

CHNOCHE-CHUCHI

Winterthur

Menü vom Mittwoch 26. Februar 2014

*Suppe*

Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

\* \* \*

*Vorspeise*

Eisbergsalat mit Avocado und Orangenfilet

Krevettenspiessli

Vinaigrette - Sauce

\* \* \*

*Hauptgang*

Roastbeef mit Berner Sauce Bernaise

Grüne Spargeln

Neue Kartoffeln

\* \* \*

*Dessert*

Tarte Tatin mit Vanilleeis

## Roastbeef (Garen in Niedertemperatur)

### Zutaten

2.5	kg	Roastbeef, dressiert
0.03	kg	Fleischgewürzmischung
		Senf

### Vorbereitung

- Ofen auf 100° C vorheizen

### Zubereitung

- Fleisch würzen und im heissen Öl beidseitig kurz anbraten
- Roastbeef auf Gitterrost mit Abtropfblech legen
- Im Ofen garen bis die eine Kerntemperatur von 55° C erreicht ist
  
- Mindestens 1 Stunde bei 70° C abstehen lassen!

## Grüne Spargeln

Zutaten:

3 kg grüne Spargeln  
Wasser  
Butter  
Salz und Zucker

### Zubereitung

- Spargeln schälen und Enden abschneiden
- im Spargelfond sieden
- direkt aus dem Fond servieren

## Neue Kartoffeln

Zutaten:

2.5 kg Neue Kartoffeln  
Salzwasser  
Rosmarin  
Salz und weisser Pfeffer

### Zubereitung

- Kartoffeln kochen
- Abschütten und ausdämpfen lassen
- Halbieren und goldgelb braten
- Rosmarin begeben und abschmecken

## Cherrytomaten

Zutaten:

500 g Cherrytomaten  
Olivenöl  
Salz

### Zubereitung

- Cherrytomaten waschen
- trocken tupfen, mit Olivenöl bepinseln und mit Salz bestreuen
- im Ofen bei 200° C ca. 3 Minuten garen

## **Bearer Sauce**

Sauce béarnaise

Anzahl: **1.00 Liter**  
Rezeptgruppe: **Saucen warm**  
Saison: **Ganzjährig**

---

### **Zutaten**

950 g Holländische Sauce  
60 g Estragonessig  
30 g Weißwein  
15 g Estragon, frisch  
10 g Kerbel, frisch  
Salz  
Pfeffer, weiß, aus der Mühle  
Cayennepfeffer, gemahlen

### **Vorbereitung**

- Estragon waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Kerbel waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

### **Zubereitung**

- Estragonessig, Weißwein und gehackten Estragon fast vollständig reduzieren.
- Reduktion unter die holländische Sauce rühren.
- Gehackten Kerbel begeben, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken

### **Hinweise für die Praxis**

Verwendung: zu Grilladen von Schlachtfleisch und Fisch sowie zu Gemüsegerichten.

## Broccolicremesuppe

Crème de brocoli

Anzahl: **2.50 Liter**  
Rezeptgruppe: **Suppen (warm und kalt)**  
Saison: **Frühling-Herbst**

---

### Zutaten

30 g	Butter
70 g	Zwiebeln, geschält
70 g	Lauch, grün, gerüstet
30 g	Knollensellerie, geschält
900 g	Broccoli, gerüstet
70 g	Weißmehl
1800 g	Gemüsefond
140 g	Vollrahm, 35% (1)
70 g	Vollmilch
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
40 g	Vollrahm, 35% (2)
20 g	Mandelkerne, gehobelt

### Vorbereitung

- Lauch längs halbieren und waschen.
- Zwiebeln, Lauch und Sellerie in Matignon (kleinwürfelig) schneiden.
- 10% des Broccoli in kleine Röschen (Einlage) schneiden.
- In Salzwasser knackig blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abschütten.
- Restlichen Broccoli in Stücke schneiden.
- Gemüsefond aufkochen.
- Vollrahm (2) steif schlagen und kühl stellen.
- Gehobelte Mandeln in einer Lyoner Pfanne ohne Fettstoff goldgelb rösten.

### Zubereitung

- Matignon in Butter dünsten.
- Broccolistücke begeben und mitdünsten.
- Mit Weißmehlstäuben und etwas abkühlen lassen.
- Mit heißem Gemüsefond auffüllen und unter Rühren aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, des Öfteren abschäumen.
- 30 Minuten sieden.
- Mixen und durch ein Drahtspitzsieb passieren.
- Nochmals aufkochen, mit Vollrahm (1) und Vollmilch verfeinern und abschmecken.
- Broccoliröschen als Einlage erhitzen und in vorgewärmte Suppentassen oder Suppenteller geben.
- Mit der heißen Suppe übergießen.
- Mit geschlagenem Vollrahm garnieren und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

### Hinweise für die Praxis

Die Broccoliröschen als Einlage können auch im Drucksteamer gegart werden.

## Vinaigrette-Sauce

Sauce vinaigrette

Anzahl: **1.00 Liter**  
Rezeptgruppe: **Saucen kalt**  
Saison: **Ganzjährig**

---

### Zutaten

20 g	Schnittlauch, frisch
30 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
10 g	Basilikum, frisch
10 g	Kerbel, frisch
20 g	Estragon, frisch
130 g	Zwiebeln, geschält
230 g	Kräuteressig
580 g	Sonnenblumenöl, kaltgepresst
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### Vorbereitung

- Schnittlauch waschen und fein schneiden.
- Restliche Kräuter waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Zwiebeln fein hacken.

### Zubereitung

- Kräuter und Zwiebeln mit Essig, Salz und Pfeffer vermischen.
- Sonnenblumenöl unter Rühren in feinem Faden begeben.
- Vor jedem Gebrauch gut aufrühren.

### Hinweise für die Praxis

Sauce nur für den unmittelbaren Gebrauch herstellen, da sonst die Kräuter ihre schöne grüne Farbe verlieren und die Zwiebeln einen unangenehmen Geschmack entwickeln.

## Tarte Tatin

Tarte Tatin

Anzahl: **12.00 Pers**  
Rezeptgruppe: **Warme Süßspeisen**  
Saison: **Ganzjährig**

---

### Zutaten

60 g **Butter**  
144 g Zucker  
1080 g Äpfel, geschält, ohne Kerngehäuse  
240 g Blätterteig

### Weitere Zutaten

480 g Vanilleglace/Vanilleeis

### Vorbereitung

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Gerüstete Äpfel halbieren und in 1,5 cm dicke Schnitze schneiden.
- Blätterteigboden von 28 cm Durchmesser 2 mm dick ausrollen.
- Blätterteigboden mit einer Gabel stupfen und kühl stellen.

### Zubereitung

- Kuchen- oder Gratinform mit weicher Butter ausstreichen.
- Zucker in die Form streuen.
- Apfelschnitze satt mit der runden Seite nach unten in die Form legen.
- Die Äpfel im Backofen bei einer Temperatur von 180-200 °C bei offenem Dampfzug backen, bis sie halb durchgegart sind und der Zucker kurz vor dem Karamellisieren ist.
- Kuchenform aus dem Ofen nehmen und den Blätterteigboden auf die Oberfläche auflegen.
- Im Ofen bei gleicher Temperatur fertig backen.
- Kuchen stürzen und portionieren.
- Warm mit einer Kugel Vanilleglace servieren.

### Hinweise für die Praxis

Es ist darauf zu achten, dass der Blätterteigboden nicht zu spät auf die vorgegarten Äpfel gelegt wird (der Teig benötigt ca. 15-20 Minuten Backzeit). Beim zu frühen Auflegen des Teigbodens ist der Zucker am Ende nicht karamellisiert; bei zu spätem Auflegen des Teigbodens kann der Zucker verbrennen.