

chnoche - chuchi WINTERTHUR

Menu für 4 Personen

zusammengestellt von
Arno Bianchet

Kochen vom 29.01.1992

Selleriecrème-Suppe

Scampi an Zitronenrahmsauce

Rindsfilet auf
Safrannudeln

Zimtglacé
mit
Carameläpfeln

Selleriecrème-Suppe

- 300 gr Sellerie
- 200 gr Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 TL Zitronensaft
- 4 Toastbrot-scheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Blanc battu (0%, 100 gr) oder
saurer Halbrahm
- 1/2 - 1 dl Rahm
- wenig Kresse zum Garnieren

Sellerie und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden.

Zwiebeln in Butter andämpfen, Sellerie + Kartoffeln zugeben, mitdämpfen.
Mit Bouillon und Zitronensaft ablöschen.
Aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 30 Min. zugedeckt köcheln.

Brot toasten, mit halbierten Knoblauchzehen einreiben und beliebige Form ausstechen.

Das Gemüse vom Feuer nehmen, mit der Flüssigkeit im Mixer pürieren, ev. durch ein Sieb in die Pfanne zurückstreichen, Blanc battu oder sauren Halbrahm und Rahm darunter mischen und nochmals aufkochen.

Sofort in Suppenteller anrichten, Toast darauf verteilen und mit Kresse garnieren.

Scampi an Zitronenrahmsauce

12 Scampi

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter

4 Dillzweiglein oder gezupfte Kerbelblätter

Sauce

1 EL Butter

1 feingehackte Schalotte

1/2 dl Weisswein

1 Zitrone

1/2 dl Fischfond od. Bouillon

1 dl Doppelrahm

1 Prise Cayennepfeffer

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Scampi ausbrechen, den Darm (brauner Faden) entfernen.

Die Zitronenschale in feine Streifen schneiden. In Wasser 2 - 3 Minuten kochen, abgiessen und für die Garnitur auf die Seite legen.

Sauce : die feingehackte Schalotte langsam in Butter dünsten. Fischfond, Weisswein und Zitronensaft hinzufügen und stark einkochen, (ev. absieben). Doppelrahm beifügen.

Die gewürzten Scampi kurz in Butter anbraten. Zitronenrahmsauce und einige Zitronenstreifen beifügen und einmal aufkochen lassen. Abschmecken und anrichten.

Mit je 1 Dillzweig und den restlichen Zitronenstreifen garnieren.

Rindsfilet auf Safran-Nudeln

Safran-Nudeln

2 Messerspitzen Safran gemahlen

2½ EL Wasser

3 Eier

2½ EL Olivenoel

1 TL Salz

400 gr Weissmehl

Rosmarinbutter

10 gr Butter

3 Zweige Rosmarin, abgestreifte Nadeln

1 dl Rotwein

2 dl Kalbs- oder Rindsfond

30 gr Butter

Salz, Pfeffer

Knoblauchschaum

4 Knoblauchzehen gehackt

1 dl Milch

2 dl Rahm

3 Eigelb

Salz

4 Rindsfiletstücke à 120 - 150 gr

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Petersilie

Safran-Nudeln

Safran in 2 EL Wasser verrühren.

Öl, Eier, Safranwasser und Salz vermengen.
Mehl begeben und zu einem festen Teig kneten.

Von Hand oder mit der Maschine dünn auswallen und in 1 cm breite Nudeln schneiden. In Salzwasser "al dente" kochen.

Rosmarin-Butter

Butter braun schmelzen, Rosmarin begeben, kurz mitdünsten.

Mit Rotwein ablöschen. Den Kalbs- oder Rinderfond begeben und zur Hälfte einkochen lassen.

Durch ein Sieb passieren und die kalte Butter darunterschlagen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Knoblauchschaum

Milch, Rahm und Knoblauch zusammen aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Durch ein Sieb passieren und erkalten lassen.

Eigelb dazumischen, das Ganze im Wasserbad schaumig rühren und mit Salz würzen.

Rindsfilet

Auf dem Grill oder in der Pfanne bis auf den gewünschten Garpunkt grillieren oder braten.

Anrichten

Nudeln in Butter schwenken und auf die Tellermitte anrichten. Das Rindsfilet daraufsetzen.

Rosmarinbutter über Rindsfilet giessen und den Knoblauchschaum rundum giessen.
Mit Petersilienzweig garnieren.

Zimtglacé mit Carameläpfeln

3 grosse Aepfel

Butter

Saft von 1 Zitrone

4 EL Zucker

2 EL Gravensteiner-Obstbranntwein

1½ dl Apfelwein (Most)

Die Aepfel schälen, in Scheiben schneiden und Kernhaus entfernen. Aepfel sofort mit Zitronensaft beträufeln wegen Verfärbung.

Die Apfelringe in Butter beidseitig kurz anziehen lassen.
Mit Zucker bestreuen und weiterdünsten bis der Zucker hellbraun wird.

Mit Gravensteiner-Obstbranntwein ablöschen, Apfelwein zugeben und stark aufkochen.

2 - 3 Apfelringe auf einem Teller anrichten, 1 Kugel Zimtglacé begeben und Apfelringe mit der Caramelsauce nappieren.

Zimtglacé : Fertige Vanilleglacé leicht auftauen, Zimt darunter mischen und in Tiefkühler wieder fest werden lassen.