllen, mit feingeschnittenem Peterli garnieren.

Peterli

## Jakobs Muscheln

8 – 12 Jakobs Muscheln

Die Jakobs Muscheln waschen, mit Haushaltspapier trocknen

3 El Mehl

Das Mehl auf einen Teller geben, die Jakobs Muscheln im Mehl wenden

3 El Bratbutter

Die Bratbutter in einer weiten Bratpfanne sehr heiss werden lassen, die Jakobs Muscheln auf jeder Seite in ca 2 Min. goldbraun braten.

Hinweis:

Die Jakobs Muscheln müssen sofort serviert werden.

## Ratatouille

1 Zwiebel

1 Peperoni gelb

1 Peperoni rot

3 mittlere Zucchini

3 Ei Butter

1\2 Dose gewürfelte Tomaten

4 Tl abgetropfte Kapern

Salz

Pfeffer

**Servieren:**

Schälen und fein schneiden

Die Peperoni längs in grobe Streifen schneiden, die harte Schale mit dem Sparschäler entfernen.

Die Streifen quer in ca 4 mm breite Stücke schneiden

Die Zucchini waschen, in ca 3 cm lange Stücke teilen, die Stücke in ca 5 x 5 mm Stäbchen zerteilen.

Die Butter zergehen lassen, die Zwiebel und die Peperoni ca 4 Min. unter mittlerer Hitze unter ständigem rühren garen, die Zucchini-Stäbchen begeben, ca 3 Min weiter garen die Tomatenwürfel mit einem Löffel aus der Flüssigkeit nehmen und begeben, die Flüssigkeit nicht wegkochen dazugeben ca 2 Minuten weiter garen mit Salz und Pfeffer abschmecken, falls nötig Tomatenflüssigkeit begeben. Das Gemüse ist fertig gekocht, wenn die Zucchini gar aber noch knackig sind.

Sofort auf sehr heißen Tellern anrichten, die Jakobs Muscheln auf das Gemüse setzen.  
**sofort servieren**

## Lammgigot

2 Knoblauchzehen  
1 Lammgigot ca 1.2 Kg  
1 El Senf  
3 El Olivenoel

Die Knoblauchzehen schälen und in "Stifte" schneiden den Gigot mit Knoblauchstiften rundum spicken und mit Senf einreiben

In einer grossen Kasserolle erhitzen, den Gigot kräftig anbraten, anschliessend die Kasserolle auf die unterste Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens schieben. Nach 35 Minuten die Temperatur auf 70 Grad reduzieren, den Gigot noch weitere 35 Minuten ziehen lassen. Den Gigot aus der Kasserolle nehmen und warm stellen.

ca 1 dl Wasser

Mit dem Wasser den Fonds in der Kasserolle auflösen und den Fonds in eine Pfanne absieben  
begeben, etwas reduzieren lassen,

2 dl roten Portwein

1 Tl gehackter Thymian  
1 Tl gehacktes Estragon  
1 Tl gehackte Pfefferminze  
50 gr Butter

zu der Sauce geben, zum verfeinern  
einrühren, falls nötig die Sauce mit Mehlbutter binden.

## **Anna – Kartoffeln**

**(Marmite Frühling 97)**

1 Knoblauchzehe halbiert

eine Gratinform gut damit ausreiben

1 EL Bratbutter

die Form gut einfetten

500 g Kartoffeln

schälen, waschen, in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden, ziegelartig in die Form füllen, mit

Salz, Pfeffer aus der Mühle

nach jeder Lage würzen

Die Kartoffelscheiben fest andrücken

Butterflocken

darüber verteilen

Backen: 40 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, die Kartoffeln können im 80 Grad warmen Ofen warm gehalten werden

**Servieren**

stürzen und in Stücke schneiden

## Rüebli Grossmutterart

1 Kg Rüebli

50 g Butter

1 Bund gehackter Peterli

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Schälen, waschen, in ca 2,5 cm lange Stücke und dann in Stäbchen schneiden, in

ohne Beigabe von Wasser unter häufigem Wenden gar aber noch knackig kochen

kurz mitkochen, mit

abschmecken

## Kefen

200 g Kefen  
Tiefgek. (Pack)

Die Kefen auftauen, das Wasser ableeren

20 g Butter  
Aromat

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Kefen begeben, mit Aromat abschmecken, unter häufigem wenden solange garen bis sie gekocht aber noch knackig sind.



## Apfelgratin

2 schöne Boskop Äpfel

Zitronensaft

1 KL Butter

1 KL Zucker

1 EL Calvados

Die Äpfel schälen, den Stielansatz und das Kernhaus entfernen und die Äpfel in feine Schnitze schneiden die Äpfel mit Zitronensaft betreufeln, damit die Äpfel nicht braun werden.

In einer beschichteten Pfanne Butter und Zucker schmelzen, Calvados und Apfelschitze begeben und auf kleinstem Feuer goldgelb caramelisieren. Anschliessend rosettenförmig auf feuerfeste Teller verteilen

1 Eigelb

1 EL Puderzucker

100 gr Rahmquark

1 Zitrone

Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Quark und das Abgeriebene der Zitronenschale zufügen und alles zu einer glatten Masse rühren.

1 Eiweiss

1 KL Zucker

Das Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.

Das Eiweiss vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen, diese Masse über die Äpfel verteilen und unter dem heissen grill goldgelb gratinieren.