

# chnoche - chuchi WINTERTHUR

Menu für 4 Personen

zusammengestellt von  
Armin Egli

Kochen vom 27. Oktober 1993

---

Birnen mit Nusskäse

\* \* \*

St. Môret-Avocado mit Crevetten

\* \* \*

Roastbeef an Rotweinsauce

Trockenreis

Broccoli

\* \* \*

Exotische Fruchtcrème

\* \* \*

## Birnen mit Nusskäse

- 4 Birnen (Als Vorspeise genügt die Hälfte)
- 4 Scheiben Nusskäse (à ca. 200 g)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Msp. gemahlener Ingwer
- 4 EL Preiselbeerkompott

Geschälte Birnen der Länge nach in je vier Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse entfernen und die Scheiben auf vier Tellern anrichten. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Ingwer bestreuen. Darauf je 1 Scheibe Nusskäse legen. Darüber kommt je ein Löffel Preiselbeerkompott.

## St. Môret-Avocado mit Crevetten

- 1 Zitrone
- 1 reife Avocado
- 150 g St-Môret-Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Cayenne
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 12 gekochte Crevetten "Tail-on"

Zitrone halbieren. Die eine Hälfte beiseitestellen, die andere Hälfte auspressen.

Avocadofleisch in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft pürieren. St-Môret daruntermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne pikant abschmecken. Mindestens eine Stunde kühlstellen.

Avocadomasse mit zwei heiss gespülten Esslöffeln zu Eiern formen und diese auf Teller anrichten.

Zitronenhälfte in Scheiben schneiden, Petersilie und Knoblauch hacken. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen, Crevetten und gehackte Zutaten beifügen und unter Wenden kurz braten. Auf die Teller legen und mit den Zitronenscheiben garnieren.

## Roastbeef an Rotweinsauce

800 g Roastbeef

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel milder Senf

1 Esslöffel Bratbutter

### **SAUCE:**

1 Schalotte

5 Pfefferkörner

5 dl schwerer Rotwein

1/2 Würfel klare Sauce

40 g Butter

Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einstreichen. Bratbutter in einer Bratkasserolle erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren und das Fleisch bis zum gewünschten Garpunkt braten. Dauer 30 - 40 Minuten.

Für die Sauce die Schalotte hacken und mit den Pfefferkörnern und mit dem Wein in ein Pfännchen geben. Auf guter Hitze und ohne Deckel zur Hälfte einkochen, dann absieben und bereitstellen. Den Saucenwürfel in 1 dl heissem Wasser auflösen.

Das Roastbeef aus der Kasserolle heben und 5 Minuten ruhen lassen.

Das Fett mit Haushaltspapier aus der Kasserolle tupfen. Den Bratfond mit der Bratensauce lösen, dann den einreduzierten Wein zugiessen und beides durchkochen. Kasserolle vom Herd nehmen, die Butter in Stücken in die Sauce geben und unter Schwenken der Kasserolle schmelzen. Nicht mehr auf den Herd stellen.

Das Fleisch tranchieren, anrichten und die Sauce darüber verteilen.

## Trockenreis

Schlage nach im Hobby Koch-Handbuch, Ausgabe 1994, Seite 486b, Absatz 12 oder mach es wie es auf der Packung steht.

## Broccoli

600 - 800 g Broccoli

Salz

Wasser

Pinienkerne

Du weisst doch wohl wie man Broccoli kocht!

Aber nicht vergessen: Zuerst das Wasser abschütten und danach die leicht gerösteten Pinienkerne darüber streuen.

## Exotische Fruchtcrème

- 2 weiche Papayas
- 1 Lime (grüne Zitrone)
- 2 Kiwis
- 1 EL Zucker
- 2 EL Mandelblättchen
- 1 Karambole

Papayas <sup>K</sup>entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Lime halbieren, die eine Hälfte zu Saft pressen und diesen mit den Papayastücken im Mixer vermischen. In eine Schüssel geben.

Kiwis schälen und in Stücke schneiden. Nur kurz im Mixer pürieren und in eine zweite Schüssel geben. Mit dem Zucker vermischen.

Beide Schüsseln bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Mandelblättchen ohne Fettzugabe in einer beschichteten Bratpfanne goldig rösten und sofort auf einen Teller geben.

Papayapüree auf die Tellerhälfte verteilen und mit dem Löffel die gewünschte Form geben. Kiwipüree auf der anderen Seite anrichten.

Die halbe Lime und die Karambole in Scheiben schneiden und mit den Mandelblättchen als Garnitur verwenden.