

chnoche - chuchi WINTERTHUR

Menu für 4 Personen

zusammengestellt von
Arno Bianchet

Kochen vom 28. April 1993

Gefüllte Grapefruits Américain

Bouillon mit Eierstich

Entrecôtes à la française
Kartoffelgratin
Glasierte Rüeblen

Bananen-Piccata mit
Mango-Sauce

Gefüllte Grapefruits Américain

2 Grapefruits
2 grosse Essiggurken
150 g kleine Crevetten
1.5 dl Sauerrahm
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Paprika
Petersilie

Grapefruits halbieren, Fruchtfleisch lösen, weisse Haut innen entfernen.
Vom Fruchtfleisch einige grössere Schnitze beiseite legen.

Restliches Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und mit kleingehackten
Essiggurken vermengen. Crevetten zugeben und mit Sauerrahm mischen. Mit
etwas Zitronensaft, Paprika, Pfeffer + Salz abschmecken.

Die ausgehöhlten Grapefruithälften mit der Grapefruit/Crevettenmischung
füllen, mit Essiggurkenscheiben, Fruchtfleisschnitzen und Petersilie gar-
nieren und mit etwas Paprikapulver bestreuen.

Bouillon mit Eierstich

2 Eier

4 EL Milch

Butter

ca. 1L Bouillon (Fleischbrühe)

Schnittlauch

Salz. Pfeffer

ev. Muskat

2 EL Cognac

Toastbrot

Alu-Folie

Eier mit Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In ein mit Butter ausgefettetes Gefäß füllen, dieses mit Alu-Folie abdecken und ins Wasserbad stellen und bei leicht kochendem Wasser ca. 30 Min. stehen lassen.

Eierstich stürzen und in kleine Würfel schneiden. Bouillon mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.

In Tassen oder Suppenschüssel anrichten, Eierwürfel und feingeschnittenen Schnittlauch begeben und mit Toastbrot servieren.

Entrecôte à la française

- 4 Schalotten, gehackt
- 1 EL eingesottene Butter
- 2 dl Rotwein
- 2 grosse Markbeine
- 1 EL Senf, pikant
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 2 EL Peterli, feingehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

- 2 Entrecôtes à ca. 350 g
- 1/2 TL Senf pikant
- 4 EL Rotwein
- 4-5 EL Kalbsjus od. klare Bratensauce

Butter

Die gehackten Schalotten in der Butter anziehen und ca. 5 Min. dünsten.
Mit Rotwein ablöschen und auf 1 dl einkochen lassen, absieben.

Das Mark von den Knochen lösen, feinhacken, mit Knoblauch, Peterli, Salz und Pfeffer mischen.

Das Fleisch mit Senf, Salz + Pfeffer einreiben, beidseitig anbraten.
Die Entrecôtes mit der Markmischung bestreichen und im Backofen unter der Grillschlange während ca. 3 Min. überbacken.

Den Bratsatz mit 4 EL Rotwein auflösen und den Rotweinfond dazugiessen.
Kalbsjus oder Bratensauce dazugeben und etwas einkochen lassen. Die kalte Butter darunterschwingen und abschmecken.

Entrecôtes aufschneiden und die Sauce separat dazu servieren.

Kartoffelgratin

1 Knoblauchzehe

Butter

800 g Kartoffeln

Salz, Pfeffer

4 dl Milch

2 x $1\frac{1}{2}$ dl Rahm

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Gratinform mit Knoblauchzehe ausreiben, die Form gut einfetten.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und lagenweise in die Form füllen. Salz und Pfeffer jeweils dazwischen streuen.

Milch, $1\frac{1}{2}$ dl Rahm und Salz mischen und über die Kartoffeln giessen.

50 Min. bei 180° im vorgeheizten Backofen garen, dann $1\frac{1}{2}$ dl Rahm darüber giessen und 15 - 20 Min. gratinieren.

Glasierte Rüebl

400 g Rüebl

50 g Butter

5-10 g Zucker

Rüebl schälen und in 3 - 4 cm lange Streifen schneiden.

In Salzwasser ca. 10 Min. dämpfen.

Die abgetropften Rüebl in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker sorgfältig schütteln bis sie glänzen.

Bananen-Piccata mit Mango-Sauce

4 kleine Bananen (Canarian-Bananen)
1 Ei
60 g Kokosraspel
20 g Mehl
30 g Butter
3 EL Öl
2 Mangos
40 g Zucker
1 dl Wasser

Puderzucker

Pfefferminze

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Die Mangos zusammen mit dem Zucker und dem Wasser pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Bananen schälen, längs halbieren und im Mehl wenden. Durch das verquirlte Ei ziehen und anschliessend in den Kokosraspeln wenden. Raspel leicht andrücken. Die Bananen in der heissen Butter/Öl-Mischung auf beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bananen mit der Mangosauce anrichten. Mit Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.