



*Chnoche - Chuchi  
Winterthur*

---

Menue für **8** Personen  
zusammengestellt von

A. Egli

Kochen vom **26.10.94**

---

PILZMOUSSE AUF SALAT

\*\*\*

RANDENSUPPE

\*\*\*

REHSCHNITZEL MIT BROMBEEREN

BAUMNUSSKNOEPFLI

KASTANIENPUEREE IN MINIPASTETCHEN

\*\*\*

BIRNENMOUSSE MIT SCHOKOLADENSAUCE

## Pilzmousse auf Salat

500 g weisse Champignons, geviertelt  
20 g getrocknete Steinpilze  
eingeweicht, abgetropft  
1½ dl Milch  
3 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt

½ Tl Salz  
Pfeffer aus der Mühle

4 Bl Gelatine, kurz in kaltem H<sub>2</sub>O  
eingelegt, abgetropft.  
3 El Wasser, siedend

100 g Sauerrahm, verrührt  
½ Tl Zitronensaft

500 g Brüsseler, in Blätter geteilt  
50 g Nüsslisalat  
1 Tl Butter  
4 Champignons, in Scheiben

### Sauce

1 Tl Senf  
2 Schalotten, fein gehackt  
3 El Aceto di Modena (essig)  
3 El Gemüsebouillon  
8 El Oel  
Salz und Pfeffer

einige Thymianblättchen  
Pfeffer aus der Mühle

alle in einer Pfanne 10-15  
Minuten köcheln. Ohne Ge-  
würze im Mixer fein pürieren,  
in eine Schüssel geben.

würzen

Gelatine auflösen, unter das  
Püree rühren.

unter die Masse ziehen, im  
Kühlschrank fest werden lassen

auf Teller schön auslegen  
in der Bratpfanne erhitzen  
begeben, kurz braten, auf  
dem Salat verteilen.

alles gut verrühren, über  
den Salat geben.

zuletzt darüberstreuen.

Servieren: Mit zwei Löffeln Klösschen abstechen, je 2 neben den  
Salat setzen.

## Randensuppe

2 El Butter	in der Pfanne erwärmen
1 Zwiebel, fein gehackt	
1 Apfel, geschält, gewürfelt	
3 El Meerrettich	zugeben, andämpfen
1 1/4 kg gekochte Randen, geschält	würfeln, beifügen, kurz mitdämpfen
1 1/2 L Gemüsebouillon	dazugiessen, weich kochen pürieren, in die Pfanne zurückgeben.
Salz und Pfeffer	würzen
200 g Sauerrahm	zuletzt dazugeben

Garnitur: Aus Randenscheiben Sterne ausstechen, auf die Suppe legen.

## Rehschnitzel mit Brombeeren

16 kleine Rehschnitzel  
Salz und Pfeffer

würzen

1 El Öl

in der Bratpfanne heiss werden lassen, Schnitzel beidseitig braten, auf einer Platte, nicht zugedeckt, mindestens 15 Minuten in den auf 60<sup>o</sup> vorgeheizten Ofen stellen.

### Brombeersauce

5 Wacholderbeeren, gehackt  
1 dl Rotwein  
2 El Cognac

Bratsatz auflösen, auf 3 El einkochen

3 dl Kalbsfond,  
aus dem Glas

dazugießen, auf 2 dl einkochen, absieben.

1-2 El Brombeergelee  
2-3 Tropfen Zitronensaft

darunterrühren, Pfanne vom Feuer nehmen.  
in Stücken, portionenweise, mit dem Schwingbesen darunter rühren, Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, die Sauce darf aber nicht mehr kochen.

75 g Butter

1/4 Tl Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
wenig Cayennepfeffer

würzen

200 g Brombeeren

zugeben, warm werden lassen.

Anrichten: Wenig Sauce auf vorgewärmten Teller verteilen, Schnitzel mit Thymianzweig darauflegen, Restliche Sauce separat servieren.

## Baumnussknöpfli

350 g Mehl  
75 g Baumnüsse, gemahlen  
1½ Tl Salz

in einer Schüssel mischen

2 dl Wasser  
4 Eier  
1½ El Baumnussöl

verquirlen, zum Mehl geben  
alles mit Kelle mischen  
Teig mit Kelle kurz Klopfen.  
Zugedeckt mindestens ½ Std.  
ruhen lassen

reichlich Salzwasser, siedend

Teig portionenweise über  
der Pfanne durch das Knöpfli-  
sieb streichen. Sobald die  
Knöpfli an der Oberfläche  
schwimmen, mit Schaumkelle  
herausnehmen, kalt abspülen,  
abtropfen, in Schüssel  
geben.

1 El Butter  
1 El Baumnussöl

in der Bratpfanne warm  
werden lassen, Knöpfli darin  
braten.

75 g Baumnüsse

hacken, leicht anrösten  
und über die angerichteten  
Knöpfli streuen.

## Kastanienpüree

2 El Zucker  
2 El Wasser

in Pfanne (Chromstahl)  
ohne rühren aufkochen, Hitze  
reduzieren, köcheln, bis  
ein hellbrauner Caramel  
entsteht.

3 dl Milch-Rahm ( $\frac{1}{2}$ Milch,  $\frac{1}{2}$ Rahm)  
 $\frac{1}{2}$  Gemüsebouillonwürfel  
wenig Muskat und Pfeffer

zugeben, Caramel auflösen.

300 g tiefgekühlte Kastanien  
aufgetaut.

zugeben, auf kleinem Feuer  
halb zugedeckt weich köcheln,  
durchs Passe-vite treiben.

2 El Butter  
2 El Madeira  
1/4 Tl Cayennepfeffer

unter das Püree rühren,  
Masse erwärmen, in den  
Spritzsack füllen

16 Mini-Pastetchen

nach Vorschrift aufbacken,  
mit Püree füllen

einige Traubenbeeren

grosse halbieren,  
Pastetchen garnieren.

## Birnenmousse mit Schokoladensauce

750 g reife Birnen  
geschält, entkernt

würfeln, in eine Pfanne  
geben

½ dl Wasser  
100 g Zucker  
2 El Zitronensaft

beigeben, zugedeckt weich  
köcheln, danach im Mixer  
fein pürieren, abkühlen.

7 Bl Gelatine, kurz im kalten  
Wasser eingelegt, abgetropft.  
3-4 El Wasser, siedend

Gelatine auflösen, unter  
das Püree rühren.

2 dl Rahm  
1 P Vanillezucker

zusammen steif schlagen,  
unter die Masse ziehen, in  
einer Schüssel glattstreichen  
\*im Kühlschrank 4 Std. fest  
werden lassen

1-2 Eiweiss, sehr steif geschlagen  
nach dem Rahm darunterziehen!

\*Tip: Masse auf div. Schüsseln verteilen und eine ½ Std. in den  
Tiefkühler!!

### Schokoladesauce

3 dl Kaffeerahm  
200 g dunkle Schokolade  
3 El Rum

aufkochen, vom Feuer nehmen.  
zerbröckeln, beigeben, unter  
Rühren schmelzen.  
beifügen, Sauce abkühlen.

### Anrichten:

Tellerränder mit Puderzucker bestreuen, dann Sauce auf die Teller  
verteilen, mit 2 El. Klösschen abstechen, in die Sauce setzen.

### Garnitur:

Pfefferminzblättchen, wenn vorhanden  
Puderzucker

Blättchen mit Puderzucker  
bestreuen, Mousse damit  
garnieren.