

C H N O C H E = C H U C H I
Winterthur

Gemischter Salat

* * *

Spargel - Suppe

* * *

Straussen = Filet
mit Kräuterbutter

Gedämpfte Tomaten

Backkartoffeln

Bohnen

* * *

Glace mit frischen

Erdbeeren und Rahm

* * *

Gemischter Salat

Div. Salate

Essig

Oel

Salz

Pfeffer

Streuwürze

Senf

Ital. Kreutermischung

Frag nicht so dämlich, fang
entlich an und mach ein schönen
Salatteller.

Spargel - Suppe

8 dl Bouillon

$\frac{1}{2}$ Bund Spargeln

2,5 dl Rahm

Salz

Pfeffer

Spargeln waschen und harte Teile
wegschneiden. In der Bouillon
weich kochen. Die Spargeln aus
der Bouillon heben und etwa 3 cm
der Spitze abschneiden und für
die Garnitur beiseite legen.
Die Stangen zurück in die Bouillon
und mit dem Stabmixer fein pürieren.
Die Suppe durch ein Sieb streichen,
kurz aufkochen und den Rahm dazu-
geben und abschmecken.
In Suppengeschirre abfüllen und
einige Spargelspitzen dazugeben.

Straussen - Filet

4 Straussenfilet (ca. 150g)
Bratfett
Salz
Pfeffer

Filet im Fett kräftig anbraten, Hitze stark reduzieren und einige Minuten in der Wärme liegen lassen. Dann beidseitig Salzen und Pfeffern.

Gedämpfte Tomaten

2 Tomaten
20g Butter
Ital. Gewürzmischung

Gratinform ausbuttern, die halbierten Tomaten reinlegen und mit Gewürz bestreuen. In vorgeheiztem Backofen 15 Min. dämpfen.

Backkartoffeln

8 kleine Kartoffel
20g Butter
Salz

Kartoffeln schälen und mit flüssiger Butter beschreiben und in eine Gratinform legen. Salzen. Im Backofen ca. 20 Min. goldbraun ausbacken.

Bohnen

200g Bohnen
1 Lt. Bouillon
40g Butter
Streuwürze

Bohnen rüsten und waschen. In der Bouillon knackig garen und abgiessen. Mit gewürzter heisser Butter übergiessen und vorsichtig mischen.

Glace mit frischen Erdbeeren und Rahm

1 bel. Glaceblock
100g frische Erdbeeren
3 dl Rahm

Erdbeeren waschen und halbieren, den Rahm steif schlagen. Das Glace portionieren und in die mitte eines Tellers legen. Abwechslungsweise mit einer Erdbeere und einem Tupfer Rahm umrunden.