

# **Chnoche Chuchi Winterthur**

Menü vom 29. Januar 2014 für 4 Personen

## **Cuisine française**

**Français soupe à l'oignon**

\*\*\*\*\*

**Salade niçoise**

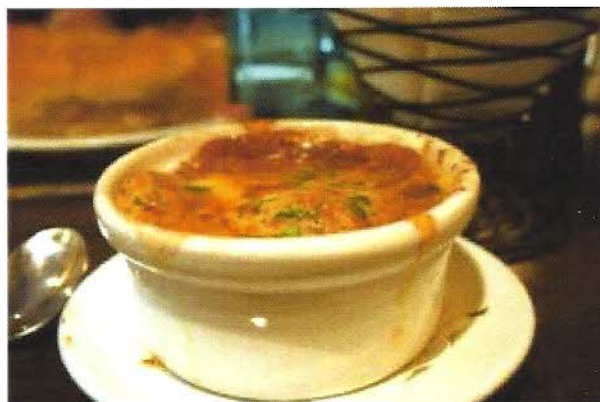
\*\*\*\*\*

**Coq au vin**

\*\*\*\*\*

**Crêpes Suzette**

## Français soupe à l'oignon



300	gr	Zwiebeln
4	El	Butter
2	El	Mehl
125	ml	trocknen Weisswein
1	l	Fleischbrühe
4		Scheiben Baguette
80	gr	geriebenen Gruyère
		Pfeffer
		Salz

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in schnitze schneiden, ca. 3 mm. Die Butter in einen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schwitzen.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und unter Rühren leicht anbräunen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das ganze mit Weisswein ablöschen, unter Rühren aufkochen lassen und mit der Fleischbrühe auffüllen.

Die Suppe etwa 20-Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Baguettescheiben auf den Rost im 200-Grad vorgeheizten Backofen cirka 5-10 Minuten rösten.

Die Zwiebelsuppe in feuerfeste Suppentassen abfüllen.

Jeweils eine Scheibe Baguette auf die Suppe geben, mit dem Käse bestreuen und im auf 230-Grad vorgeheizten Ofen ca. 5-Minuten überbacken.

Sofort servieren.

# Salade niçoise



## Vinaigrette

2	St	Knoblauchzehen
2-3	El	Weißweinessig
6	El	Olivenöl
		Salz und Pfeffer

## Salat

120	g	Prinzessbohnen
		Salz
1		gelbe Paprikaschote (200 g)
½	St	Salatgurke
4	St	Tomaten
1		Bund Radieschen (kleines Bund)
200	g	Thunfisch (in Öl)
50	g	Sardellen (in Öl)
4	St	Eier (Kl. M, hart gekocht)
50	g	kleine schwarze Oliven (ohne Stein)
2	El	kleine Kapern
120	g	gemischter Blattsalat (Kopfsalat, Frisée, Radicchio)
		glatte Petersilie

1. Für die Vinaigrette die Knoblauchzehen fein würfeln und mit Essig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
2. Für den Salat die Bohnen putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Dann abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Paprika längs vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Salatgurke in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Tomaten in Spalten schneiden. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Thunfisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und grob auseinander zupfen. Sardellen in einem Sieb gut abtropfen lassen und schräg halbieren. Eier pellen und längs sechsteln.

## Coq au vin



- |     |    |   |
|-----|----|---|
| 100 | g  | Speckwürfeli  |
| 2   | EL | Mehl  |
| 1   | TL | Salz  |
| 1.2 | kg | Pouletteile ohne Haut (z. B. Ober- und Unterschenkel) |
| 0.5 | dl | Cognac  |
|     |    |   |
| 1   | EL | Butter  |
| 3   |    | Schalotten, in Schnitzen                              |
| 2   |    | Knoblauchzehen, gepresst                              |
| 250 | g  | Champignons, in Vierteln                              |
| 3   | dl | Rotwein   |
| 2   | dl | Hühnerbouillon  |
| 2   |    | Lorbeerblätter  |
| 1   |    | Nelke   |
|     |    |   |
| 1   | EL | Butter, weich   |
| 1   | EL | Mehl  |
|     |    | Salz, Pfeffer, nach Bedarf                            |

1. Speckwürfeli in einem Bratopf langsam knusprig braten, herausnehmen. Mehl und Salz in einem Plastikbeutel mischen, Pouletteile begeben, schütteln, bis die Teile gleichmässig gewürzt sind. Poulet portionenweise ca. 8 Min. anbraten. Cognac darübergiessen, Pouletteile flambieren (siehe Tipp), herausnehmen.

2. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Knoblauch und Champignons andämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch, Speck, Lorbeerblätter und Nelke begeben, zugedeckt ca. 50 Min. schmoren.

3. Butter und Mehl mischen, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen.

## Crêpes Suzette



### Teig

- 4 Eier
- 3.5 dl Milch
- 100 g glutenfreie Mehlmischung (z. B. Schär)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Akazienhonig
- 1 unbehandelte Orange, wenig abgeriebene Schale

### Orangensauce

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- Bratbutter, zum Backen
- 60 g Butter
- 50 g Akazienhonig
- 1 dl Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)

- 4 Kugeln Vanilleglace

1. Für den Teig alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, ca. 20 Min. ruhen lassen.

2. Für die Orangensauce von einer Orange und einer Zitrone je eine ca. 5 cm lange, dünne Schale abschälen, in feine Streifen schneiden, beiseite stellen. Von beiden Orangen und der Zitrone Saft auspressen, beiseite stellen.

3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Teig portionenweise in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, löst sie sich von selbst, Crêpes wenden, fertig backen. Crêpes zu einem Viertel falten und zugedeckt warm stellen.

4. Butter, Honig sowie beiseite gestellte Orangen- und Zitronenstreifen in einer weiten Bratpfanne erwärmen. Den abgeseibten Fruchtsaft und ca. 1/3 des Likörs dazugiessen, ca. 8 Min. köcheln.

5. Crêpes in die heisse Sauce geben und Pfanne dabei leicht schwenken, restlichen Likör dazugiessen, ca. 1 Min. flambieren, sofort mit einer Glacekugel anrichten und servieren.