

Chnoche-Chuchi Winterthur

Menü für 4 Personen

Carne cruda all'Albese

*

Crema di zucca

*

Coniglio all' Arnais

Polenta fritta

*

Sambaion al Moscato

Carne cruda all'Albese

Roh mariniertes Kalbfleisch

400 gr. Kalbsfilet (oder „Rolle“ aus Unterschale)

30 gr. Champignons

50 gr. Parmesan am Stück

Olivenöl

Zitronensaft

Salz, weiser Pfeffer, Rucola-Salatblätter

Filet sorgfältig parieren und 30 Minuten anfrieren.

In hauchdünne Scheiben schneiden, auf Teller auslegen und dünne, rohe Pilzscheiben darüber geben.

Mit Öl und Zitrone beträufeln.

Mit etwas Salz und grob gestossenem Pfeffer würzen.

Feine Parmesanspäne darüberhobeln und mit Rucolablättchen garnieren.

Crema di zucca

Kürbiscremesuppe

*500 gr. Kürbisfleisch
4 Kartoffeln (mehliggekocht)
Geflügelbrühe
20 gr. Butter
1 TL Kartoffelstärke
Salz und Pfeffer*

Kürbisfleisch und geschälte Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und zu zwei Dritteln mit Brühe bedecken.

Eine Stunde bei mittlerer Hitze kochen, dann pürieren und eiskalte Butterstückchen unterziehen.

Kartoffelstärke einrühren und noch 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Salt und Pfeffer abschmecken.

Nach Bedarf mit Brühe verdünnen.

Coniglio all' Arneis

Kaninchen in Arneis

*1 Kaninchen (gehäutet und ausgenommen,
ca. 1,5 Kg.)*

50 gr. Bratspeck

2 Zwiebeln

1 Möhre

1 Selleriestange

2 gelbe Peperoni

4 EL Olivenöl

50 gr. Butter

1 Rosmarinweig

2 Lorbeerblätter

3 dl Arneis (trockener Weisswein)

Salz und Pfeffer

Kaninchen waschen, trocknen und in grobe Stücke zerteilen.

In einer Kasserolle Speck und Gemüse kleingewürfelt in Olivenöl und Butter glasig dünsten.

Darin das Fleisch rundum gut anrösten.

Rosmarin und Lorbeer zugeben, salzen und pfeffern und 1 dl Arneis angiessen.

Eine Stunde im 170 Grad heissen Ofen garen.

Einmal die Stücke wenden und den restlichen Wein nach und nach zugeben. Fond passieren, abschmecken und zum Fleisch reichen.

Polenta fritte

Polentaschnitten

400 gr. Maisgriess

1,5 l Wasser

Salz

Parmesan

Salzwasser zum Kochen bringen und Maisgriess unter Rühren portionenweise einstreuen. Eine Stunde lang bei kleiner Hitze fertiggaren und dabei ständig rühren., damit nichts am Topfboden anhängt. Am Schluss ein wenig Parmesan einstreuen.

Die warme Polentamasse auf einem Holzbrett fingerdick ausstreichen und erkalten lassen.

In Schnitten teilen und in Butter oder Olivenöl braten.

Sambaion al Moscato

Eiercreme mit Moscato

4 Eigelb
3 EL Zucker
1,5 dl Moscato d'Asti

Diese Köstlichkeit wurde vor 300 Jahren am Hof von Savoyen in Turin erfunden. Ihren Namen verdankt sie dem Schutzheiligen der Turiner Köche: *San (Giovanni) Baylon* wurde schliesslich zu Sambaion oder Zabaione.

Eigelb in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig schlagen und portionenweise Zucker und Moscato unterarbeiten.

Im Wasserbad die Mischung zu einer luftigen Creme aufschlagen.

Kalt oder warm servieren.

Als Süsswein kann auch Marsala verwendet werden.