

chnoche - chuchi WINTERTHUR

Menu für 4 Personen

zusammengestellt von

Arno Bianchet

Kochen vom 28.8.96

SENFSUPPE

FISCHRÖLLCHEN AN SAFRANSAUCE

ZIGENEUNER-FILET

REIS

GEMÜSE

MERINGUIERTE ANANAS

Senfsuppe

1 El Butter
1 Schalotte
1 1/2 El Mehl
2 dl Weisswein
8 dl Wasser
2 Gemüsebouillonwürfel
1 Lorbeerblatt
1/2 Tl Thymianblättchen
wenig Muskat
3 El Senf, grobkörnig
1 dl Rahm
1 dl Rahm, steif geschlagen
Thymianblättchen zum garnieren.

Die feingehackten Schalotten in der heissen Butter andämpfen.

Das Mehl darüberstreuen, kurz mitdämpfen.

Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen, würzen und auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln, durch ein Sieb passieren und in die Pfanne zurück geben.

Senf und Rahm unter Rühren dazugeben und kurz nochmals aufkochen.

Servieren: Die Suppe mit Schlagrahm und Thymianblättchen garnieren.

Fischröllchen an Safransauce

100 g Champignon
1 Schalotte
20 g Butter
1/2 dl Noilly Prat
2 dl Fischfond
1/2 dl Saucenrahm
1 dl Vollrahm

1 Briefchen Safran

Salz, Pfeffer

4 Fischfilet (Forellen, Felchen, Sole)

4 Scheiben Rauchlachs

Die Champignon waschen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten fein hacken, zusammen mit den Pilzen in der Butter andünsten.

Mit dem Noilly Prat und dem Fischfond ablöschen. Auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

Die beiden Rahmsorten und den Safran beifügen. Würzen.

Die Fischfilets salzen, pfeffern und mit den Lachsscheiben belegen. Satt aufrollen. In die Sauce legen und zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Fischrouladen je in 3 Stücke schneiden, anrichten und mit der Sauce umgiessen.

Zigeuner-Filet

1 Schweinsfilet (ca. 500 g)

1/2 Tl Salz

Pfeffer aus der Mühle

12 Tranchen Frühstücksspeck

KRAEUTERFUELLUNG:

2 Weggli, ohne Rinde, zerzupft.

2 El Milch

4 El Kräuter, gehackt, wie Petersilie, Majoran,
Thymian, Rosmarin

1 Knoblauchzehe, gepresst

1/4 Tl Salz

Pfeffer aus der Mühle

Filet mit Haushaltspapier trockentupfen, mit dem Messer 3 ca. 2 cm tiefe Kerben schneiden.

Ofen auf 80 Grad vorheizen.

KRAEUTERFUELLUNG:

Wegglistücke in der Milch ca 2 Minuten einweichen und mit einer Gabel zerdrücken.

Restliche Zutaten daruntermischen.

Filet würzen, Füllung in den Kerben verteilen.

Die Specktranchen satt um das Filet wickeln

GAREN:

Filet im heißen Öl allseitig ca 4 Minuten anbraten, dann auf eine vorgewärmte Platte legen.

Ca. 1 1/4 Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofen garen.
(Kerntemperatur des Fleisches sollte ca. 65-70 Grad sein)

Meringuierte Ananas

2 kleine Ananas
400 g Vanilleglace
2 Eiweiss
100 g Zucker
1 Prise Salz

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. (Oberhitze)

Ananas der Länge nach samt Blätter halbieren.

Das Fruchtfleisch mit einem Messer oder scharfkantigen Löffel aus den Hälften lösen und in Würfel schneiden.

Die Vanilleglace in die Ananashälften füllen und die Ananaswürfel darüber geben.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach unter Weiterschlagen den Zucker einrieseln lassen. Es sollte eine glänzende, feste Masse entstehen.

Die Eiweissmasse auf den Ananas verteilen. Sofort im vorgeheizten Ofen im oberen Drittel golden überbacken.