

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

TOMATES FARCIES AUX COURGETTES
TARTARE DE THON

SOUPE AUX RAMPONS

SOLE AUX OIGNONS DE PRINTEMPS
SAUCE A LA CREME ET AU SOJA

*

RIZ NATURE

TARTE AU CITRON

En Guete

Tomaten gefüllt mit Zucchettisalat

Thunfisch-Tartare

- 4 Tomaten
- 3 kleine Zucchini
- 1 dl Salatsauce
- 150 g Thunfisch

Die Tomaten 15 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen.

Deckel wegschneiden, aushöhlen und schälen.

Salatsauce: gut gewürzt mit wenig Rahm und Mayonnaise.

Zucchini : schälen, schneiden, mit Salatsauce im Mixer grob pürieren.

Keine Mousse !!!

Abschmecken.

Thunfisch : Klein schneiden.

Stücke : 3 – 4 mm

Abschmecken mit Gewürzsalz und ein wenig Pfeffer aus der Mühle.

E R S T kurz vor dem Servieren Tomaten mit Salat füllen.

Nüsslisalat–Cremesuppe

130 g Nüsslisalat
3 Schalotten, fein gehackt
2 El Butter
2,5 dl Weisswein
7 dl Hühnerbrühe
Salz und Muskat
2 dl Rahm
2 Eigelb

Den Nüsslisalat gründlich waschen und in groben Streifen schneiden.

Die Schalotten in Butter anziehen, die Nüsslisalatstreifen zugeben und 1 Minute zusammen dünsten.

Weisswein und Hühnerbrühe zugliessen, kurz vors Kochen bringen.

Rahm mit Eigelb, Salz und Muskat verquirlen, gleichmässig in die heisse Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen und sofort servieren.

Der nussartige Geschmack des Nüsslisalats verleiht der Cremesuppe ihr ungewöhnliches Aroma.

Seezunge mit Frühlingszwiebeln.

- 800 g Seezunge
- 6 Frühlingszwiebeln

Marinade

- 4 dl Weisswein
- 2 El Sojasauce
- 8 El Sonnenblumenöl
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Die Seezunge kalt abspülen.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden, den weissen fein scheibeln.

Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren.

Das Gemüse in einer Gratinpfanne legen. Die Seezunge darauf legen. Die Marinade über die Fische und das Gemüse verteilen.

Im vorgeheiztem Ofen (200 Grad) 20 Minuten garen.

Die Weissweinsauce in einer Pfanne aufkochen. Soja-Rahmsauce begeben, etwas einkochen, würzen.

Soja-Rahmsauce

- 1 Portion Weissweinsauce
- 1-2 El Sojasauce
- 1,5 dl Rahm
- einige Tropfen Tabasco
- einige Tropfen Zitronensaft

Weissweinsauce

- 1 El Butter
- 1 Schalotte gehackt
- 2 dl Weisswein oder trockener Vermouth (Noilly Prat)
- 2 dl Fischfond oder Gemüsebouillon

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten begeben, andämpfen.

Mit Weisswein ablöschen, zur Hälfte einkochen.

Fischfond oder Gemüsebouillon dazugiessen, nochmals zur Hälfte einkochen.

Reis B n v

Bitte nicht vergessen !!!

Zitronen Kuchen

Teig

500 g Mehl
300 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz

Alle Zutaten gut mischen und kühl stellen
(30 Minuten)

Glazur

3 Eier
1 Eigelb
3 Zitronen, auspressen
1 Orange, auspressen
1,5 dl Rahm
150 g Zucker

Alle Zutaten gut mischen und in Kuchenteig
giessen.

Im vorgeheiztem Ofen (180 Grad) 30 Minuten
backen.

Erkalten lassen.