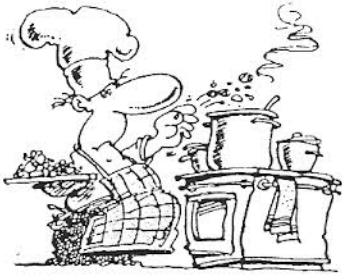


Chnoche - Chuchi



Wintermenü

Menue für 4 Personen
von Ueli Winkelmann

Kochen vom 9. Dez. 1992

N U S S - S U P P E

S C H W A R Z W U R Z E L - N Ü S S L I S A L A T

F I S C H F I L E T M I T B O U R S I N

P O L L O A M A R E T T O

F R U C H T S A L A T S T. N I C O L A S

N U S S - S U P P E

- 2 El Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 Kartoffeln, in kleinen Würfeln
- 1 1/2 El Mehl
- 3/4 L Wasser
- 1/4 L Rahm
- 100 g Baumnusskerne, grob gehackt
- 1 1/2 Tl Salz
- Pfeffer u. Muskat
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- Kerbelblättchen für Garnitur

Den Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln beigeben, andämpfen. Kartoffeln hinzufügen, mitdämpfen. Mehl daruntermischen. Mit Wasser und Rahm ablöschen, ca. 30 Min. köcheln. Alles im Mixer pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Nüsse hinzufügen, nochmals aufkochen, würzen. In vier Suppenteller anrichten, mit Schlagrahm, Kerbel und Baumnusskernen garnieren.

S C H W A R Z W U R Z E L - N Ü S S L I S A L A T

- 1 kl, D Schwarzwurzeln
- 2 El Milch
- 100 g Nüsslisalat
- 25 g Mandelblättchen, geröstet

Für die Sauce:

- 1 Pr Salz
- 1 El Kräuteresseig
- 1 El Sherryessig
- 3 El Sonnenblumenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten zu einer sämigen Sauce verrühren. Gemahlene Mandeln daruntermischen.

Schwarzwurzeln mit der Hälfte der Sauce mischen, ca. 15 Min. marinieren. Milch unter die restliche Sauce rühren, über den Nüsslisalat geben. Auf Teller anrichten, Schwarzwurzeln darauf verteilen. Mit den Mandelblättchen garnieren und sofort servieren.

FISCHFILET MIT BOURSIN

- 2 P Fischfilets gefroren
(kein Dorsch)
1-2 Kräuter- oder Pfefferboursin
250 g Pilze
Tomaten, Zucchetti, Peperoni
1 Bu Peterli
3 Knoblauchzehen
4 El Paniermehl
4 El Reibkäse
Salz, Pfeffer Oregano,
Basilikum

Fisch langsam im Kühlschrank auftauen und abtrocknen. Nach belieben würzen (Zitronenpfeffer) und glitzerige Aussen-seite mit Boursin bestreichen und zusammenrollen.
Auflaufform ausbuttern, Gemüse und Pilze hineingeben und Oregano usw. darüberstreuen. Die Fischrollen auf das Gemüse legen.
Knoblauch zerdrücken, Peterli und Basilikum sowie Paniermehl und Reibkäse darübergehen. In den kalten Ofen schieben.
(ca. 1/2 Std. auf 220 Grad)

POLLO AMARETTO

- 2 Poulets à`je ca. 1.2 kg

Für die Füllung:

- 70 g Reis
1 Zwiebel
300 g Knollensellerie
2 Tl Butter
2 Tl Kräutermischung
50 g Erdnüsse ungesalzen
5 El Amaretto

Zum Bestreichen:

- 30 g Butter
7 El Amaretto
1 Tl Orangenschale abgerieben

Für die Sauce:

- 20 g Mehl
3 dl Orangensaft und die Schale
einer unbehandelten Orange.

Die Poulets waschen, trocknen und innen und aussen salzen und pfeffern. Den Reis ca. 15 Min. kochen. Die Zwiebel fein hacken, den Sellerie in kleine Stücke schneiden. Butter im Schmortopf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten, Sellerie und Kräuter dazugeben und 5 Min. mitdünsten. Den abgetropften Reis, die Erdnüsse, den Amaretto dazugeben und salzen. Die Poulets füllen und zunähen. Im vorgeheizten Backofen (220 Grad) 1 1/2 - 2 Std. schmoren. 30 g Butter zerlassen, mit Amaretto und abgeriebener Orangenschale verrühren und die Poulets alle 30 Min. damit bepinseln.
Die Poulets warmstellen, den Bratfond mit Mehl bestäuben und unter stetem Rühren mit Orangensaft ablöschen. Sauce eindicken lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die in Streifen geschnittene Orangenschale dazugeben und die Poulets damit begiessen.

FRUCHTSALAT ST. NICOLAS

8 Datteln
4 Feigen
4 Orangen
1 dl Orangensaft frischgepr.
2 El Honig
Zimt, Nelkenpulver
einige Erdnüsse

Datteln entsteinen und der Länge nach vierteln. Feigen in Streifen schneiden. Von den Orangen die Schale mitsamt dem weissen Häutchen wegschneiden, Orangen halbieren und schiebeln. Alles vermischen. Orangensaft und Honig in einem Pfännchen auf kleiner Hitze solange unter Rühren erwärmen, bis sich der Honig mit dem Saft verbindet. Mit Zimt und Nelkenpulver abschmecken und über die Früchte verteilen. Erdnüsse schälen und halbieren. Ohne Fettzugabe in einer beschichteten Bratpfanne goldig rösten und über den Fruchtsalat streuen.

