

Menue
für
4 Personen



Winterthur
24.11.1993
B.Denicola

Jägersalat mit
Hirschfleisch

Lattichrollen mit
Goldbutt- / Lauchmousse

Kalbsvoressen
Nudeln

Apfelcharlotte

CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

Jägersalat mit Hirschfleisch

80	g	Nüsslisalat	Waschen und rüsten.
80	g	roter Chicore	
80	g	Lollo-Salat	
2		Brüsseler	
		Senf / Salz	Gut miteinander in einer Chromstahlschüssel vermischen
		Pfeffer / Cayenne	
1/2	dl	Himbeeressig	Beifügen und verrühren.
1	dl	Nussöl	
			Den Salat auf einem kühlen Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.
2		Hirschschnitzel	Schnitzel leicht würzen, grillieren, in grobe Streifen schneiden und auf dem Salat anordnen.
100	g	Eierschwämme oder Steinpilze	Waschen und rüsten, im heissen Öl kurz anziehen und leicht würzen.
1	tl	Olivenöl	
4		frische Feigen	Den Teller mit den Pilzen schön umlegen und mit den in Schnürze geschnittenen Feigen garnieren.
100	g	Brotwürfel	In Butter rüsten und über den Salat streuen.

CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

Lattich gefüllt mit Goldbutt- Lauch-Mousse

400 g	Goldbuttfilets (tiefgekühlt)	Die Filets 1-2 Stunden antauen lassen.
8	grosse Lattichblätter	Lattich rüsten, waschen und dicke Rippen etwas abflachen.
3-4 ltr	Wasser	In einer grossen Pfanne mit Zitronensaft zum Kochen bringen und die Lattichblätter 2-3 Minuten blanchieren. Blätter auf einem Küchentuch ausbreiten und auskühlen lassen.
1	kleine Zwiebel	Saubere schülen und fein hacken.
2	Knoblauchzehen	
150 g	Lauch	Waschen und rüsten, in sehr schmale Streifen schneiden.
1 Tl	Öl	Zwiebeln, Knoblauch und Lauch im heissen Öl ca. 5 Minuten dämpfen, leicht salzen und auskühlen lassen.
1 Pr	Gewürzsalz	
2 El	sauren Halbrahm	Die angetauten Filets in 3-4 Portionen mit dem Halbrahm im Cutter fein pürieren. Der Masse das ausgekühlte Gemüse unterziehen.
1 El	Paniermehl	Paniermehl und Eier beifügen und gut mischen sowie leicht würzen.
2	Eier	
	Pfeffer, Paprika Muskat	
		Die Füllung auf die Lattichblätter streichen, dabei rundum einen Rand von ca. 2cm lassen. Die freigelassene Längsseite nach innen schlagen, dann das Blatt aufrollen.
		Eine weite Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Lattichrollen hineinlegen.
1 dl	Weisswein	Über die Lattichrollen giessen, die Auflaufform mit Alufolie zudecken und für ca. 30 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
1 dl	Bouillon	
150 g	Wildreis-Mix	Im Salzwasser während ca 20 Minuten leicht zugedeckt leise köcheln lassen.
2 dl	Weisswein	

100 g sauren Halbrahm
1 El gehackten Dill
50 g Beurre maniee
Pfeffer, Salz, Curry

*Form aus dem Ofen nehmen und Garjus in eine
Saucenpfanne absieben. Den Halbrahm beifügen, verrühren
und aufkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. den
Dill beifügen, den Beurre maniee unterziehen und Sauce
einkochen lassen.*

*Lattichrollen anrichten. Sauce darüber nappieren und eine
Reiskugel daneben platzieren.*

CHNOCHE-CHUCHI Winterthur

Kalbsvoressen mit Nudeln

- | | | | |
|-----|----|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | El | Salz | In kleiner Schüssel gut vermischen |
| 1 | Pr | Paprika, Rosmarin
Thymian | |
| 2 | El | Mehl | |
| 600 | g | Kalbsvoressen
(Laffe oder Brust) | Mit der Gewürz- Mehlmischung bestäuben und im heissen Öl leicht anbraten. Restliches Öl abgiessen. |
| 3 | El | Bratöl | |
| 1/4 | dl | Cognac oder Brandy | Über das Fleisch giessen und auf starker Flamme erhitzen, anschliessend flambieren. |
| 2 | | Zwiebeln | Rüsten und Zwiebeln fein hacken, Peperoni in Würfel schneiden. |
| 2 | | Peperoni rot/gelb | |
| 1 | | Knoblauchzehe | Auspressen. |
| 1 | | Lorbeerblatt | Alles dem Fleisch begeben und gut andämpfen. |
| 1 | El | Mehl | Mit feinem Sieb über das Fleisch streuen und gut vermischen. |
| 1 | dl | Weisswein | Beifügen und zugedeckt einkochen lassen. |
| 4 | dl | Bratensauce | Beifügen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten weiter kochen lassen. Nach ca. 15 Minuten die Champignons beifügen. |
| 150 | g | braune
Champignons | Waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. In heisser Butter gut dünsten und leicht würzen. |
| 1 | El | Butter | |
| 400 | g | feine Nudeln | Im Salzwasser wie gehabt al dente kochen (wer nicht weiss wie, siehe bei Füllscher). |

CHINOCHÉ-CHUCHI Winterthur

Apfelcharlotte

- | | | | |
|---|----|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | kg | Jonathan | <i>Äpfel waschen, schülen und Kerngehäuse ausschneiden, in Stücke schneiden. Den Zucker im Wasser/Weisswein aufkochen und Apfelstücke weich dämpfen. Durch ein Passesivite treiben und ein mittelfeines Sieb streichen.</i> |
| 2 | dl | Wasser/Weisswein | |
| 4 | El | Zucker | |
| | | | |
| 2 | | Eigelb | <i>Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, ins heisse Apfelmus einrühren und nochmals vors Kochen bringen.</i> |
| 2 | El | Zucker | |
| 6 | | Gelatineblätter | <i>Im kalten Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit etwas heissem Wasser auflösen. In das heisse Apfelmus geben und gut einrühren. Das Apfelmus kaltstellen.</i> |
| 1 | P | Löffelbiscuits | <i>Die Löffelbiscuits auf beiden Seite abschneiden (damit wie Biscuits in der Form stehen und oben nicht über den Rand hinausragen) und eine Springform rundum auskleiden.</i> |
| 2 | dl | Rahm
Eierschnee | <i>Kurz vor dem Festwerden des Apfelmuses den geschwungenen Rahm und das steifgeschlagene Eiweiss unter das Apfelmus ziehen.
Die Masse in die Springform füllen und etwa 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.</i> |
| 3 | | Äpfel | <i>Schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen, im Zuckervasser knapp weich kochen und erkalten lassen.</i> |
| 2 | El | Zucker | |
| 2 | dl | Rahm
kandierte Kirschen | <i>Wenn die Charlotte fest ist, Springform entfernen und die Charlotte mit den Halbäpfeln, dem geschlagenen Rahm und den Kirschen ausgarnieren.</i> |