

# **Chnoche-Chuchi**

## **Winterthur**

\*\*\*\*\*

Menü für 6 Personen

### **Spargelsalat**

\*

### **Frühlings-Lasagne mit Morcheln**

\*

### **T-bone-Steaks mit Rotwein-Pfeffersauce**

\*

### **Mais-Schiffli**

\*

### **Limonen-Mousse**

# Spargelsalat

\*\*\*\*\*

## Spargeln

500g grüne Spargeln

### Sud

1 Liter Wasser  
1 Esslöffel Salz  
1 Prise Zucker  
1 Teelöffel Butter oder Margarine

Spargeln: Stielenden wegschneiden, unteres Drittel schälen, schräg in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Wasser aufkochen, Salz, Zucker sowie Butter oder Margarine beifügen, Spargeln zugeben. 10-15 Minuten knapp weich garen. Herausnehmen, gut abtropfen, auf Teller verteilen.

## Salatsauce

¼ Teelöffel Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Spargelsud  
1 Esslöffel Estragonessig  
3 Esslöffel Haselnussöl  
oder anderes Öl  
  
1 Bund Radiesli, gehackt, einige  
Radiesli ganz, für die Garnitur

Sauce: Alle Zutaten bis und mit Öl gut verrühren, über die noch lauwarmen Spargeln geben, garnieren.

# Frühlings-Lasagne mit Morcheln

\*\*\*\*\*

## Füllung

300g frische Morcheln, grosse längs halbiert  
(ersatzweise 30g getrocknete verwenden)

1 ½ Bund Frühlingszwiebeln, Röhren  
schräg in Stücken von 1 ½ cm,  
Zwiebeln in ca. 2mm dicken Ringen

2 Esslöffel Bratbutter

2 Schalotten, fein gehackt

300g frische Champignons, fein gehackt

1 Teelöffel Zitronensaft

½ Teelöffel Salz  
Pfeffer aus der Mühle

3dl weisser Portwein

3 Becher Saucenrahm (je 1,8 dl)

1 Bund glattblättrige Petersilie,  
fein gehackt

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Vorbereiten: Morcheln kurz unter  
fliessendem Wasser innen und aussen  
gut waschen.

Füllung: Frühlingszwiebeln in der warmen  
Bratbutter ca. 3 Min. andämpfen, heraus-  
nehmen, beiseite stellen. Morcheln in  
wenig Bratbutter unter mehrmaligem  
wenden 2-3 Min. andämpfen. Schalotten  
und Champignons beifügen, mitdämpfen,  
bis die entstandene Flüssigkeit eingekocht  
ist. Zitronensaft zugeben, würzen. Mit dem  
Portwein ablöschen, zugedeckt ca. 10 Min.  
weich garen. Rahm, Petersilie und beiseite-  
gestellte Frühlingszwiebeln zufügen,  
aufkochen, würzen.

## Teigwaren

18 weisse Lasagneblätter  
Salzwasser

wenig glattblättrige Petersilie  
für die Garnitur

100g Parmesan, frisch gerieben,  
zum Darüberstreuen

Teigwaren: Lasagneblätter im siedenden  
Salzwasser *al dente* kochen. Pfanne bei-  
seite stellen und sogleich mit Anrichten  
beginnen.

Anrichten: Lasagneblätter einzeln aus dem  
Salzwasser heben, abtropfen, auf vorge-  
wärmte Teller legen. Je 2 Esslöffel Füllung  
daraufgeben, Lasagneblätter locker  
überschlagen, garnieren. Sofort servieren.

# T-bone-Steaks mit Rotwein-Pfeffersauce

\*

## Mais-Schiffli

\*\*\*\*\*

### T-bone Steaks

#### Marinade

3 Esslöffel Erdnussöl  
1 Messerspitze Paprika oder Cayennepfeffer  
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Vorbereiten: Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Steaks damit beidseitig bestreichen. Zugedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur marinieren. Backofen auf 80 Grad vorheizen, Teller darin vorwärmen.

#### Fleisch

2 T-bone-Steaks (je ca. 850 g)  
½ Teelöffel Salz

Fleisch: kurz vor dem Anbraten salzen. Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Steaks beidseitig je 4 Min. anbraten. Ca. 45 Min. im auf 80 Grad warmen Ofen durchziehen lassen. Nicht zudecken.

#### Sauce

2 dl Rotwein  
1 dl Fleischboillon  
2 Esslöffel Cognac  
1 Teelöffel Ketchup  
1 Esslöffel eingelegte grüne Pfefferkörner  
50 gr. Butter oder Margarine, kalt in Stücken  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf  
glattblättrige Petersilie, für die Garnitur

Restliches Bratfett in der Pfanne mit Haushaltspapier auftupfen. Bratsatz mit Rotwein und Bouillon auflösen, auf die Hälfte einkochen. Cognac, Ketchup und Pfefferkörner zugeben, aufkochen. Butter oder Margarine portionenweise in die nicht mehr kochende Sauce rühren.

**Tranchieren:** Fleisch dem Knochen entlang mit einem Messer lösen. Fleisch quer zur Faser in ca. 2 cm dicke Trachen schneiden.

**Servieren:** Je 2-3 Tranchen Fleisch auf die Teller geben, etwas Sauce darübergiessen, <<Mais-Schiffli>> dazulegen, garnieren.

### Mais-Schiffli

Polenta aus 250g grobem Mais und 1 ¼ Liter Salzwasser zubereiten. ½ Dose abgetropfte Maiskörner, 1 Bund fein gehackte Petersilie und 3 Esslöffel Reibkäse daruntermischen. Mit 2 Esslöffeln <<Schiffli>> formen.

# Limonen - Mousse

\*\*\*\*\*

## 6 Förmchen von ca. 1 ½ dl

- 1 dl Wasser
- 1 Limone, nur abgeriebene Schale
- 100 g Zucker
  
- 3 Blatt Gelatine, kurz in kaltes Wasser eingelegt, abgetropft
  
- 1 ½ dl Limonensaft (von 4-5 Stück)
  
- 150 g Halbfettquark
  
- 1 Becher Rahm (1,8 dl), steif geschlagen

Wasser, Limonenschale und Zucker Aufkochen. Pfanne beiseite stellen. Gelatine unter Rühren zugeben. Limonensaft dazugiessen, alles durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Ca. ½ Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glattrühren. Quark darunter mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse in die kalt ausgespülten Förmchen füllen, ca. 3 Std. zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

**Servieren:** Mousse auf Teller stürzen, garnieren.

## Garnitur:

- 1 Limone, Schale dünn abgeschält, in Blättchen geschnitten
- Zuckergarnitur
  
- 1 dl Rahm, steif geschlagen, für die Garnitur