

MENUE FUER 4 PERSONEN  
ZUSAMMENGESTELLT VON  
MARCEL JAPPERT

KOCHEN VOM 29.APRIL 1992

# CHNOCHE-CHUCHI WINTERTHUR

---

\*\*\*\*\*

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*\*\*

NUDELN MIT SPARGELN  
UND LACHSFORELLE

\*\*\*\*\*

ENTENBRUST MIT FEIGEN  
WILDREIS  
ZUCHETTI

\*\*\*\*\*

TIRAMI-SU

\*\*\*\*\*

KAFFEE

\*\*\*\*\*

## CHICOREESALAT

---

---

750 g KLEINE  
CHICOREE

6 LIMONEN  
8CL WEISSWEIN  
6 EL OEL  
1 PRISE ZUCKER, SALZ  
WEISSER PFEFFER

VOM CHICOREE DIE EINELNEN BLAETTER ABLOESEN, WASCHEN, ABTROCKNEN UND LAENGS IN STREIFEN SCHEIDEN. DARAUF ACHTEN, DASS DER BITTERE KERN NICHT VERWENDET WIRD.

DIE LIMONEN WASCHEN, DIE SCHALE FEIN ABREIBEN. DIE LIMONEN HALBIEREN UND AUSPRESSEN, DEN SAFT ZU DER ABGERIEBENEN SCHALE GEBEN. DEN WEISSWEIN, DAS OEL ZUGEBEN UND DEN ZUCKER ZUGEBEN. MIT SALZ, WEISSEM PFEFFER ABSCHMECKEN.

VOR DEM ANRICHTEN DIE SAUCE MIT DEM SCHWING-  
BESEN AUFSCHLAGEN.

# KOPFSALAT

---

---

- 2 KOPFSALATE

DEN KOPFSALAT ZERTEILEN, DIE GROSSEN BLAETTER ZERPFLUECKEN, DIE SALATBLAETTER WASCHEN.

SAUCE:

---

- 8 EL OEL
- 1 EL SENF
- 4 EL WEINESSIG
- 1 PRISE ZUCKER
- 1 FEINGEHACKTE ZWIEBEL

DIE ZUTATEN IN EIN GEFAESS GEBEN UND MIT DEM SCHWINGBESEN GUT DURCHMISCHEN.

# TOMATEN-SALAT

---

---

- 4 TOMATEN

DIE TOMATEN WASCHEN UND IN CA 4 mm DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN, FALLS GROSSE TOMATEN VERWENDET WERDEN DIE SCHEIBEN HALBIEREN.

## SAUCE:

---

- 2 EL OEL
- 1 TL SENF
- 3 EL WEINESSIG
- 6 EL SAUERRAHM
- 1/2 BUND GEH.PETERLI
- EINIGE TROPFEN MAGGI

DIE ZUTATEN IN EIN GEFÄSS GEBEN UND MIT DEM SCHWINGBESEN GUT DURCHMISCHEN.  
FALLS NOTWENDIG MIT ETWAS SALZ UND WEISSEM PFEFFER ABSCHMECKEN.

# LAUCH-SALAT

---

---

- 300 G LAUCH

VOM LAUCH DIE HARTEN BLAETTER ENTFERNEN,  
DEN LAUCH WASCHEN, IN 3 MM BREITE RINGE  
SCHNEIDEN UND DIE RINGE VON EINANDER LOESEN,  
IN EINE SCHUESSEL GEBEN.

- 6 EL OEL  
- 1 EL SENF  
- 3 EL WEINESSIG  
- 2 EL SAUERRAHM  
- AROMAT

## SAUCE:

---

DIE ZUTATEN IN EIN GEFAESS GEBEN UND MIT DEM  
SCHWINGBESEN GUT DURCHMISCHEN.

## ANRICHTEN:

---

DIE LAUCH-RINGE AUF EINEN TELLER LEGEN UND MIT  
SAUCE GUT NAPIEREN.

# NUDELN MIT SPARGELN UND LACHSFORELLE

---

---

- 500 GR GRUENER SPARGEL
  - WASSER
  - ETWAS SALZ
  - 1 TL ZUCKER
  - 10 GR BUTTER
- DIE SPARGELN RUESTEN, UND IN EINE PFANNE GEBEN, MIT SOVIEL WASSER AUFFUELLEN, DASS DIE SPARGEL KNAPP BEDECKT SIND, DAS SALZ, DEN ZUCKER UND DIE BUTTER BEIGEBEN. DAS WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN, DIE HITZE REDUZIEREN UND DIE SPARGEL CA 12 MIN KOECHELN LASSEN.  
8 CM VON DER SPARGELSPITZE ABSCHNEIDEN UND IM SUD WARMSTELLEN.
- DIE RESTLICHEN SPARGELN KLEINSCHNEIDEN UND PUERIEREN FALLS NOTWENDIG MIT ETWAS SPARGELFOND VERDUENNEN.
- 1 1/2 DL SAUCHEN-RAHM
  - MAGGI WUERZ-MISCHUNG GEMUESE
- DAS SPARGEL-PUERRE DURCH EIN SIEB IN EINE PFANNE PASSIEREN, DEN SAUCEN-RAHM BEIGEBEN UND HEISS WERDEN LASSEN ABER NICHT MEHR KOCHEN UND MIT DER WUERZ-MISCHUNG ABSCHMECKEN.
- 250 GR NUDELN
- DIE NUDELN IN SALZWASSER AL DENTE KOCHEN.
- ETWAS BRATBUTTER
  - 250 GR LACHS FORELLEN FILETS
- DIE BUTTER IN EINER BRATPFANNE HEISS WERDEN LASSEN DIE LACHS FORELLEN FILETS AUF JEDER SEITE 1 1/2 MIN BRATEN, AUS DER PFANNE NEHMEN, IN FINGERBREITE STREIFEN SCHNEIDEN UND WARM STELLEN
- 1 EL GEH. BASILIKUM
- SAUCE MIT DEN ABGETROPFTEN NUDELN MISCHEN, ANRICHTEN MIT DEN SPARGELSPITZEN UND LACHSSTREIFEN GARNIEREN UND MIT DEM BASILIKUM BESTREUEN.

# ENTENBRUESTCHEN AN FEIGENSAUCE

---

---

- 6 GETROCKNETE FEIGEN      DIE FEIGEN IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN, IN EINE KLEINE SCHUESSEL GEBEN UND MIT DEM COGNAC UEBERGIESEN MIT EINER KLARSICHTFOLIE BEDECKEN UND 1-2 STD ZIEHEN LASSEN.
- 2 EL COGNAC
- 1 DL WASSER      DIE FEIGEN MIT DEM COGNAC IN EINE KLEINE PFANNE LEEREN, DAS WASSER ZUGEBEN UND CA 10 MIN KOECHELN LASSEN, DIE FEIGEN SOLLEN WEICH SEIN, ABER NICHT ZERFALLEN.(NUR WENDEN ABER NICHT RUEHREN), ABKUEHLEN LASSEN.
- 3 ENTENBRUESTCHEN      IN DIE HAUT DER ENTENBRUESTCHEN MIT EINEM SCHARFEN MESSER EIN WAFFELMUSTER SCHNEIDEN, (ABSTAND CA. 1.5 CM) MIT OEL BEPINSELN, MIT SENF EINSTREICHEN UND ETWAS PFEFFER UND AROMAT WUERZEN.
- 2 EL OEL
- 1/2 EL THOMY-SENF (MILD)
- WEISSER PFEFFER
- AROMAT
- 2 EL OEL
- SALZ      DAS OEL IN EINER BRATPFANNE HEISS WERDEN LASSEN DIE ENTENBRUETCHEN ZUERST AUF DER FLEISCHSEITE 4 MIN BRATEN, DANN WENDEN UND AUF DER HAUTSEITE 5 MIN BRATEN, FALLS NOTWENDIG NOCHMALS WENDEN, ERST AM SCHLUSS SALZEN, WARMSTELLEN (50-GRAD CELSIUS)
- 1 EL MEHL      DAS MEHL IN EINER BRATPFANNE BRAUENEN MIT WEISSWEIN ABLOESCHEN. MIT PFEFFER, CAYENNEPFEFFER UND SALZ WUERZEN,
- 1 DL WEISSWEIN
- WEISSER PFEFFER
- CAYENNÉPFEFFER
- SALZ      DIE FEIGEN MIT DEM JUS BEIGEBEN UND KURZ AUFKOCHEN, DEN RAHM EINRUEHREN, DIE SAUCE NUR NOCH HEISS WERDEN LASSEN ABER NICHT MEHR KOCHEN.
- 1 DL RAHM
- DIE ENTENBRUETCHEN IN FINGERDICKE STREIFEN SCHNEIDEN UND AUF HEISSE TELLER ANRICHTEN, MIT FEIGEN-SAUCE NAPIEREN.

# WILD-REIS

---

---

- 1 PAKET WILDREIS

DEN WILDREIS GEMAESS PACKUNGS-ANLEITUNG  
ZUBEREITEN



## GEDAEMPFT-ZUCHETTI

---

---

-500 g KLEINE ZUCHETTI

DIE ZUCHETTI WASCHEN, UND IN CA 5-CM LANGE STUECKE SCHNEIDEN, DIE STUECKE IN CA 1 CM BREITE STUECKE SCHNEIDEN, DIE NATUERLICH ZUM ZENTRUM HIN SCHMALER WERDEN, DIE KERNE NICHT ENTFERNEN.

- 3 EL EINGESOTTENE BUTTER  
- SALZ  
- WEISSER PFEFFER  
- AROMAT

DIE BUTTER IN EINER PFANNE ZERGEHEN LASSEN, DIE ZUCHETTI BEIGEBEN, DIE ZUCHETTI GAR ABER NICHT WEICH DUENSTEN DIE ZUCHETTI MUESSEN NOCH KNACKIG SEIN. MIT SALZ, PFEFFER UND AROMAT ABSCHMECKEN.

# TIRAMI SU

---

---

FUER 8 PERSONEN

4 EIGELB  
100 Gr ZUCKER

DIE EIGELB UND DEN ZUCKER IN EINER SCHUESSEL MIT DEM SCHWINGBESEN SO LANGE SCHLAGEN BIS EINE HELLE HOMOGENE MASSE ENTSTEHT.

600 Gr MASCARPONE  
ABGERIEBENE  
ZITRONENSCHALE

DEN MASCARPONE UND DIE ZITRONEN SCHALE UNTER DIE MASSE ZIEHEN, BIS ALLES GUT DURCHMISCHT IST

4 EIWEISS  
1 MESSERSPITZE SALZ  
2 EI ZUCKER

DIE EIWEISS UND DAS SALZ MIT DEM STABMIXER STEIF SCHLAGEN.  
DEN ZUCKER LANGSAM MIT DEM EISCHNEE MISCHEN KURZ WEITER SCHLAGEN.

DIE EISCHNEE MASSE SORGFAELTIG UNTER DIE ERSTE MASSE ZIEHEN.

3 DL SEHR STARKER  
KAFFEE  
2 EI ZUCKER

DEN ZUCKER IM KAFFEE AUFLOESEN

6 EI AMARETTO UND  
10 EI COGNAC

ZUM KAFFEE GEBEN, DIE MISCHUNG AUSKUELEN LASSEN

CA 100 Gr LOEFFELBISKUITS DEN BODEN EINER FORM BELEGEN, MIT FLUESSIGKEIT TRAENKEN, MIT CA 2 CM MASCARPONE MISCHUNG BEDECKEN.

CA 100 Gr LOEFFELBISKUITS DIE BISKUITS AUF DIE CREME LEGEN, TRAENKEN UND WIEDER MIT CA 2 CM MASCARPONE MISCHUNG BEDECKEN.

100 Gr KAKAOPULVER

DICHT MIT KAKAO UEBERSIEBEN.  
CA 4 STD KUEHL STELLEN.

50 Gr KAKAOPULVER

VOR DEM SERVIEREN MIT KAKAO UEBERSIEBEN, MIT EINER GABEL DIE OBERFLAECHE GARNIEREN.