



Chnoche - Chuchi
Winterthur

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von

A. Egli

Kochen vom 01.03.1995

Chicorée — Suppe

Avocado — Toast

Fische Bahia

Trockenreis

Kokosglace mit Brombeeren

Chicorée — Suppe

8 geschälte Scampi

MARINADE

1 Tl Senf
2 Knoblauchzehen gepresst
1 El Nussoel

SUPPE

1 El Butter
1 Schalotte fein gehackt
500 g Chicorée
1 kl. Kartoffel
1 dl Weisswein
3 dl Gemüse bouillon
1 1/2 dl Rahm, halbsteif geschlagen
Salz und Pfeffer

Marinade: Senf, Knoblauch und Oel verrühren, Scampi ca. 15 Min. darin marinieren.

Suppe: Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte begeben, andämpfen. Chicorée in feine Streifen schneiden zufügen, mitdämpfen. Kartoffel an der Rösttaffel dazu reiben. Wein und Bouillon dazugiessen, zugedeckt bei kleiner Hitze während 20 Minuten weich köcheln. Mit der Flüssigkeit im Mixer pürieren, wieder in die Pfanne zurückgeben. Rahm mit dem Schwingbesen darunterschlagen, würzen, nur noch heiss werden lassen.

Scampi: in einer Bratpfanne ohne Fett kurz braten, sofort in die angerichtete Suppe geben.

Avocado - Toast

4 Scheiben Toastbrot toasten

2 El Mayonnaise

1 El Joghurt nature

2 Tl Zitronensaft

1 Tl Senf

in eine Schüssel geben und glatt
rühren

1 Avocado

halbieren, Fruchtfleisch aus der
Schale lösen und in kleine Würfel
schneiden, begeben.

50 gr. Schinken

1 hartgekochtes ,feingehacktes

Ei

daruntermischen.

Vor dem Servieren auf die getoasteten Brotscheiben verteilen.

Fische Bahia

600 gr. Fischfilets z.B.
Felchen, Egli usw.

nach belieben aufrollen.

Sauce:

2 El. Butter

in der Saucenpfanne Schmelzen.

2 gr. Zwiebeln und

3 gr. Knoblauchzehen, gehackt

beigeben, andämpfen.

8 Tomaten

im Mixer pürieren, dazugiessen
20 Minuten köcheln lassen.

1 Bouillonwürfel,

Salz und Pfeffer

3/4 Tl. Sambal Oelek

oder Tabasco

Sauce pikant würzen, vom Feuer
nehmen.

1/3 Dose konzentrierte
Kokosmilch

beigeben, warten bis sie sich
aufgelöst hat. Auf das Feuer
zurückstellen. Fischfilet bei
geben, 15 Min. leicht ziehen
lassen.

Trockenreis

300 gr. langkörnigen Reis
2 1/2 Liter Salzwasser

aufkochen, Reis beigegeben, auf
kochen lassen, zudecken und vom
Feuer nehmen. 20 Minuten stehen
lassen. Wasser abgiessen. Reis mit
kaltem Wasser abspülen und ab
tropfen lassen. Auf Platte anricht
en.

Butterflocken

darüber verteilen. Reis bei 50°
im Ofen trocknen und wieder
warm werden lassen.

Kokosglace mit Brombeeren

2 dl. Milch

aufkochen

150 gr. Zucker

100 gr. Kokosflocken

beigeben, 5 Min.köcheln, aus
kühlen lassen.

1 dl. Rahm

steifschlagen, darunterziehen, in
Schüssel geben und einfrieren.
In Coupegläser oder Schälchen
anrichten.

Brombeeren, aufgeteilt

darübergeben.

Himbeersirup mit ein wenig Kirsch
mischen und darübergeben.