

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

PAPILLOTES DE SAUMON

POIREAUX VINAIGRETTE MIMOSA

POULET GRILLE A LA DIABLE

*

BASMATI AUX LEGUMES

SOUFFLE DE RHUBARBE
ET COULIS DE FRAISES

En Guete

Papillotes de saumon

600 gr 4 Lachstranchen

2 Karotten

160 gr Champignons

2 Zwiebeln

1 Bündel frischer Koriander

60 gr Butter

Salz und Pfeffer

Zwiebeln fein schneiden.

Karotten in 3 cm lange Stäbchen schneiden.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Zwiebeln in 30 gr Butter dünsten, Karotten
und Champignons zugeben.

3-4 EL Wasser zufügen und während 15 Min.
köcheln lassen.

4 Alufolien grosszügig schneiden, um Lachstranchen
einzuwickeln.

Mitte der Folien bebuttern. Abgetropftes
Gemüse darauf verteilen.

Lachstranchen salzen, pfeffern und auf
Alufolien verteilen.

Butterflöckchen und ein wenig Koriander
daraufgeben.

Alufolien hermetisch schliessen, in Gratin-
form legen und wenig Wasser zufügen.

(Form muss mit 0.5 cm Wasser bedeckt sein)

Bei 200° 20 Min. im Ofen.

Poireaux vinaigrette mimosa

- 6 Lauchstengel (mittlere)
- 8 EL Vinaigrette
- 2 Hartgekochte Eier

Nur weisse und hellgrüne Teile der Lauchstengel verwenden. Halbieren und 6 cm lange Stücke schneiden.

Waschen, 4-5 Portionen zusammenbinden und einige Min. in siedendem Salzwasser kochen.

Lauch soll noch ein wenig knackig sein.

Sorgfältig abtropfen und Fäden lösen.

Lauwarm mit Sauce vinaigrette servieren und mit gehackten Eiern (mimosa) dekorieren.

Vinaigrette

- 2 dl Weinessig
- 8 dl Olivenöl
- 2 KL Senf (scharf)
- 4 gr Pfeffer aus der Mühle
- 15 gr Salz

Salz, Senf und Essig sorgfältig verrühren, anschliessend langsam Öl beifügen.

Am Schluss Pfeffer begeben.

Poulet grillé à la diable

4	Pouletschenkel	Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer würzen.
1	Ei	Mit verrührtem Ei, Olivenöl und Provence-
1 EL	Olivenöl	kräutern 24 Std. marinieren.
	Provencekräuter	Mit Senf einreiben und panieren.
1 EL	Dijon-Senf	In Bratpfanne legen und eine Butterflocke
40 gr	Paniermehl	auf jeden Schenkel geben.
30 gr	Butter	Im Ofen bei 180° während 30-35 Min. braten,
	Salz und Pfeffer	häufig übergießen.

Sauce diable

1	Schalotte	Essig mit geschnittener Schalotte einkochen
2 EL	Xérès-Essig	lassen, Rahm beifügen, bei kleiner Hitze
1	Prise Peperoncini	weiter einkochen, Butter begeben und
20 cl	Rahm	mit Schwingbesen sorgfältig verrühren.
30 gr	Butter	Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einer
2 EL	gehackte Petersilie	Prise Peperoncini würzen, mit Petersilie
		bestreuen.

Riz aux légumes

2	Tassen Basmatireis	Reis aufsetzen.
2	Karotten	Gemüse fein schneiden und kurz vor dem
1	Lauchstengel (mittel)	Schluss beifügen.

Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce

Für eine Gratinform von ca. 1,5 Liter Inhalt

Erdbeersauce

400 gr Erdbeeren

2-3 EL Zucker

0,5 EL Zitronensaft

1 TL Vanillinzucker

Erdbeeren halbieren, mit den restlichen

Zutaten im Mixer pürieren, kühlstellen, später zum Soufflé servieren.

Form einfetten und mit Zucker bestreuen.

Rhabarberkompott

600 gr Rhabarber

6 EL Zucker

1-2 EL Orangensaft

Rhabarber in Würfel schneiden.

Mit Zucker und Orangensaft in eine

Chromstahlpfanne geben und auf kleinem Feuer weichköcheln.

Vom Feuer nehmen, auskühlen.

Soufflé - Masse

4 Eiweiss

3 EL Zucker

4 Eigelb

5 EL Zucker

0,5 Orange, abgeriebene Schale
und 3 EL Saft

Eiweiss steif schlagen, Zucker zugeben, kurz weiterschlagen.

Eigelb, Zucker, Orangenschale und -saft rühren, bis die Masse hell ist.

Unter den Eischnee mischen.

Rhabarberkompott in die Form verteilen,

Soufflé-Masse darübergeben.

SOFORT backen, 7 - 8 Min. in der Mitte des auf 250° vorgeheizten Ofens.