

C H N O C H E - C H U C H I

WINTERTHUR

**SOUPE AUX CELERIS
ET CHAMPIGNONS**

FILETS DE FERA AU CIDRE

JARRETS DE VEAU AUX LEGUMES

*

RISOTTO AU CHAMPAGNE

CREME A L' ORANGE

En Guete

SOUPE AUX CELERIS
ET CHAMPIGNONS
SELLERIESUPPE MIT PILZEN

1 lt Hühnerbouillon
400 gr Sellerie
200 gr Stangensellerie
100 gr Kartoffeln
2 dl Rahm

Sellerie in Würfeln , Stangensellerie in Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Zusammen aufkochen, zugedeckt auf kleinem Feuer 30 - 40 Minuten weich köcheln, alles im Mixer fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben.

2 EL Butter
150 gr braune Champignons
10 gr getrockene Steinpilze
1 EL frische Thymianblättchen

In Butter gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Feuer nehmen.

Hälfte vom geschlagenen Rahm unter die Suppe mischen, mit dem übrigen Rahm garnieren, Pilze darauf verteilen, sofort servieren.

FELCHENFILETS IN APFELWEIN

- 4 Felchenfilets
- 4 dl Apfelwein
- 2 Äpfel

- 1 Becher saurer Halbrahm (125 gr)

- Salz, Pfeffer

- 2 Eigelb

Apfelwein aufkochen.

Äpfel schälen und in gleichmässige Schnitze
(1 cm dick, 6 pro Teller)
schneiden und im Apfelwein weichkochen, warmstellen

Die Felchenfilets im heissen Apfelwein ziehen lassen,
herausnehmen, wenn nötig jetzt die Haut abziehen,
Filets zugedeckt warmstellen.

Die Flüssigkeit bei starker Hitze auf 2 dl einkochen.
Saurer Halbrahm begeben, Sauce während 5 Min.
gut kochen lassen.
Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Pfanne vom
Feuer ziehen.

2 Eigelb und 1 EL Sauce zusammen mischen und
unter gutem Rühren in die Sauce einlaufen lassen,
durch ein Sieb giessen, wieder zurück in die Pfanne
geben und sorgfältig unter ständigem Rühren
mit dem Schwingbesen nur warm und dicklich
werden lassen.

KALBSHAXEN MIT GEMÜSE

- | | | |
|--------|--|---|
| 4 | Kalbshaxen à 180 gr | |
| 1 EL | Mehl | Mehl, Salz und Pfeffer mischen. |
| 0.5 TL | Salz | Die Haxen kurz vor dem Anbraten in der Gewürz- |
| 0.5 TL | weisser Pfeffer | mischung wenden. |
| 2 EL | Sais Öl | Die gewürzten Haxen rundum anbraten, herausnehmen. |
| 1 | Zwiebel, fein gehackt | |
| 1 | Knoblauchzehe, gepresst | |
| 2 | Rüebli, gewürfelt | |
| 0.5 | kleiner Sellerie, in Stengelchen geschnitten | |
| 1 | Lauch in Rädchen geschnitten | |
| 1 EL | Tomatenpüree | |
| 1 EL | frische Rosmarin, Thymian und Majoran
gehackt | im Brattopf zugedeckt mit dämpfen. |
| 2 dl | Weisswein | ablöschen, etwas einkochen lassen |
| 4 dl | Fleischbouillon | |
| 1 | Stück Zitronenschale | beigeben, die Kalbshaxen in die Sauce legen,
zugedeckt ca. 75 Min. schmoren. |
| | reichlich Petersilie gehackt | nach dem Anrichten darüberstreuen. |

RISOTTO AU CHAMPAGNE

RISOTTO AU CHAMPAGNE

500 gr Vialone
4 dl Champagne
80 gr Butter
1 Zwiebel
1 Lt Fleischbouillon
1,5 dl Rahm

Zwiebel fein schneiden.
In Butter anbraten , Reis beigegeben und glassig anrösten.

Man giesst nach und nach 3 dl Champagne dazu,
wobei man ständig rührt und immer wartet , bis die
Flüssigkeit ganz aufgesogen ist.
Auf die gleiche Weise ist die Bouillon beizufügen.

Nach ungefähr 20 Min. , wenn der Reis al dente ist,
gibt man noch 1 dl Champagne und 1,5 dl Rahm dazu.

Vor dem Anrichten zugedeckt 2 - 3 Min. stehen lassen.

RISOTTO AU CHAMPAGNE

RISOTTO AU CHAMPAGNE

500 gr Vialone
4 dl Champagne
80 gr Butter
1 Zwiebel
1 Lt Fleischbouillon
1,5 dl Rahm

Zwiebel fein schneiden.
In Butter anbraten , Reis beigegeben und glassig anrösten.

Man giesst nach und nach 3 dl Champagne dazu,
wobei man ständig rührt und immer wartet , bis die
Flüssigkeit ganz aufgesogen ist.
Auf die gleiche Weise ist die Bouillon beizufügen.

Nach ungefähr 20 Min. , wenn der Reis al dente ist,
gibt man noch 1 dl Champagne und 1,5 dl Rahm dazu.

Vor dem Anrichten zugedeckt 2 - 3 Min. stehen lassen.

CREME A L'ORANGE

ORANGENCREME

3 Eier
80 gr Zucker
1 Orange, Schale abgerieben
1 dl Orangesaft
0.5 Zitrone, Saft
1 TL Maizena

3 dl Joghurt nature

Alle Zutaten vermischen und unter fortwährendem Rühren in einer Chromstahlpfanne langsam aufkochen.

Im kalten Wasser unter Rühren abkühlen.

glattrühren. Orangencreme daruntermischen.

In Coupegläser verteilen und mit 4 Orangeschnitzen (ohne Haut !!!) garnieren.