



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 23.11.1994

zusammengestellt von Klaus Hinz

* * * * *

Marinierter Thunfisch

*

Fischsuppe mit Safranblüten

*

Salm in Chinakohlblättern

*

Seesaibling mit Kräutern

*

Apfelcreme mit Feigen

* * * * *

EN G U E T E

Marinierter Thunfisch

200 gr rohen Thunfisch
2 EL Senf
1 gehackte Zwiebel
1 Bund Peterli
1 Zitrone
3 EL Olivenöl
Salz u. Pfeffer
Salatblätter
dunkles Brot
(4 Scheiben)

Für die Marinade Senf, Zwiebel, Peterli, Zitronensaft, Olivenöl verrühren. Den Thun in 1 cm Würfeli schneiden und mit der Marinade mischen.
1 Stunde ziehen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Auf einem Salatblatt servieren, und Schwarzbrot servieren.

Fischsuppe mit Safranblüten

200 gr Seeteufel
50 gr Butter
5 cl Olivenöl
1 dl Weisswein
8 dl Fischfond
1 dl Rahm
einige Safranfäden
1 Safranpulverpäckli
1 Tomate
4 Knoblauchzehen
2 Schalotten
6 EL sehr feine Brunoise
aus Karotte, Lauch, Sellerie,
Fenchel.
Estragon, Peterli, Kerbel
Salz, Pfeffer
Pernod

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin dünsten. Die Gemüse-Brunoise dazugeben und einige Min. mitdünsten. Mit Weisswein und Fischfond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Safranpulver und den Safranfäden würzen. Kurz aufkochen, die Fischwürfel begeben und nochmals aufkochen. Mit Rahm verfeinern, Kräuter, Tomatenwürfel und Pernod beifügen.

Salm in Chinakohlblättern

240g. Salm

Chinakohlblätter

100 gr Kabeljau

1 dl flüssiger Rahm

1 Eiweiss

1 Eiswürfel

Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Cayenne

Chinekohlblätter in kochendes Salzwasser legen und blanchieren.

Auf einem Tuch trocknen.

Kabeljau, Rahm, Eiweiss und den Eiswürfel im Mixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Cayenne würzen, und mit Zitronensaft abschmecken.

Salm in die mit Fischmasse bedeckten Chinakohlblätter verpacken.

Die Pakete über Dampf ca 3 Min. garen lassen. Zum servieren sorgfältig in Scheiben schneiden.

Seesaibling mit Kräutern

=====

3-4 Seesaiblinge

50 gr Butter

Salz, Pfeffer, Fischwürze

Zitronensaft

1 EL gehackte Kräuter

(Kerbel, Estragon, Schnittlauch)

gehackte Peterli

Rahm nach Belieben

Butter in Gratinplatte schmelzen und Fische hineinlegen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Alufolie bedecken, bei 250° ca 20 Min. dünsten. Von Zeit zu Zeit mit flüssiger Butter beträufeln.

5 Min. vor Ende der Kochzeit die gehackten Kräuter über die Fische verteilen.

Vor dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.

Apfelcreme mit Feigen

6 säuerliche Aepfel
2 dl Vollrahm
3 EL Rosinen
1 dl Calvados
1 dl Zitronensaft
1 Ei
1 Vanillezucker
4 EL Zucker
4 frische Feigen
(zur Dekoration als
Beilage)

Wasser mit Zitronensaft und vier
Esslöffel Zucker erhitzen.
Aepfel schälen, halbieren, Kern-
gehäuse ausstechen, ins heisse
Wasser geben, weich kochen und
pürieren.

Dabei Ei, Vanillezucker und
Zucker nach Bedarf zugeben. Die
eingelegten Rosinen begeben und
den Schlagrahm sorgfältig unter
die Masse ziehen. Kalt stellen.

Vorbereitung

Die Rosinen zuvor einige Stunden
in Calvados einlegen, den Rahm
schlagen und kalt stellen.