



**CHNOCHE - CHUCHI  
WINTERTHUR**

Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Klaus Hinz

Kochen vom 29.9.1993

---

**Pilze in Crêpes - Taschen**

**Gebundene Ochsenschwanzsuppe**

**Lammfilets in Sherry - Sauce**

**Bouillonkartoffeln und gedünstetes Gemüse**

**Trauben - Mango - Creme**

---

**EN GUETE**

## Pilze in Crêpes - Taschen

### Crêpes

1 dl Milch

1 Ei

3 El Mehl

1 Tl flüssige Butter

Salz

Butter zum Backen

Alle Zutaten für die Crêpes zu einem Teig verrühren und 1/2 h ruhen lassen. In der Butter 4 dünne Crêpes goldbraun backen.

### Pilz-Füllung

4 mittelgrosse Steinpilze

4 kleine Steinpilze (Garnitur)

1 Bund Schnittlauch

2 Scharlotten, fein gehackt

1 El Butter

1 El Olivenöl, kaltgepresst

1/2 dl Rahm

Pilze rüsten und kurz waschen. Köpfe von den Pilzen abtrennen. Köpfe und Pilzscheiben ca 5 Min. in Olivenöl braten. Scharlotten in Butter anziehen bis sie glasig sind. Die gewürfelten Pilzstengel darin kurz sautieren, Schnittlauch dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Kurz ziehen lassen und den Rahm begeben. Pilzköpfe in die Mitte der Crêpes stellen und Füllung rundherum verteilen. Crêpes wie einen Beutel nach oben hin zusammenfügen und mit Schnittlauchstengel zubinden. Nochmals kurz in den heissen Ofen geben, warm servieren.

### Gebundene Ochsenschwanzsuppe

300 g Ochsenschwanzstücke

50 g Speckwürfel

1/2 l Wasser

2 dl Weisswein

1 besteckte Zwiebel

2 Wachholderbeeren

1 kleines Stück Sellerie

3 Karotten

1 kleiner Lauch

3 El Oel

40 g Mehl

7 dl Wasser

1 Bouillonwürfel

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

3 El Madeira

Die Ochsenschwanzstücke zusammen mit den Speckwürfeln sehr kräftig anbraten, mit Wasser und Wein ablöschen und 2 Stunden lang samt der besteckten Zwiebel, den Wachholderbeeren und den klein geschnittenen Gemüsen sanft kochen lassen.

In einer Pfanne wird das Mehl in heissem Oel dunkelbraun geröstet, mit Bouillon abgelöscht und dann zur Ochsenschwanzbrühe gegossen. Alles zusammen noch 30 Min. auf kleiner Flamme weiterkochen. Würzen und mit Zitronensaft und Madeira verfeinern. Die Ochsenschwanzstücke herausnehmen, das Fleisch ablösen und in kleine Würfel geschnitten direkt in die vorgewärmte Suppenschüssel geben. Die Suppe darüberpassieren, nachdem die Zwiebel und die Wachholderbeeren entfernt worden sind.

### Lammfilets in Sherry - Sauce

4 Lammfilets à ca 160 g

1 Zitrone, ungespritzt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 El Butter

#### Sherry - Sauce

1 dl Rahm, leicht geschlagen

2 El Weisswein

3 El trockener Sherry

1 Tl abgeriebene Zitronenschale

1 Tl Thymian, gehackt

Paprika, Salz und weisser Pfeffer

Die Lammfilets salzen und pfeffern.

In Butter rund herum ca. 3 Minuten anbraten, dann zugedeckt im Ofen warm stellen ( 50 Grad ).

Den Bratfond mit Weisswein und Sherry ablöschen, etwas einköcheln lassen.

Zitronenschale, Thymian und Rahm begeben und weiter köcheln lassen bis die Sauce sämig ist . Mit Paprika, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Bouillonkartoffeln

8 kleine Kartoffeln

1/2 l Rindsbouillon

Muskat frisch geraffelt

Die geschälten Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in Gratinform schichten. Mit Muskat würzen und Bouillon aufgiessen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Im Ofen bei 220 Grad ca. 30-40 Minuten goldbrau backen.

### Gedünstetes Gemüse

800 g verschiedenes Gemüse

20 g Butter

Salz, Pfeffer

Gemüse rüsten und gewünschte Stückgrößen vorbereiten. Gemüse in wenig Wasser leicht dünsten, bis es gar ist. Mit gebratener Butter beträufeln.

### Trauben - Mango - Creme

2 reife Mangos

400 g blaue Trauben

180 g Joghurt nature

2 El. Zucker

1 P Vanillin - Zucker

1 dl Rahm

4 El weisser Rum

Die geschälten Mangos in dünne  
Schnitze schneiden. Die gewaschenen  
Trauben halbieren und Kerne ent-  
fernen.

Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker  
verrühren. Den geschlagenen Rahm  
unter den Joghurt ziehen.

Mit dem Rum abschmecken , die Früchte  
sorgfältig untermischen und kühl servieren.