

# chnoche - chuchi WINTERTHUR

Menu für 4 Personen

zusammengestellt von

Arno Bianchet

Kochen vom 13.12.1995

RIESLINGSUPPE MIT KALBSMILKEN

\*\*\*

ZANDERSTREIFEN AUF LAUWARMEM LAUCHSALAT  
MIT SAFRANSAUCE

\*\*\*

KALBSPAUIETTES AUF GEMÜSE AN KERBELSAUCE,  
REIS

\*\*\*

ORANGENCREME

## Rieslingsuppe mit Kalbsmilken

4 dl	Fleisch- oder Geflügelbrühe
1½ EL	Mehlschwitze
1.5 dl	Riesling
1.5 dl	Vollrahm
	eiskalte Butter
250-300 g	Kalbsmilken
	Oel
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Maizena

*Die Milken gut wässern und kurz blanchieren.*

*In kleine Stücke schneiden.*

*Die Fleischbrühe zubereiten, Mehlschwitze unterschwingen und ca. 2 Min. kochen.*

*Riesling beifügen und nochmals kurz kochen, dann mit dem Rahm aufkochen und würzen.*

*Mit Handmixer nach und nach eiskalte Butteflocken unterschwingen.*

*Die Kalbsmilkenstückchen mit Salz + Pfeffer würzen, in Maizena wälzen und in Oel knusprig braten.*

*Die Suppe in vorgewärmte Tassen anrichten.*

*Die gebratenen Milkenstückchen dazu servieren.*

## Zanderstreifen auf lauwarmem Lauchsalat mit Safransauce

- 300 g Zanderfilet  
Zitronensaft  
Salz  
Bratbutter
- 2 grüne Lauchstangen
- Safransauce
- ½ dl heisse Geflügelbouillon
- 1 Prise Safran
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer
- ½ dl Sonnenblumenöl

Für die Sauce den Safran in der heissen Bouillon auflösen und abkühlen lassen.

Bouillon, Ei, Senf, Zitronensaft, Salz + Pfeffer vermischen und langsam das Öl (wie bei der Mayonnaise) unterrühren. Nach Bedarf mit Bouillon verdünnen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lauch in feine Ringe schneiden, diese in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen, noch warm mit einem Teil der Salatsauce mischen und auf den Tellern verteilen.

Die Zanderfilets in Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. In der heissen Bratbutter anbraten und kurz in der Pfanne ziehen lassen.

Die Streifen auf dem Lauchsalat anrichten und mit der restlichen Safransauce beträufeln.

## Kalbspaupiettes auf Gemüse an Kerbelsauce

### Fleisch

- 12 Kalbsschnitzel à ca. 40 g
- Butter
- Salz
- weisser Pfeffer
- ¼ l roter Porto
- ½ dl Kalbsjus

### Füllung

- 150 g Kalbsschnitzelfleisch
- 30 g Eiweiss
- 30 g Rahm
- Salz
- weisser Pfeffer
- Curry
- Cayenne
- 1 Zitrone
- 50 g Gemüsebrunoise (Rüebli, Kohlraben, Lauch)
- 1 EL gezupfte, feingeschnittene Kräuter

Mixer, Rahm und Eiweiss in den Kühlschrank stellen

Schnitzel zwischen einer Folie klopfen

Kalbfleisch für die Füllung in Würfel schneiden und ca. 30 Min. im Tiefkühlfach durchkühlen lassen, (Fleisch darf nicht hart gekühlt werden).

*Gemüse in sehr feine Brunoise schneiden und in Salzwasser blanchieren und abkühlen lassen.*

*Die Kräuter kleinschneiden.*

*Gekühltes Fleisch mit dem Eiweiss im Mixer pürieren und den Rahm dazufügen.*

*Mit Salz, weissem Pfeffer, etwas Cayenne und Curry sowie ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken und nochmals durchmischen.*

*In einer Schüssel die Gemüsebrunoise und die Kräuter unter die Fleischmasse ziehen.*

*Die Fleischmasse gleichmässig nicht zu dick auf die Schnitzel streichen, aufrollen und kühlstellen.*

*Die Butter bei mittlerer Hitze braun werden lassen.*

*Die Fleischröllchen mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. sautieren. Das Fleisch immer wieder mit der Bratbutter übergiessen.*

*Die Kalbspaupiettes auf das Gemüse geben, bei grosser Hitze den Porto, und den Kalbsjus zur Bratbutter geben, sirupartig reduzieren und damit die Fleischröllchen überziehen.*

## Gemüse an Korbelsauce

- 400 g gemischtes Gemüse  
(was der Markt bereithält)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1.5 dl Geflügelfond od. Bouillon
- Butter
- 1 dl Doppelrahm
- Zucker
- Salz
- Cayenne
- 1 paar Tropfen Zitronensaft
- 1 kl. Bund Kerbel
- 30 g Frühstücksspeck  
in feine Streifen geschnitten

*Das Gemüse rüsten, je nachdem in Stücke schneiden. In einer Kasserolle Butter aufschäumen lassen, das Gemüse begeben, salzen, ein Prise Zucker und ½ dl Geflügelfond zufügen. Zugedeckt auf den Punkt garen. (Vorsicht wegen verschiedener Garzeiten !)*

*In einer kleinen Sauteuse die Frühlingszwiebelchen glasieren. 1 TL Butter aufschäumen lassen. Frühlingszwiebeln zufügen, mit einer Prise Zucker bestreuen. ½ dl Geflügelfond (ev. Wasser) zufügen, zugedeckt in ca. 5 Min. knapp weich garen, den Deckel abnehmen, die Hitze erhöhen, alle Flüssigkeit verdampfen lassen und die Zwiebelchen solange caramolisieren, bis sie die Farbe von Honig angenommen haben.*

*Das Gemüse und die Zwiebelchen zusammenfügen die sirupartige Flüssigkeit dabei in einer separaten Saucenpfanne auffangen.*

*½ dl Geflügelfond (oder Bouillon) sowie den Rahm beifügen.*

*Bei grosser Hitze zu einer leicht cremigen Konsistenz kochen und mit Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen. Das Gemüse in dieser Sauce warmhalten.*

*Das Gemüse nochmals kurz erhitzen, den gezupften Kerbel untermischen und auf einen heissen Teller verteilen.*

*Die Speckstreifen knusprig braten und auf das Gemüse verteilen.*

## Orangencreme

6	Orangen davon ev. 3 Blutorangen
3	Eigelb
50 g	Puderzucker
20 g	Butter
20 g	Mehl
2.5 dl	Rahm
2 EL	Grand Marnier

*3 Blondorangen heiss abspülen, die Schale dünn, ohne das Weisse, abreiben.*

*Die Orangen halbieren und auspressen.*

*1.5 dl Orangensaft, Puderzucker, Eigelb und die Orangenschale in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zu einer heissen, dicken Creme schlagen. Die Creme nachher kaltrühren.*

*Das Mehl in der Butter kurz andünsten.*

*1 dl Orangensaft unter Rühren dazugeben und auf kleinem Feuer zu einer dicken Creme kochen, dann abkühlen lassen.*

*Die Eiercreme portionenweise unter diese Creme rühren und den steif geschlagenen Rahm darunterziehen. Anschliessend den Grand Marnier beifügen.*

*Von den restlichen Orangen etwas Schale ganz dünn abschälen, in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren.*

*Die Orangen filetieren, die Schnitze auf dem Teller anordnen und die Creme dazugeben. Mit den blanchierten Schalenstreifen dekorieren.*