

chnoche - chuchi WINTERTHUR

MENUE FUER 4 PERSONEN
ZUSAMMENGESTELLT
VON ARNO BIANCHET

KOCHEN VOM 26.01.1994

SCHWARZWURZELSUPPE MIT NUESSEN

OFENKUECHLEIN MIT LACHSFUELLUNG

GEFUELLTES KALBSSTEAK AN SCHNITTLAUCHSAUCE

LAUCH- KARTOFFELGALETTEN

ORANGENSALAT MIT MASCARPONE

Schwarzwurzelsuppe mit Nüssen

600 gr Schwarzwurzeln

Mehl

Essig

1 kl Zwiebel feingehackt

1 El Butter

6 dl Geflügelbouillon

2 Eigelb

1 dl Rahm

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

1 El Haselnüsse

Petersilie

Die Schwarzwurzeln schälen, im Mehl-Essig-Wasser waschen und mit klarem Wasser abspülen. Die Schwarzwurzeln in kleine Stücke schneiden.

Die feingehackten Zwiebeln und die Schwarzwurzeln in der Butter dünsten. Die Bouillon dazu giessen und 20 - 25 Min. kochen. Etwas Schwarzwurzel für die Einlage beiseite legen. Die restlichen Schwarzwurzeln mit dem Mixer pürieren.

Die Eigelb mit dem Rahm mischen und zur Suppe geben; unter Rühren nochmals knapp vors Kochen bringen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anrichten und die beiseite gelegten Schwarzwurzelstücke begeben. Haselnüsse in Scheiben schneiden und zusammen mit der Petersilie die Suppe garnieren.

Tip Schwarzwurzel schälen:

Schwarzwurzeln 3 - 4 Min im Dampfkochtopf kochen und dann Schalen lösen.

Ofenküchlein mit Lachsfüllung

Teig

1 dl Wasser
1 Prise Salz
25 gr Butter
60 gr Mehl
2 Eier
1 Tl Sesamsamen

Beilage

400 gr Broccoli
Salz
1 Tl Sesamsamen
1 El Weinessig
1/2 El Aceta di Modena
2 El Oel
Pfeffer
Worcestersauce

Füllung

1 dl Halbrahm
1 Stck. Meerrettich
100 gr Rauchlachs
Salz, weisser Pfeffer

In einem Pfännchen Wasser, Salz und Butter aufkochen. Alles Mehl auf einmal im Sturz in die kochende Flüssigkeit geben. Bei kleiner Hitze gut rühren bis sich der Teig vom Pfannenrand löst. Vom Herd nehmen. Eier verklopfen, 3/4 davon in kleinen Mengen in den Teig einarbeiten. Rühren bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Mit dem Dressiersack 8 Häufchen auf ein Backblech setzen (genügend Abstand). Mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Bei 180 Grad im Backofen 20 - 30 Min backen. Küchlein bei offenem Backofen ca. 2 Min ruhen lassen, dann auskühlen lassen.

Für die Füllung den Rahm steif schlagen und etwas Meerrettich hineinraffeln. Lachs fein hacken, darunterziehen und die Masse würzen.

Ofenküchlein mit Schere seitlich einschneiden und mit der Masse füllen.

Für die Beilage: Broccoli in Röschen teilen. In Salzwasser weichkochen, abtropfen lassen. Sesamsamen ohne Fett goldbraun rösten und mit den Saucenzutaten vermischen. Ueber den Broccoli giessen und gut vermischen.

Gefülltes Kalbssteak an Schnittlauchsauce

4 Kalbssteak à ca. 150 gr

Füllung:

1 El Butter

40 gr Rüeblli

40 gr Champignon

40 gr Zwiebeln

20 gr Sellerieknolle

4 Scheiben Gänseleber

Salz, Pfeffer

Sauce:

120 gr Schalotten

50 gr Kresse

1 Bund Schnittlauch

2 El Butter

1 dl Vollrahm

1 dl Hühnerbouillon

1 dl trockener Weisswein

1 El Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Gemüsefüllung:

Alle Gemüse und Champignon in sehr kleine Stücke (brunoise) schneiden. In heisser Butter zuerst die Rüeblli dann in 3-Minuten-Abständen den Sellerie, die Zwiebeln und zuletzt die Champignon zugeben und weich dünsten.

Steaks:

Die Steaks längsseits aufschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Innen salzen und pfeffern. Die Tasche mit Gemüse füllen und eine Scheibe Gänseleber dazugeben und mit Zahnstochern verschliessen. Aussen ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter braten.

Sauce:

Die feingehackten Schalotten in Weisswein aufkochen und stark reduzieren. In einer separaten Pfanne Hühnerbouillon und Rahm zusammen kochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Schalottenreduktion nun zusammen mit der Kresse, dem kleingeschnittenem Schnittlauch (ca. 1 El beiseite legen) und der Butter mit etwas kaltem Wasser im Mixer pürieren. Danach die Rahm-Bouillonreduktion und den Zitronensaft daruntermischen. Sauce aufwärmen.

Lauch- Kartoffelgaletten

500 gr Kartoffeln (z.B. Bintje)

3 Eier

100 gr Lauch

50 gr Mehl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss, Cayenne Pfeffer

Oel, Butter

Kartoffeln schülen, im Salzwasser weich kochen, das Kochwasser abgiessen und die Kartoffeln im warmen Backofen etwas trocknen lassen. Lauch in feine Blättchen schneiden, in Salzwasser blanchieren und auf Sieb gut abtropfen lassen.

Die getrockneten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, Mehl und Eier unter die Masse rühren. Zuletzt den gut abgetropften Lauch beifügen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Das Lauch- Kartoffelgemisch mit Löffel zu kleinen Küchlein formen. Im Butter-Oelgemisch goldbraun braten.

Orangensalat mit Mascarpone

4 grosse Orangen
8 frische od. getrocknete Datteln
80 gr Baumnüsse
3 El Honig
100 gr Mascarpone
3 El Milch
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Zimt
1 Prise schwarzer Pfeffer
Grand Marnier od. Cointreau
Pfefferminz

Orangen filetieren (wie? Armin gibt Auskunft) Vom Rest Saft auspressen. Datteln entsteinen und in Streifen schneiden. Baumnüsse kleinschneiden. Grand Marnier, Orangensaft und 2 El Honig verrühren und über die Orangenfilet giessen. Kühlstellen. Ca. 30 Min. vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Mascarpone mit dem restlichen Honig verrühren und würzen.

Anrichten:

Mascarponespiegel auf Teller, Orangenfilet kreisförmig anordnen, Dattelstreifen drauflegen, Baumnusskerne in die Mitte legen und mit Pfefferminzzweig garnieren.