



Chnoche
Chuchi
Winterthur

Menue für 4 Personen zusammengestellt von Arno, Yves, Marcel J.

Fenchelerème mit Pernod

Gemüse Vinaigrette

Schwedischer Schweinshalsbraten
Rösti

Sorbets mit exotischen Früchten

Kaffee
Pralinées

En guete

Fenchelcrème mit Pernod

200 g zarte Fenchelknollen
1 El. Butter
 $\frac{1}{2}$ l Hühnerbouillon
1 dl Doppelrahm
Salz, Pfeffer, Cayenne, Muskat
Pernod

Zubereitung:

Die zarten Fenchelknollen, von denen man nur das Innerste verwendet, in feine Scheiben schneiden und in heisser Butter weichdünsten. Mit der Hühnerbouillon ablöschen. Im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen, aufkochen und mit wenig Doppelrahm verlängern. Mit Salz, weissem Pfeffer aus der Mühle, einer Spur Cayenne und Muskatnuss würzen, mit Pernod abschmecken.

Die Fenchelcrème in vorgewärmte Tassen füllen und mit dem feingehackten Fenchelkraut garnieren.

Gemüse Vinaigrette

- 250 g Rüebli
Instant Hühnerboullion
Die Rüebli waschen schälen und in Stäbchen schneiden und in Hühnerboullion gar aber noch knackig kochen und warm stellen
- 250 g Zucchini
30 g Butter
Die Zucchini waschen, in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden die Zucchini in der Butter unter häufigem wenden gar aber noch knackig dünsten, warm stellen
- 250 g Lauch
20 g Salz
Den Lauch waschen, in ca 5 cm lange Stücke schneiden den Lauch in Salzwasser gar aber noch knackig kochen, warm stellen
- 250 g Broccoli
Broccoli in der Rindsboullion ziehen lassen bis er gar aber noch knackig ist, warm stellen
- 250 Chicoree
Chicoree waschen und die ganzen Blätter ablösen.
- 250 g Lachstranchen
Salz, Pfeffer
30 g Butter
Die Lachstranchen in ca 1 cm breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer gut würzen.
In der Butter unter vorsichtigem Wenden braten.

Vinaigrette

- 8 El Öl
1 Tl Senf
+ El Weinessig
1 Prise Zucker
2 Prisen Salz
1 Feingehackte Zwiebel
1 Knobli-Zehe gepresst

Alle Zutaten in ein Gefäss geben und mit dem Schwingbesen gut durchmischen, evtl. mit Pfeffer nachwürzen

Anrichten

Je Teller 4 Chicoree Blätter sternförmig anordnen, die Gemüse zwischen dem Chicoree anordnen und mit Vinaigrette napieren. Es soll keine Sauce auf den Chicoree gegeben werden, damit der Fisch nicht in der Sauce liegt.
Auf jedes Chicoreeblatt ein Stück Fisch legen.
Das Gericht soll noch leicht warm serviert werden.

Schweinshalsbraten nach
Schweden Art

1 kg Schweinshals
2-3 Saucenknochen
10-12 entsteinte Dörrpflaumen
2 EL Cognac
 Salz, Pfeffer, Majoran
2 EL Senf mild
2 EL Fett
1 Zwiebel besteckt mit
 1 Lorbeerblatt und
 2 Nelken
1 Rüebli
je 1 Stk. Sellerie und
 Lauch
3 dl Weisswein
2 dl Bouillon
1 KL Tomatensauce

Dörrpflaumen 1 Stunde in Cognac marinieren. (Einlegeflüssigkeit aufbewahren). Gemüse rüsten und waschen. Backofen auf gute Mittelhitze (220-240⁰) vorheizen. Den Braten mit einem schmalen Messer an verschiedenen Stellen einschneiden und die Dörrpflaumen in die Einschnitte stecken. Mit Senf einstreichen und würzen. Fett in einer Bratkasserolle zergehen lassen. Fleisch und Saucenknochen beigegeben und 30 Minuten mitbraten. Gemüse garnitur beigegeben und nach und nach Weisswein beigegeben und das Fleisch öfters mit dem Bratensaft begiessen. Den Braten nach 1 1/2 Stunden aus der Kasserolle nehmen und warmhalten. Den Bratenfond mit der Bouillon auflösen, passieren, den Einlegecognac der Dörrpflaumen und das Tomatensauce zugeben. Stark aufkochen und abschmecken. Separat zum aufgeschnittenen Braten servieren.

ROESTI IM TEIG

500 g BLAETTERTEIG

400 g ROESTI
SALZ, PFEFFER, MUSKAT

ETWAS WASSER

1 EIGELB

DEN BLAETTERTEIG CA 4 MM DICK AUSWALLEN, DIE SEITLICHEN RAENDER GERADE ABSCHNEIDEN.

DIE KALTE (GEKOCHTE, UNGEBRATENE) ROESTI AUF DEM TEIG VERTEILEN, WUERZEN UND DAS GANZE WIE EINE ROULADE EINROLLEN.

AUS DEN TEIG RESTEN VERZIEHRUNGEN AUSSTECHEN UND MIT WASSER AUF DIE ROULADE "KLEBEN"

DIE ROLLE MIT EIGELB BESTREICHEN UND IM AUF 180 GRAD VORGEWAERMTEN BACKOFEN 40 MIN BACKEN

ANRICHTEN: IN FINGERDICKE TRANCHEN SCHNEIDEN UND SERVIEREN.

BROMBEEREN-SORBET

=====

500 g Brombeeren

1 dl Wasser

125 g Zucker

1 Eiweiss

1/2 Zitrone

abgeriebene Schale (nur Gelbes)
und Saft

12 schöne Brombeeren zum Garnieren zurückbehalten.
Die übrigen verlesen, abspülen und fein pürieren.

Die Brombeeren mit Wasser, Zucker, Zitronenschale
und Zitronensaft 10 Min. kochen.

Auskühlen lassen und absieben.

Steif geschlagenes Eiweiss darunterziehen.

In der Sorbetiere gefrieren lassen.

KIWI-SORBET

=====

1 dl Wasser

2dl Champagner brut

230 g Zucker

1EL Vanillezucker

1 kg Kiwis

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale,
(nur Gelbes) und Saft

1 EL Pernod

Wasser, Champagner, Zucker und Vanillezucker zum "schweren Tropfen"
einkochen, d.h. so lange koecheln lassen, bis ein schwerflüssiger
Sirup entsteht. Der Sirup soll beim Hochheben tropfenförmig an der
Holzkelle kristallisieren.

Die Haut der Kiwis abziehen und die Frucht ganz fein pürieren.
Nicht passieren, die schwarzen Kerne stoeren im Sorbet nicht.

Die Fruchtmasse mit fein abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft
abschmecken und mit dem Zuckersirup mischen

In der Sorbetiere gefrieren lassen.

GRAPEFRUIT-SORBET

=====

2 Grapefruit

1 Tasse Wasser

1 Tasse Zucker

1 Eiweiss

Die duenn abgeschnittenen Grapefruitschalen mit Wasser und Zucker
10 Minuten kochen. Auskuehlen lassen und absieben.

Steif geschlagene Eiweis darunter ziehen.

In der Sorbetiere gefrieren lassen.

Pavés de Ceylan

(Tee-Schokolade-Würfel)

3/4 dl Orangensaft
2 EL Teeblätter
2 KL Orangenschale, abgerieben
60 g Butter
85 g Puderzucker
300 g Dunkle Schokolade
5 cl Orangenlikör
3 EL Schokoladenpulver

Orangensaft aufkochen und auf die Teeblätter giessen. Orangenschale zufügen und 5 Min. ziehen lassen. Butter bei Küchentemperatur weich werden lassen.

2 Eigelb und Puderzucker zu einer sämigen Crème rühren. Butter darunter mischen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Orangenlikör in ein kleines Pfännchen legen, ins Wasserbad nehmen und die Orangen-Eicrème sowie den abgeseibten Orangentee langsam unter Rühren zufügen.

Ein rechteckiges Kuchenblech mit Aluminium-oder Pergamentfolie auskleiden. Mit Butter bestreichen. Die Schokoladenmasse daraufgiessen, glatt verstreichen. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Masse in kleine Würfel schneiden, dabei das Messer immer wieder in heisses Wasser tauchen, falls die Schokolade zu hart geworden ist. Das Schokoladenpulver auf eine Folie streuen und die Würfel darin wälzen.