

Chnoche-Chuchi
Winterthur

Menue für 4 Personen

Kalte Avocadosuppe

Auberginensalat

Entenbrust mit Litchis

Käse

Flammbierte Ananas

Kalte Avocadosuppe

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Esslöffel Olivenöl
5 dl Hühnerbouillon

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
Olivenöl nicht zu stark erhitzen und beides
andünsten, ohne braun werden zu lassen.
Mit der Bouillon ablöschen und 5 Min.
kochen. Vom Herd nehmen.

2 weiche Avocados
180 gr Saurer Halbrahm
Saft einer halben Limes

Die Avocados halbieren. Eine Hälfte mit
Klarsichtfolie abdecken und beiseite stellen.
Die übrigen 3 Hälften schälen und klein-
schneiden. In die Bouillon geben und mit dem
Mixstab pürieren. Limesaft und Saurer Halb-
rahm darunterühren und eine Stunde zuge-
deckt kühlstellen.

Cayennepfeffer
weisser Pfeffer
1 Korianderzweig

Die beiseitegestellte Avocadohälfte in
Scheiben schneiden. Die Suppe mit Cayenne
und Pfeffer pikant abschmecken. Anrichten
und mit den Avocadoscheibchen und einigen
Korianderblättchen garnieren.

Auberginensalat

3-4 Auberginen (ca. 1kg)
siedendes Salzwasser

Auberginen längs halbieren und in
Scheiben schneiden.
Auberginenscheiben 4-5 Min. kochen,
herausnehmen, abtropfen und auf einer
Platte verteilen.

Sauce

2 Esslöffel Aceto di Modena
4-5 Esslöffel Olivenöl
3 Knoblauchzehen, gepresst
Salz und Pfeffer
Pfefferminz-, und Basilikum-
blättchen, Petersilie fein gehakt

Alle Zutaten mischen und über die
warmen Auberginenscheiben giessen.
2 Stunden zugedeckt marinieren.

1 Tomate geschält und gewürfelt
2 Esslöffel Kapern
10 Sardellenfilets
Basilikumblättchen

darüber verteilen und servieren

Entenbrust mit Litchis

10 Litchis
1 Frühlingszwiebel
1 nussgrosses Stück Ingwer
1 Esslöffel Sesamsamen
4 Entenbrüste
1 Teelöffel Honig
1 dl Orangensaft
2 Esslöffel Sherry
1 Esslöffel Sojasauce
einige Tropfen Sesamöl
2 Esslöffel grüne Pfefferkörner

Litchis schälen, längs halbieren und den Kern entfernen.
Von der Frühlingszwiebel das Grün wegschneiden. Die feineren Röhrchen schräg in Stücke schneiden. Das Weisse längs halbieren und in feine Streifen schneiden.
Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.
In einer beschichteten Bratpfanne die Sesamsamen ohne Fett rösten. Herausnehmen.
Von der Entenbrust das Fett wegschneiden. Das Fleisch in Streifen schneiden. Das Entenfett bei guter Hitze in der Bratpfanne auslassen. Herausnehmen und das Fleisch nur ganz kurz braten. Herausnehmen und die Hitze reduzieren. Das weisse und grüne der Frühlingszwiebel und den Ingwer durchdünsten. Dann die Litchis beifügen und kurz mitdünsten. Honig und Orangensaft zufügen und unter rühren auf grosser Hitze 1 Minute durchkochen. Mit Sherry, Sojasauce und Sesamöl abschmecken und Pfefferkörner und das Fleisch hineingeben. Kurz erwärmen.
Auf den Tellern anrichten und mit den Sesamsamen überstreuen.

Litchis darf man nur kurz kochen, sonst werden sie zäh.

Als Beilage
Thailändischer Parfumreis
250 gr

in Salzwasser ca. 15 Min. körnig kochen.

Käse

4-5 verschiedene Käsesorten

auf einer Platte anrichten und mit Weissbrot servieren

Flambierte Ananas

1 frische Ananas
100 gr Rohzucker
20 gr Butter
1 dl Rum
1 dl Orangensaft

Von der Ananas Strunk und Blattgrün abschneiden. Die Schale wegschneiden. Die Augen herausschneiden. Spiralförmig Kerben einschneiden. Längs halbieren und in Scheiben schneiden.

Ananasscheiben mit Zucker bestreuen. Mit Folie bedeckt 1 Stunde ziehen lassen.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter nicht zu stark erhitzen. Die Ananasscheiben portionenweise auf beiden Seiten anbraten. Alle Ananasscheiben wieder in die Pfanne geben, mit Rum übergiessen und sofort anzünden. Mit Orangensaft ablöschen und diesen kurz durchkochen.

Sofort anrichten.

Vanilleglace
1/8 l Vollrahm
1/8 l Milch
3 Vanilleschoten
4 EL Zucker
3 Eier
1 Eigelb

Vollrahm und Milch mit den eingeschnittenen Vanilleschoten und 3 EL Zucker unter rühren langsam heiss werden lassen. Nicht kochen. Die Eier und das Eigelb mit 1 EL Zucker schaumig aufschlagen. Die Vanillemilch ohne die Schoten unter den Eischäum schlagen. Wieder in den Topf zurückgiessen und auf mittlerer Hitze rühren bis die Masse cremig wird und der Löffel eine Strasse zieht. Durch ein Haarsieb in eine Metallschüssel streichen und abkühlen lassen. In das Gefrierfach stellen und alle 20 Min. mit dem Schneebesen, später mit dem Knet-haken durcharbeiten damit das Eis locker und cremig wird.