

*Menue  
für  
4 Personen*



*Winterthur  
20.4.1994  
B.Denicola*

---

*Spargel- / Lachssalat*

*\*\*\*\*\**

*Zanderfilet - Gratin*

*\*\*\*\*\**

*Roastbeef mit Morchelfüllung  
Sellerierosetten  
Nudeln*

*\*\*\*\*\**

*Gekühlter Erdbeertraum*

# CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

## Spargel- / Lachssalat

8		weisse Spargeln	<i>Spargeln waschen, rüsten, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.</i>
8		grüne Spargeln	
1	El	Zitrone Salz	<i>Spargelstücke in viel Salzwasser und mit dem Zitronensaft ca. 15 Minuten gar kochen. Herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.</i>
160	g	tranchierter Rauchsalm lachs	<i>Den Lachs in Streifen schneiden und zu Rosen formen.</i>
2	El	Senf	<i>Den Senf mit dem Knoblipulver, Pfeffer, Paprika und Kräutersalz gut verrühren. Zitronensaft und Essig beifügen, mit dem Schneebesen verrühren. Öl beifügen unditerrühren. Zwiebel fein hacken und beifügen. Die Sauce eine gute Stunde ziehen lassen.</i>
1	Prse	Knoblauchpulver Pfeffer, Paprika Kräutersalz	
1		kleine Zwiebel	
1	El	Zitronensaft	
1	El	Himbeer-Weissweinessig	
2-3	El	Olivenöl	
200	g	roter Lollo	
80	g	Kresse	<i>Den Lollo waschen und in mundgerechte Stücke teilen, auf 4 Teller verteilen. In der Tellermitte den gewaschenen Lollo anrichten, die Spargeln auf dem Lollo anrichten und mit der Sauce nappieren.</i>
1	El	frische Küchenkräuter	<i>Die Küchenkräuter fein hacken, über den Salat streuen und mit den Lachsrosen dekorieren.</i>

# CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

## Zanderfilet - Gratin

300 g	Fischfilet z.B. Zander	Die Filets auftauen, mit Zitronenpfeffer leicht bestäuben und anschliessend rollen.
	Zitronenpfeffer	Fischrollen in eine eingebuttrerte Form stellen, mit dem Zitronensaft beträufeln.
1	Zitrone	
2	Schalotten	Fein hacken und über die Fischrollen streuen.

3 dl	Weisswein	Mit der Wasser/Weinmischung sowie Gemüse-/Hühner- und Rindsbouillon eine Fleischbrühe aufkochen.
3 dl	Wasser	

Den heissen Sud in die Gratinform giessen, mit Alufolie zudecken und im gut vorgeheiztem Ofen ca 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

2 El	Butter	Sudwasser in ein Gefäss abgiessen, Butter und Mehl in Saucenpfanne anrühren, aufkochen und heisses Sudwasser beifügen. Sauce ca. 10 Minuten einkochen lassen, mit Rahm verfeinern.
2 El	Mehl	
1 Prse	Curry	Mit Curry abschmecken und mit Butter verfeinern.

300 g	braune Champignons	Die Champignons und den Peterli waschen, fein schneiden bzw. hacken, gut andünsten und würzen.
1/2 Bund	Petersilie	Diese Mischung über die Filetrollen streuen und die Sauce flächendeckend über alles verteilen.
	Kräutersalz	

50 g	Sbrinz	Den Reibkäse über alles streuen und einige Butterflocken über den Gratin verteilen. Während ca. 20 Minuten Gratinieren und am Schluss mit Oberhitze oder Grill Oberfläche gut bräunen.
------	--------	--

100 g	Mandelscheiben	Gratin mit leicht gerösteten Mandeln bestreuen.
-------	----------------	---

## CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

### Roastbeef mit Morchelfüllung und Sellerierosetten

20	g	getrocknete Morcheln	Die Morcheln in Glas- oder Steingutschüssel mit kochendem Wasser übergossen, einen Moment stehen lassen. Wasser abgiessen und die Morcheln seitlich aufschneiden. Unter fliessendem Wasser allfälligen Sand abspühlen.
1	dl	Milch	Wasser und Milch vermischen, über die Morcheln giessen und diese 20 Minuten einweichen.
0,5	dl	Wasser	
4		Toastbrot	Morchelflüssigkeit durch feines Sieb auf Toastbrot giessen. Morcheln gut abtropfen lassen und kleinschneiden.
1		Schalotte	Schalotte und 1/3 der Petersilie hacken.
1	Bund	Petersilie	Toastbrot mit der Gabel gut zerpfücken und ausdrücken.
1		Ei	Das Ei verklopfen.
10	g	Butter	In einer Bratpfanne die Schalotten/Petersilie gut durchdünsten.
		Salz Pfeffermischung	In einer Chromstahlschüssel alle Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
650	g	Entrecôte am Stück	Entrecôte seitlich einschneiden, diese Tasche mit der Morchelmasse füllen. Die Öffnung mit Zahnstochern schliessen und mit Küchengarn fixieren. Das Fleisch in in einen Bräter legen.
400	g	Sellerie	Sellerie schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Wasser aufkochen und den Sellerie ca. 5 Minuten vorkochen. Wasser abgiessen, Rosetten ausstechen und diese um das Fleisch verteilen.
2	El	Butter	In Pfännchen erhitzen und rauchheiss über das Fleisch giessen. Bräter in die Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens schieben und ca. 25 Minuten braten. Nach halber Bratzeit Fleisch und Sellerie wenden. Fleisch und Sellerie herausnehmen und bei ca. 50 Grad warmstellen.

- |   |       |                              |  |
|---|-------|------------------------------|--|
| 1 | dl    | Weisswein                    | <i>Mit Wasser, Weisswein, Bratensauce und den Bouillonwürfeln einen Fond aufkochen, in den Bräter giessen und kurz aufkochen lassen.</i>                             |
| 2 | dl    | Wasser                       |  |
|   |       | Bratensauce<br>div. Bouillon |  |
| 1 | Prise | Salz / Cayenne<br>Pfeffer    | <i>In eine Saucenpfanne absieben, aufkochen und den Rahm beifügen. Sauce für ca. 3 Minuten durchkochen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Cayenne abschmecken.</i> |

*Küchengare aufschneiden, Zahnstocher entfernen und Roastbeef tranchieren. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit den sellerie-Rosetten umkränzen und mit dem restlichen Peterli garnieren.*

- |     |   |              |  |
|-----|---|--------------|--|
| 400 | g | feine Nudeln | <i>Al dente kochen, absieben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.</i> |
|     |   | Butter       | <i>Anrichten und mit Butterflocken bestreuen.</i>                        |

# CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

## Gekühlter Erdbeertraum

400 g	Erdbeeren	Ca. 12 schöne Erdbeeren für die Dekoration beiseite legen, die restlichen waschen, kleinschneiden und pürieren.
250 g	Speisequark	Mit dem Quark, Joghurt und Zucker vermischen.
360 g	Naturejoghurt	
40 g	Zucker	
4	Gelatineblätter	Gelatineblätter ca. 10 Minuten in kaltes Wasser einlegen, anschliessend in einer kleinen Pfanne auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Sofort unter die Erdbeermasse ziehen und für ca. 15 Minuten kaltstellen.
1,5 dl	Halbrahm	Rahm sehr steif schlagen und sorgfältig unter die Erdbeermasse ziehen. Mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
	Minzezweige	Erdbeermasse mit grossem Löffel ausstechen, auf kühlem Teller anrichten und mit halbierten Erdbeeren neben sowie feingeschnittenen Erdbeeren auf der Masse dekorieren. Mit den Minzeblättern die Garnitur ergänzen.