



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 20. 11. 1996

zusammengestellt von Klaus Hinz

Muschelrahmsuppe

Nüsslisalat mit Fischstreifen

Gefüllter Karpfen
mit
grünen Erbsen und Champignons

Petersilienkartoffeln

Amaretti-Äpfel

En Guete

Muschelrahmsuppe mit Safran

1000 g Miesmuscheln
200 g Schalotten
2 EL Butter, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Knoblauchzehen
1/2 l Weisswein
400 ml Fischfond
1 Lorbeerblatt
1 Bund Peterli
1 Briefchen Safran
200 g Crème double
Zitronensaft

Zubereitung

Die Muscheln unter fließendem, kaltem Wasser abbürsten, bereits geöffnete wegwerfen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Butter in einen grossen Topf geben und erhitzen. Die Hälfte der Schalotten zufügen. Den Knoblauch schälen, ausdrücken und hinzufügen. Die Muscheln in den Topf geben. Den Weisswein aufgiessen. Lorbeerblatt und Peterli dazugeben, salzen und pfeffern. Den Topf verschliessen und bei mittlerer Hitze die Muscheln etwa 10 Min. garen. Die Muscheln herausnehmen, noch verschlossene wegwerfen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf geben und die restlichen Schalotten, die Crème double dazugeben und alles gut verrühren, langsam aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Muscheln aus den Schalen nehmen und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Nüsslisalat mit Fischstreifen

100 g Nüsslisalat
4 Flundernfilets
200 g Lachsfilet
2 EL Oel

Sauce

1 EL Senf (mild)
1 EL Senf (pikant)
1 TL Zucker
2 EL Kräuterweinessig
5 EL Oel
weisser Pfeffer
Dillspitzen

Zubereitung

Den Salat gut waschen und auf die Teller verteilen. Die Fischfilets in Oel kurz anbraten. Dann in fingerbreite Streifen schneiden, würzen und auf den Salat verteilen. Alle Saucenzutaten gut verrühren, über den Fisch träufeln und noch lauwarm servieren.

Gefüllter Karpfen

1 grosser Karpfen
2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
1 dl Weisswein
1 Kräuterbund, gemischt (Peterli, Thymian, Salbei)
2 EL Butter

(für die Füllung)

1 kleine Zwiebel, fein gehackt
2 EL Butter
100 g Rindsleber, klein geschnitten
1 EL gehackter Peterli, Thymian, Salz, Pfeffer
1/2 Brötchen, in Milch eingelegt
1/2 EL Senf, mild
1 EL Madera

Zubereitung

Den ausgenommenen und gewaschenen Fisch gut abtrocknen. Innen und aussen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und eine 1/4 h ziehen lassen.

In einer Pfanne die Zwiebeln in Butter anziehen lassen. Die Leber und die Gewürze begeben und 2 Minuten mitdünsten. In eine Schüssel geben, mit dem zerdrückten Brötchen, Senf und dem Madera vermengen und abschmecken.

Den Fisch damit füllen und zunähen. Ihn sorgfältig in eine Gratinform legen, und das Kräuterbüschel rund herum verteilen. Mit wenig Weisswein übergiessen und im vorgeheizten Backofen bei 220° C schmoren (35 Min.). Ab und zu mit Weisswein überträufeln.

Sauce

Fischfond
2 EL Weisswein
1 dl Crème double
1 EL Dillspitzen, Salz, Pfeffer

Den Fischfond und den Weisswein kurz aufkochen. Die Crème double hinzufügen und die Dillspitzen in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Mehlbutter die Sauce leicht sämig machen.

Grüne Erbsen mit Champignons

250 g grüne Erbsen
150 g weisse Champignons
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons in Butter anziehen. Später die Erbsen zufügen und mitgaren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienkartoffeln

1 kg Kartoffeln
1 Bund Peterli
Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser garen. Wasser abgiessen und die Kartoffeln schwenken, dass sie trocken werden. Vor dem servieren mit dem gehackten Peterli überstreuen.

Schmoräpfel

4 grosse säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft

(für die Füllung)

2 Zitronen (Saft)
75 g gemahlene Mandeln
2 EL Zucker
2 EL Rosinen
1 TL Vanillin-Zucker
1 dl Rahm

(zum Überbacken)

1 dl Apfelsaft
Butterflocken

Zubereitung

Aus den Äpfeln das Kerngehäuse vom Stiel her so entfernen, dass kein durchgehendes Loch entsteht. Innen dann mit Zitronensaft beträufeln und in eine gebutterte Gratinform stellen. Für die Füllung alle Zutaten mischen und die Äpfel mit dieser Masse füllen. Den Apfelsaft um die Äpfel herum in der Gratinform verteilen. Die Butterflocken auf die Äpfel legen und im vorgeheizten Ofen die Äpfel ca 30 Min. backen. Heiss servieren.

Dazu eine Vanillesauce (lauwarm oder kalt) servieren.

Amaretti-Äpfel

4 Äpfel (Boskop)
4 Amaretti
4 Cocktailkirschen
8 EL Calvados
5 dl Vanillecrème

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen.. Im Sud ziehen lassen, nicht kochen. Die Äpfel dürfen nicht zerfallen
Die Äpfel in der Mitte aufschneiden und ein Amaretti dazwischen legen. Mit 2 EL Calvados übergiessen und 5 Min. ziehen lassen. Mit der vorbereiteten Vanillecrème überziehen und mit einer Kirsche garnieren (lauwarm servieren).

Sud
Wasser, Zitronensaft
Zucker