

# Chnoche Chuchi Winterthur

Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Marcel Jappert

Kochen vom 30. Oktober 1996

\*\*\*\*\*

Mandelsuppe

\*\*\*\*\*

Lachmousse  
mit Saisonsalaten

\*\*\*\*\*

Campari Sorbet

\*\*\*\*\*

Rehmedallions  
mit Pilzen

\*\*\*\*\*

Kalbsbraten  
Ofen Kartoffel  
Rotkraut  
Glasierete Kastaninen

\*\*\*\*\*

Crepes mit  
Caramel Zwetschgen  
und Weinschaum

\*\*\*\*\*

Kaffee

\*\*\*\*\*

En guete

## Mandelsuppe

100 gr geschälte Mandeln  
2 Knoblauchzehen  
7 dl Hühner boullion  
2 Becher Creme fraiche  
1 Ei Zitronensaft  
Salz, weisser Pfeffer

Die Mandeln und den Knoblauch im Cutter zerkleinern

Die Boullion aufkochen, die Creme fraiche zugeben mit den Schwingbesen des Handmixers aufschlagen die vorbereiteten Mandeln begeben, mit dem Mixer gut durchmischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken

100 gr blaue Trauben

Die Trauben halbieren und entkernen

50 gr Mandelblättchen

Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Bratpfanne rösten

### anrichten

Die Trauben in vorgewärmte Teller geben, Suppe begeben, mit gerösteten Mandelblättchen garnieren, sofort servieren

## Lachsmousse

200 g Lachs	Lachs in kleine Stücke schneiden und in den Mixerbecher geben
1 dl kalter Rahm	und
1 Becher M–Dessert	dazugeben, zu einer feinen Masse vermischen.
4 Gelatine Blätter	In kaltes Wasser einlegen, (ca 15 Min.) Die Gelatine abtropfen, in einem kleinen Pfännchen bei mässiger Hitze zergehen lassen und in die Lachsmasse einrühren
2 dl Rahm	steifschlagen, unter die Lachsmasse mischen, darauf achten, dass eine homogene Masse entsteht
etwas Zitronensaft	
weisser Pfeffer	
evtl Salz	zum abschmecken
	die fertige Masse in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedecken und mindestens 1 Std kühlstellen.
	Mit 2 Esslöffel aus der Lachsmousse Schiffchen formen
Salatsauce	
Versch. Salate	Die Salate rüsten, waschen,
2 El Sesamsamen	in einer Bratpfanne rösten
frischer Meeretich	rüsten, fein raffeln
frischer Dill	waschen, zerteilen
70 g Lachs	In Streifen schneiden
	Alles schön anrichten, den Salat mit Sauce napieren,
Frischback Brötchen	mit frischen Brötchen servieren

## Campari Sorbet

Zitronen Sorbet  
Campari  
Zitronen Scheiben

Sorbet Kugeln in Gläser geben, mit Campari  
begiessen, mit Zitronenscheibe garnieren

## Rehmedallions

1 Ei Erdnussoel  
300 gr Rehschnitzel  
Salz, weisser Pfeffer

Das Oel in einer Bratpfanne heiss werden lassen  
Die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, unter  
grosser Hitze ca 1 min braten wenden, nochmals 1 min braten  
das Fleisch soll aussen schön braun, innen noch rose sein.

## Pilzragout

300 gr Pilze

Von den Pilzen erdige Teile wegschneiden, mit Küchenpapier sauberreiben, nur notfalls unter sanft fliessendem Wasser abspülen, grössere Pilze zerteilen.

1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

Die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein schneiden

1 El Oel

Das Oel in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, die Pilze begeben und bei grosser Hitze so lange sautieren bis alle Flüssigkeit verdampft ist,

1 El Butter  
Zitronen Saft  
Salz  
Pfeffer

erst dann die Butter, Zwiebel und Knoblauch dazugeben solange weiter sautieren bis die Pilze eine schöne Farbe angenommen haben, vorsichtig mit einigen Tropfen Zitronensaft etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

### anrichten

Petersilie

Das Pilzragout auf sehr heisse Teller anrichten und mit mit abgezupften Petersilien Blättchen garnieren

## Kalbsbraten in Milch

1 Kg Kalbsbraten (Schulter)  
1 Knoblauchzehe gepresst  
Maggi Würzmischung f.Fleisch  
weisser Pfeffer  
2 Ei Bratbutter  
4 dl Milch  
2 Würfel Maggi Fleisch-  
suppe kräftig  
4 Ei Dijon Senf, pikant  
1 Lobeerblatt  
2 Nelken  
1 dl Rahm

Den Braten würzen und mit Knoblauch einreiben.  
In der heissen Bratbutter rundherum gut anbraten.  
Milch, Boullionwürfel und Senf dazugeben, mit dem  
Bratfond gut vermischen, das Lorbeerblatt und die  
Nelken in die Sauce geben.

Zugedeckt in der Pfanne im vorgeheizten Backofen  
bei 180 Grad 30 Minuten schmoren lassen. Den Braten  
wenden und nochmals 40 Minuten weiterschmoren.

Braten aus der Sauce nehmen und warm stellen.

Die Sauce absieben und auf die Hälfte einkochen lassen.  
Den Rahm dazu geben und mit dem Stabmixer gut aufrühren,  
damit sich die beim garen entstanden Milchflocken sich mit  
der sauce und dem Rahm binden.

### anrichten

Braten tranchieren und mit der Sauche napieren

## Ofen Kartoffel

	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Alufolie 2 Tl Salz	Ein Backblech mit Alufolie belegen und mit Salz bestreuen
2 El Oel	auf einen flachen Teller geben
Mittlere Kartoffel	Die Kartoffel schälen waschen, halbieren, den Boden gerade schneiden, die Kartoffel kurz beidseitig ins Oel stellen und auf das vorbereitete Backblech stellen mit Salz bestreuen
Etwas Salz	
etwas Butter	Die Kartoffel mit Alufolie bedecken und 30 min in den Backofen geben, dann die Alufolie wegnehmen und auf jede Kartoffel etwas Butter geben und ohne Folie noch ca 20 min im Backofen weiter garen, die Kartoffel sollen goldgelb und gar sein



## Rotkraut

1 Dose Rotkraut  
1 TI Kümmel  
etwas Essig  
Salz, Pfeffer

Das Rotkraut in einer Pfanne heiss werden lassen.  
Den Kümmel in wenig Wasser ca 5 min kochen lassen,  
wasser und Kümmel unter das Rotkraut mischen, mit  
etwas Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Glasierte Kastaninen (Marroni)

1 Pkt Kastanien (Tiefgekühlt)  
1 Wuerfel Hühnerboullion  
1 Tl Zucker

Die Kastanien auftauen lassen, in eine weite Pfanne geben, mit Wasser knapp bedecken, die Hühnerboullion und den Zucker begeben, 10 min leicht köcheln lassen, dann den Sud abgiessen, die Kastanien warmstellen

## Crepes mit Caramel–Zwetschgen und Weinschaum

### Crepes

60 g Weissmehl  
1 dl Milch  
0,5 dl Orangensaft  
2 Eier verquirlt  
1 Ei Sonnenblumenoel  
1 Ei Zucker  
1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und glatt rühren,  
ca 30 min stehen lassen.

Butter zum Backen

In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen  
und dünne Crepes backen

### Zwetschgen

50 g Zucker  
600 g Zwetschgen geviertelt  
1 Ei Zwetschgenwasser

Den Zucker in einer flachen Pfanne caramolisieren  
und aufschäumen lassen, Zwetschgen und  
Zwetschgenwasser begeben, wenden und kurz dünsten  
Zwetschgen im entstandenen Sirup schwenken

### Weinschaum

50 g Zucker  
4 Eigelb  
1,5 dl Weisswein

Die Zutaten für den Weinschaum in einer Chromstahl–  
schüssel mischen. Mit dem Schwingbesen über dem  
Wasserbad zu einem festen Schaum aufschlagen.

Zusammen mit den Crepes und den Zwetschgen auf  
heisse Teller anrichten