

*Menue  
für  
4 Personen*



*Winterthur  
29.5.1996  
B.Denicola*

---

*Lattichsalat mit Geflügelleber*

\*\*\*\*\*

*Forellenfilets mit  
Sellerieschaum-Sauce*

\*\*\*\*\*

*Kaninchenschlegel mit  
Krautstielpäckchen  
Nudeln*

\*\*\*\*\*

*Crêpes mit Apfelfüllung*

# *Chnoche Chuchi Winterthur*

## *Lattichsalat mit Geflügelleber*

300 g	<i>Hühnerleber</i>	<i>Die aufgetauten Leberstücke auseinanderlösen, Häutchen und Äderchen entfernen. Die Leber grob schnetzeln.</i>
1	<i>Orange</i>	<i>Die Orange lauwarm abwaschen, trocknen und mit scharfem Messer etwas Schale abziehen. Orange auspressen.</i>
4 El	<i>Orangensaft</i>	<i>Orangensaft in einer Chromstahlschüssel mit Senf, Essig, Aceto und Öl sämig rühren. Mit wenig Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.</i>
1 El	<i>Senf</i>	
1 El	<i>Rotweinessig</i>	
1 El	<i>Aceto di Modena</i>	
2 El	<i>Nussöl</i>	
400 g	<i>Lattich</i>	<i>Lattichblätter waschen und trocknen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden</i>
150 g	<i>Erdbeeren</i>	<i>Erdbeeren waschen und abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und mit den Lattichstreifen sorgfältig mischen.</i>
		<i>Den Salat auf Glasteller anrichten.</i>
10 g	<i>Butter</i>	<i>Erhitzen und die Leber nur kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Die Leber auf dem Salateller verteilen und mit der Sauce nappieren.</i>
100 g	<i>Sojakeimlinge</i>	<i>Waschen und abtopfen lassen, mit den fein geschnittenen Orangenschalen-Streifen mischen. Den Salatteller damit garnieren.</i>

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Forellenfilets mit Sellerieschaum-Sauce

4		Forellenfilets	
1		Zitrone	Die Filets mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt für ca. 10 Minuten kühlstellen.
1		Sellerie	Den Sellerie schälen und ein 1/4 davon in feinste Streifen schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft mischen und beiseite stellen.
2,5	dl	Wasser	Den Rest in Würfeli schneiden. Das Wasser aufkochen, den Zitronensaft und das Salz begeben. Die Selleriewürfeli während ca. 15 Minuten garkochen.
1/2		Zitrone	
1	Prise	Salz	
			Die Würfeli mit etwas Sud im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und in eine beschichtete Bratpfanne gießen.
1	Prise	Salz weisser Pfeffer	Die Fischfilets würzen und mit der Hautseite nach unten auf die Selleriemasse legen. Zugedeckt während ca. 5 Minuten pochieren.
1	El	Erdnussöl	Selleriejulienne mit Haushaltpapier gut trockentupfen. Das Öl erhitzen und die Julienne sehr knusprig braten.
2	dl	Halbrahm	Den Rahm sehr steif schlagen.
			Die Fischfilets auf 4 vorgewärmte Teller legen. Den Rahm unter die Selleriemasse ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
			Die Filets mit der Masse nappieren, mit der Selleriejulienne überstreuen.
1	Bund	Schnittlauch	Den gewaschenen Schnittlauch mit der Schere direkt über der Masse fein schneiden.

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Kaninchenschlegel mit Krautstielpäckchen

4		Kaninchenschlegel Salz und Pfeffer	Mit Haushaltspapier gut abreiben, mit Salz und Pfeffer würzen.
1		grosse Karotte	Schälen und in Rädchen schneiden
1	El	Bratbutter	Im Schmortopf die Bratbutter erhitzen und das Fleisch rundum gut anbraten.
1		Zwiebel	Lorbeerblatt mit Nelken auf die Zwiebel stecken, zusammen mit dem Knoblauch und den Kräuterzweigen beifügen, kurz mitrösten.
1		Lorbeerblatt	
		Nelken	
2		Knoblauchzehen	
je 1	Zweig	Rosmarin	Mit dem Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen 3 dl Bouillon dazugiessen und zugedeckt auf kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen. Das Fleisch ab und zu wenden.
		Salbei	
2	dl	Weisswein	
5	dl	Fleischbouillon	
600	g	Krautstiel	Von den Krautstielen die Blätter abtrennen. Die weissen Stiele, wenn nötig, etwas schälen und den Stielansatz wegschneiden. Reichlich Salzwasser mit der Milch aufkochen, die Stiele ca. 15 Minuten und die Blätter ca. 5 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen. Die Blätter sorgfältig auf ein Küchentuch auslegen, die Stiele in kleine Würfelchen schneiden.
1	dl	Milch	
1		Ei	Ei, Rahm und Käse verquirlen und mit den Würfelchen vermischen. Auf die Blätter verteilen.
1	El	Halbrahm	
50	g	geriebener Sbrinz	Die Blätter seitlich eingeschlagen und aufrollen.
30	g	Butter	Eine Grattinform mit 10g Butter ausstreichen, die Krautstielpäckchen hineinlegen und die restliche Bouillon dazugiessen. 20g Butterflocken darüber verteilen. Im 200 Grad heissen Ofen während ca. 20 Minuten in der Ofenmitte überbacken. von Zeit zu Zeit mit der Bouillon begiessen.

10 g Butter  
10 g Mehl  
1/2 Zitrone

*Das Kaninchenfleisch und die Karottenrädchen aus der Sauce heben und bei 80 Grad warmstellen. Besteckte Zwiebel und die Kräuterzweige entfernen. Die Butter mit dem Mehl vermengen und in die Sauce einrühren, gut durchkochen bis sie leicht bindet. Mit dem Zitronensaft und, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Das Kaninchenfleisch und die Karottenrädchen anrichten und mit der Sauce übergiessen.*

*Die Krautstielpäckchen aus der Bouillon heben und anrichten.*

350 g breite Nudeln  
40 g Sbrinz  
20 g Butter

*Im Salzwasser wie gehabt al dente kochen (wer nicht weiss wie, siehe bei Fülcher).  
Beim Anrichten der Nudeln lagenweise einstreuen.  
Nudeln mit Butterflocken garnieren.*

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Crêpes mit Apfelfüllung

75	g	Mehl	<i>Mehl in eine Chromstahlschüssel sieben. Eier, Salz und Milch verquirlen und dazugiessen. Zu einem glatten Teig rühren und nach und nach soviel Wasser dazugeben, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Falls der Teig noch Knollen hat, durch ein Sieb passieren. Teig während mindestens 30 Minuten stehen lassen.</i>
2		Eier	
1	dl	Milch	
1	Prise	Salz	
3		golden Delicious	<i>Die Äpfel schälen und in Schnitze schneiden, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitze in kleine Stücke schneiden.</i>
20	g	Butter	<i>Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Apfelstücke begeben und gut durchdünsten. Mit dem Apfelsaft aufgiessen und weichdämpfen. Die Sultaninen darunter mischen und vom Herd nehmen.</i>
1	dl	Apfelsaft	
20	g	Sultaninen	
			<i>Eine beschichtete Bratpfanne leer erhitzen. Die Mandelblättchen darin rösten. Sofort herausnehmen und bereitstellen.</i>
1	El	Öl	<i>Die warme Pfanne mit einem ölgetränktem Haushaltspapier ausreiben. 4 mittelgrosse, dünne Omeletten ausbacken, zwische zwei vorgewärmten Tellern warmstellen.</i>
20	g	Puderzucker	<i>Omeletten auf der Innenseite mit Puderzucker bestäuben, mit Apfelfüllung belegen und ein- oder zweimal zusammenlegen Auf leicht vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und den Mandelblättchen garnieren.</i>
		Vanilleglacee	<i>1 Kugel auf dem Teller arrangieren und sofort sortieren.</i>