

Chnoche - Chuchi Winterthur

Menue für 10 Personen

Winterthur, 30.3.1994

Walter Schleucher

Geröstete Brotscheiben
mit Hühnerleber

Frühlingsalat
mit Wachtelei

Perlhuhnbrüstchen
mit Zitrusfrüchten
und Reiskugeln

Casata Siciliana

Geröstete Brotscheiben mit Hühnerleber

750 gr Hühnerleber

Die Lebern putzen

3 Scheiben Speck
2 grosse Zwiebeln
2 Bund Petersilie
2 Karotten
3 Stengel Sellerie

Die Zutaten ganz fein hacken

3 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Butter

Die gehackten Zutaten in der Oel-
Buttermischung erhitzen.

Die Leberstücke würzen und in einer
anderen Pfanne halb gar dämpfen.
Die festgewordenen Leberstücke aus
der Pfanne nehmen und ganz fein
hacken. Dann zum Gemüse in die
Pfanne geben.

1 dl Hühnerboullion
einige Tropfen Zitronensaft

Die Masse mit der Boullion anfeuch-
ten und mit dem Zitronensaft ab-
schmecken.

kleine Weissbrotscheiben

Die Brotscheiben im heissen Backof-
en beidseitig bräunen. Die Scheiben
müssen innen weich und aussen
knusprig sein.

Die Lebermasse heiss und nicht zu
dünn auf die Scheiben streichen.

Sofort servieren!!

Frühlingsalat mit Wachtelei

4 Tomaten	waschen, schälen
4 Chicore	Kerne entfernen, rüsten
2 Peperoni	in feine Streifen schneiden
2 Avocado	
150 gr Kresse	
150 gr Löwenzahn	
200 gr rohe Champignons	Den Salat auf den Tellern verteilen
Oliven, Dill, Basilikum	Die angerichteten Teller garnieren
1 dl Aceto Balsamico	Alle Zutaten mit dem Schwingbe-
1 dl Olivenöl	sen gut verrühren und den Salat
1 dl Nussöl	nappieren.
Salz und Pfeffer aus der Mühle	
10 Wachteleier	In einer Pfanne zu Spiegeleiern bra-
	ten und ebenfalls auf den Tellern an-
	richten.

Perlhuhnbrüstchen mit Zitrusfrüchten und Reiskugeln

5 Perlhühner (Pintades)
à ca. 800 gr

Den Dreiecksknochen auslösen,
Schenkel abtrennen, die Brüstchen
entlang dem Brustbein bis und mit
dem Gelenk des Flügels auslösen.
Das Flügelgelenk durchtrennen.

Perlhuhnfond

Olivenöl
2 grosse Zwiebeln

In die Pfanne geben, mässig erhitzen
grob hacken, anziehen lassen

250 gr Mirepoix
(Sellerie, Rübli, Fenchel, Lauch)
zerkleinerte Karkasse und
Parüren der Perlhühner
1 Bund Peterli

Beigeben und 10 Minuten sanft an-
ziehen lassen

1 Esslöffel Mehl
1 dl Noilly Prat
1/4 dl Cognac
7 dl Hühnerbouillon

beigeben und vermischen
ablöschen, reduzieren
beifügen
beigeben und auf ganz kleinem
Feuer auf 2,5 dl reduzieren

Reiskroketten

600 gr Risottoreis
1,2 Liter Hühnerbouillon

Auf kleinem Feuer aufkochen.
Den Reis zu kleinen Bällchen for-
men (mit der Hand)

5 Eigelb
Mandelsplitter

Zuerst im Eigelb wenden, dann in
den Mandelblättchen drehen und
jetzt sehr fest zu runden Kugeln
drücken.

Zitrusfrüchte

1 grosse Grapefruit	schälen und filetieren
2 Orangen	schälen und filetieren
1 Melone	schälen und Schnitze schneiden
2 Kiwi	schälen und Scheiben schneiden
1 kleine Ananas	schälen und 10 Schnitze schneiden
	Kraut nicht abschneiden
1 Zweig Pfefferminze	
1 Zweig Trauben	

Sauce zu den Zitrusfrüchten

6 Esslöffel Preiselbeerenkonfitüre	alles gut verrühren
1/2 dl Cassis-Essig	(Die Sauce darf nicht zu flüssig sein)
1/2 dl Nussöl	
Pfefferminze fein gehackt	
Pfeffer aus der Mühle	
Zitronensaft	
Grapefruitsaft	
etwas Cognac	
etwas Weisswein	

Fertigstellung

- Perlhuhnbrüstchen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle leicht würzen und mit Nussöl auf der Präsentationsseite zuerst ca. 2 Minuten anbraten. Brüstchen wenden und den Flügelknochen im rechten Winkel aufstellen, ca. 2 Minuten fertig braten. Wenn nötig warm stellen.
- Die Reiskugeln in der Friture bei ca. 180° auskochen. (ca. 3 Minuten)
- Die Früchte auf den Tellern anrichten, zusätzlich etwas Preiselbeerenkonfitüre. Die Sauce zwischen den Früchten verteilen.
- Perlhuhnbrüstchen auf die Teller legen, Flügelknochen mit einer Manschette schmücken. Etwas Fond über die Brüstchen verteilen.

Casata Siciliana

Biskuit

5 Eiweiss
1 Prise Salz

zusammen steif schlagen

150 gr Zucker

in 2 Portionen darunter schlagen

etwas abgeriebene Zitronenschale
5 Eigelb
200 gr Mehl

darunterziehen

Masse in gefettete Cakeform füllen
(ca. 35 x 14 cm)

Backen

Ca. 45 Minuten auf der untersten
Rille bei 180° backen. (Ofen vor-
heizen)

Kurz stehen lassen, aus der Form
stürzen, vollständig auskühlen lassen
Dann in 3 Lagen schneiden.

Sirup

1 dl Wasser
1 dl Cointreau

mischen

Füllung

750 gr Ricotta

mit der Gabel zerdrücken

4 Esslöffel Rahm

3 Esslöffel Cointreau

150 gr Zucker

ca. 40 gr Orangeatwürfeli

ca. 40 gr Zitronatwürfeli

125 gr dunkle Schokolade

fein hacken
alles gut mischen

Zubereitung

- 1. Biskuitlage auf eine Platte legen, mit 1/3 Sirup tränken und mit 1/3 Füllung bestreichen.
- 2. Biskuitlage drauflegen, tränken und bestreichen.
- 3. Biskuit gleich behandeln.
- So lange wie möglich kühl stellen.
- 3 dl Rahm steif schlagen und 1/2 Päcklein Vanillinzucker daruntermischen
- Casata ringsum bestreichen
- Schokoladenpulver darüberstreuen