

Menue  
für  
4 Personen



Winterthur  
22.11.1995  
B.Denicola

---

*Apèro*

\*\*\*\*\*

*Nüsslisalat mit Eierschwämmen*

\*\*\*\*\*

*Felchenfilet mit Weisswein-/Dillsauce*

\*\*\*\*\*

*Hirschonoff  
Nudeln*

\*\*\*\*\*

*Herbstsymphonie*

# *Chnoche Chuchi Winterthur*

## *Nüsslisalat mit Eierschwämme*

- 120 g Nüsslisalat *Waschen und rüsten.*
- Senf / Meersalz *Gut miteinander in einer Chromstahlschüssel vermischen*  
Pfeffer *Beifügen und verrühren.*
- 1/2 dl Kräuternessig *Beifügen und verrühren.*
- 1 dl Sonnenblumenöl *Auspressen und mit Fruchtfleisch aber ohne Kerne beifügen.*
- 1 Zitrone *Auspressen und mit Fruchtfleisch aber ohne Kerne beifügen.*
- Den Salat auf einem kühlen Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.*
- 50 g Mostbröckli *In grobe Streifen schneiden und auf dem Salat anordnen.*
- 100 g Eierschwämme *Waschen und rüsten, im heissen Öl kurz anziehen und leicht würzen.*
- Den Teller mit den Pilzen schön garnieren.*
- 100 g Brotwürfel *In Butter rösten und über den Salat streuen.*

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Felchenfilets an Weisswein-/Dillsauce

- |     |      |   |   |
|-----|------|---|---|
| 4   |      | <i>Felchenfilets</i>                      |   |
| 1   |      | <i>Zitrone</i><br><i>Salz / Pfeffer</i>   | <i>Die Filets mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Alufolie zudecken und kühl stellen.</i>   |
| 3   |      | <i>Schalotten</i>                         | <i>Sehr fein hacken</i>   |
| 1/2 |      | <i>Bund Petersilie</i>                    | <i>Die Filets in eine gebutterte Gratinform legen und mit den Schalotten und Petersilie bedecken.</i>   |
| 3   | dl   | <i>RieslingxSylvaner</i>                  | <i>Mit Weisswein auffüllen, so dass die Fischfilets knapp bedeckt sind.</i><br><i>Die Form mit Alufolie gut verschliessen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten garen lassen.</i><br><br><i>Form aus dem Ofen nehmen und Sud durch ein Sieb in einen Massbecher abgiessen. Die Filets gut mit Alufolie zudecken und im ausgeschalteten Ofen warmstellen.</i><br><i>Butter schmelzen und das Mehl darin hellgelb anziehen lassen.</i><br><i>Mit dem Sud ablöschen und aufkochen, auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten kochen lassen.</i> |
| 25  | g    | <i>Butter</i>                             |   |
| 1   | EL   | <i>Mehl</i>                               |   |
| 1,5 | dl   | <i>Saucenrahm</i>                         | <i>Den Rahm beifügen</i>  |
| 1/2 |      | <i>Bund Dill</i><br><i>Salz / Pfeffer</i> | <i>Fein hacken und beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.</i>  |
| 1   | Pkt. | <i>Wildreismischung</i>                   | <i>Nach Anleitung kochen und auf dem vorgewärmten Teller mit dem Fisch schön anrichte.</i>  |

# Chnoche Chuchi Winterthur

## Hirschonoff mit Nudeln

1	El	Mehl	In kleiner Schüssel gut vermischen.
1	El	Salz	
1	Pr	Paprika, Pfeffer, Fleischwürze	
150	g	braune Champignons	Waschen, rüsten und in grosse Stücke schneiden. In heisser Butter gut dünsten und leicht würzen.
1	El	Butter	
		rote und weisse Trauben	In der heissen Butter kurz anziehen lassen.
1	El	Butter	
500	g	Hirschfleisch (Entrecôte o.ä)	In der heissen Butter kurz portionenweise anbraten, anschliessend alles mit der Gewürz- Mehlmischung bestäuben.
2	El	Butter	
1/4	dl	Cognac oder Brandy	Über das Fleisch giessen und auf starker Flamme erhitzen, anschliessend flambieren. Fleisch gut mit Alufolie zudecken und im vorgewärmten Ofen bei ca. 50° Celsius warmstellen.
3	dl	Burgunderwein	Bratfond mit Wein ablöschen.
4	dl	Bratensauce Gemüsebouillon Rindsbouillon	Beifügen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weiter kochen lassen. Eventuell mit beurre manié etwas eindicken. Nach ca. 15 Minuten die Champignons beifügen.
			Fleisch aus dem Ofen unter die Sauce ziehen, nicht mehr kochen.
1/2	dl	Rahm	Sehr steif schlagen und unter das Fleisch ziehen.
350	g	feine Nudeln	Im Salzwasser wie gehabt al dente kochen (wer nicht weiss wie, siehe bei Füllscher).
50	g	Sbrinz	Beim Anrichten der Nudeln lagenweise einstreuen.
25	g	Butter	Nudeln mit Butterflocken garnieren.

# *Chnoche Chuchi Winterthur*

## *Herbstsymphonie*

- |     |     |                             |  |
|-----|-----|-----------------------------|--|
| 1   | dl  | <i>Vollrahm</i>             | <i>In gekühltem Glasteller einen nicht zu grossen Rahmspiegel legen und mit Chocotopping eine Verzierung ziehen.</i> |
| 2   |     | <i>frische Feigen</i>       | <i>Waschen und in Stücke schneiden.</i>  |
| 4   |     | <i>Datteln</i>              |  |
| ?   |     | <i>Mandarinen</i>           |  |
| 16  |     | <i>Traubenbeeren</i>        |  |
| 120 | g   | <i>Vermicelles</i>          |  |
| 120 | g   | <i>Waldbeeren (Tiefgk.)</i> |  |
|     |     | <i>Zimtglace</i>            |  |
| 1/4 | Pkt | <i>Baumnüssse</i>           |  |
| 1   | dl  | <i>Rahm</i>                 |  |

*Die obigen Zutaten auf dem Teller für's Auge schön anrichten und sofort servieren.*