



Chnoche Chuchi Winterthur

Hechtsuppe vom Neuenburger See

Rucola-Salat mit Himbeerdressing und Rindstatar

Treber Wurst mit Kartoffel-Lauch-Gratin auf Chabisbeet

Quarkdessert mit Früchten und Cantuccini

Hechtsuppe vom Neuenburgersee

Vorspeise für 10 Personen

1 Hecht ganz
1 Liter Hühnerbouillon
7 dl Weisswein
3 Zwiebeln
1 kleiner Sellerie
½ kg Karotten
2 Fenchel
Olivenöl
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

2 TL Butter
2 TL Mehl
¼ Liter Weisswein
1 dl Vollrahm
1 Eigelb

Petersilie (Garnitur)

Brot

Den Hecht ausnehmen und säubern.
Das Gemüse fein zerkleinern und mit dem Hecht ca. 20 Minuten auf das halbe Volumen einkochen
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Den Hecht herausnehmen.
Bouillon durch ein feines Sieb seihen.

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit dem Fischsud auffüllen. Rund 10 Minuten ziehen lassen. Den Weisswein unterziehen und nach 5 Minuten mit dem mit Vollrahm verquirlten Eigelb legieren.

Das sauber von den Geräten gelöste Hechtfleisch grob zerteilen, in die Suppenteller legen und die Fischsuppe darüber giessen. Mit Schnittlauch garnieren und sofort servieren.



Rucola-Kräuter-Salat mit Himbeerdressing und Rindstatar

Vorspeise für 4 Personen

100 g harter Ziegenkäse
z.B. Selles sur Cher
4 Zweige Basilikum
2 Zweige Zitronenmelisse
300 g Rucola

Sauce:

1 TL rosa Pfefferkörner
4 EL Rotweinessig
2 EL Wasser
50 g tiefgekühlte Himbeeren
1 Zweig Zitronenthymian
oder Thymian
1 TL flüssiger Honig
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Brot

1. Für die Sauce Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.
Mit Essig und Wasser erwärmen.
Über die Himbeeren gießen.
Thymianblättchen dazugeben.
Alles ca. 15 Min. marinieren und auskühlen lassen.
Himbeeren in ein Sieb abgießen, Essig auffangen.
Essig mit Honig und Öl zu einer Sauce verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Himbeeren begeben.
2. Käse in Würfelchen schneiden. Kräuterblättchen von den
Zweigen zupfen und grob hacken. Mit Rucola mischen und
anrichten. Sauce darüber träufeln.
Käse darüber streuen.



Rindstatar:

200 g Rindshuft
1 kleine Zwiebel
1 EL eingelegte Kapern
25 g Cornichons
1 TL scharfer Senf
1 Sambal Oelek
2 EL Baumnussöl
2 EL Ketchup
Fleur de sel
Pfeffer aus der Mühle
4 kleine Bratscheiben

Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Huft in Würfel schneiden, portionenweise von Hand oder im Cutter hacken. In eine Schüssel geben. Schalotte je die Hälfte der Kapern und Cornichons hacken und begeben.
Senf, Sambal, Öl und Ketchup dazugeben, alles gut mischen.
Tatar mit fleur de sel und Pfeffer abschmecken.
Bratscheiben in der Bratpfanne ohne Fettzugabe beidseitig anrösten. Brot mit Tatar, restlichen Kapern und Cornichons servieren.



Oberaargauer Treberwurst auf Chabis und mit Gratin

Hauptspeise für 4 Personen

Treberwurst vom Metzger Stettler,
Langenthal
Trestler
Rotwein
Wasser
Marc

Beiliegende Trestler in eine Pfanne geben, je hälftig mit Rotwein und Wasser auffüllen und auf 80° Celsius erhitzen. Anschliessend Würste bei ca. 75° bis 80° Grad ca. 50 Min. ziehen lassen.

Würste aufschneiden, mit etwas Marc beträufeln, auf Kabisbeet anrichten und mit Gratin servieren.



Kabis:

2 kleine Weisskabis
2 Zwiebeln
Rapsöl
Weisswein
1 dl Gemüsebouillon
Safran
Salz und Pfeffer

Kabis vierteln, den Strunk grosszügig herausschneiden und das Gemüse in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer grossen Pfanne das Rapsöl erhitzen. Kabis und Zwiebeln darin andünsten, mit Weisswein ablöschen und einen Deziliter Gemüsebouillon zugeben. Safran zugeben. Pfanne zudecken, Kabis weich köcheln lassen, ab und zu umrühren. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Lauch-Gratin:

2 Stangen Lauch
1 Knoblauchzehe
Rapsöl
Salz und Pfeffer
500 g festkochende Kartoffeln
100 g Vollrahm
100 g Creme fraiche
2 Eier
50 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskat

Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Knoblauch mit den Lauchringen in etwas heissem Rapsöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In die Gratinform lagenweise Kartoffeln und Lauch geben. Den Vollrahm, Creme fraiche, Eier und Parmesan vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mischung über den Gratin giessen. Den Gratin ca. 40 – 45 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der 2. Rille backen.



Quarkdessert mit Früchten und Cantuccini

Dessert für 4 Personen

200 g Erdbeeren
2 TL Zitronensaft
200 g Himbeeren
200 g Heidelbeeren
Minze
500 g Vollquark
2 EL Akazienhonig
½ TL Vanillepulver
2 EL Ahornsirup

Die Erdbeeren waschen und trocken tupfen, die Blütenansätze entfernen. Ein paar kleine Erdbeeren ganz lassen und beiseite stellen, den Rest in etwa 1 cm grosse Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Himbeeren und Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Einige Früchte beiseitelegen. Auch die Minze waschen und trocken tupfen, kleine Blättchen ganz lassen, die grossen fein hacken.

Den Quark mit Honig, Vanillepulver und gehackter Minze mit dem Schneebesen glattrühren. Die Himbeeren mit der Gabel zerdrücken und untermischen.

Klein geschnittene Erdbeeren und die Heidelbeeren untermischen. Den Quark auf Dessertschälchen oder Gläser verteilen, mit den ganzen Früchten und Minzeblättchen dekorieren.

Gut gekühlt servieren. Nach Geschmack mit etwas Ahornsirup beträufeln.



Cantuccini:

350g Mehl
300 g Zucker
250 g zuvor geröstete ganze Mandeln
3 Eier
1 Prise Salz
Backpulver
Vin Santo

Ganze Mandeln rösten. Das Mehl und den Zucker verrühren und dann Eier, Salz, Backpulver und zum Schluss die Mandeln hinzufügen. Die Mandeln sollten möglichst ganz bleiben. Lassen sie den Teig für etwa eine halbe Stunde ruhen. Formen sie dann Teigrollen von ca. 3 cm Durchmesser und dann bei 180° C im vorgewärmten Ofen 25 – 30 Minuten backen. Die Teigrollen aus dem Ofen nehmen, mit dem Messer leicht diagonal in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden, dann noch einmal 3 – 5 Minuten im Ofen backen. Die Kekse gut abkühlen lassen und gut verpackt halten, damit lange haltbar sind. Diese Kekse serviert man traditionsgerecht mit Vin Santo aus der Toskana.

