



*Chnoche - Chuchi
Winterthur*

**Menue für 4 Personen
zusammengestellt von**

A. Egli

Kochen vom 26. 8. 1992

MARINIERTES BUENDNERFLEISCH

PEPERONI-FLAN MIT KAESE-SALBEISAUCE

KALBSSTEAKS AN LIMONENSAUCE

NUDELN "TRICOLORI"

ERDBEER-GRATIN

MARINIERTES BÜNDNERFLEISCH

100gr Bündnerfleisch
3 El. Aceto balsamico
(alter Rotweinessig)
3 El. Olivenoel
Salz
weisser Pfeffer
2 El. Pinienkernen
4 El. Oel
1 Stiel Salbei

Fleisch locker auf Teller legen.
Aus Essig, Olivenoel, Salz und
Pfeffer eine Sauce rühren. Pinien-
kerne ohne Fett in einer Pfanne
hellbraun rösten und über das
Fleisch streuen. Mit der Sauce
beträufeln. Oel in der Pfanne er-
hitzen und abgezupfte Salbeiblätter
darin knusprig fritieren. Abtrop-
fen lassen und auf dem Fleisch an-
richten.

PEPERONI-FLAN MIT KAESE-SALBEISAUCE

3 rote Peperoni
2 Eier
50gr. Doppelrahm
Salz
Sauce:
250gr. Rahm
Erische Salbeiblätter
1 El. ger. Greyerzer
Salz, weisser Pfeffer
1/2 Peperoni zum garnieren

Ganze Peperoni unter den Grill legen
bis die Haut an allen Stellen fast
schwarz ist und Blasen wirft. Her-
ausnehmen und kurz mit nassem Küchen
tuch bedecken. Haut abziehen. Pepe-
roni entkernen, danach mit den Eiern
und dem Doppelrahm mit dem Mixer
pürieren. Mit wenig Salz abschmecken
und in die gefetteten Förmchen fül-
len. Das Backblech mit heissem Was-
ser füllen. Die Förmchen hineinstel-
len und bei 175 Grad (Umluft 150)
30 Minuten garen. Rahm und Salbei-
blätter aufkochen, Käse begeben.
Unter Rühren nochmals aufkochen und
mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Peperoni-Flan auf Teller stürzen.
Käsesauce und Peperoniwürfel dazu
servieren.

KALBSSTEAKS AN LIMONENSAUCE

4 Kalbssteaks
Salz, Pfeffer
20gr. Butter
2 dl. Bouillon
1 Limone
2 dl. Rahm

Fleisch würzen. In der heissen Butter beidseitig je ca. 4 Minuten braten. Warm stellen. Bratensatz mit der Bouillon auflösen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Inzwischen die Hälfte einer Limonenschale abreiben, die andere Hälfte in sehr dünne Streifen schneiden. Eine halbe Limone auspressen. Alles in die Sauce geben und kurz mitkochen. Den Rahm beifügen. Die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet.

Abschmecken und über das Fleisch giessen. Mit Limonenscheiben garnieren.

NUDELN "TRICOLORI"

100 - 150gr. pro Person

Pfanne, Wasser, Salz, Herd, Nudeln!!

Achtung: Frischteigwaren, sehr kurze Kochzeit!!!!!!!!!!!!

ERDBEER-GRATIN

2 El. Zucker (1)
2 El. Mandelsplitter
400gr. Erdbeeren
2 El. Zucker (2)
1 El. Vanillezucker
2 El. Grand Marnier
4 dl. Rahm
Eigelb
2 El. Pinienkernen

Den Zucker (1) zu Caramel schmelzen.
Die Mandelsplitter untermischen.
Sofort auf eine bebutterte Alufolie
geben. Ausgekühlt mit dem Wallholz
zerbröseln.

Die Erdbeeren rüsten. Zwei Drittel
der Beeren mit Zucker (2) mischen
und in die Gratinförmchen verteilen.
Die restlichen Beeren mit dem Grand
Marnier und dem Vanillezucker pür-
ieren und über die Beeren geben.

Den Backofen auf 230 Grad Oberhitze
vorheizen.

Den Rahm halb steif schlagen und mit
den Ei gelb mischen. Auf die Beeren
verteilen. Caramelmandeln und Pinien-
kerne darüberstreuen.

In der oberen Hälfte des Ofens kurz
überbacken.

Es können die gleichen Förmchen wie für den Peperoni-Flan verwendet
werden! (Selbstverständlich vorher abwaschen!)