

*Menue
fuer
4 Personen*



*Winterthur
27.02.1991
B.Denicola*

*Gedaempfte Goldbuttfilets an
Fenchelsauce*

Wintersalat

*Coq au Vin "camoufle"
Broccoli*

Blutorangencreme

GEDÄMPFTE GOLDBUTTFILETS AN FENCHELSAUCE

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 300 g Goldbuttfillets
(aufgetaut) | Fischfilets mit Zitronensaft betäufeln,
salzen und kurz marinieren |
| 1 Zitrone | |
| Meersalz | |
| 1 L Wasser | In grosser Pfanne Sud aufkochen und ca. |
| 1/2 dl Weissweinessig | 15 Minuten ziehen lassen (zugedeckt) |
| 1 Zwiebel
(in Stücke geschnitten) | |
| 4 Pfefferkörner | |
| 1 Lorbeerblatt | |
| 1 Zweig Basilikum | |
| 1 Zweig Estragon | |
| Salz | |
| 800 g Fenchel | Den Fenchel waschen und rüsten (Kraut auf-
bewahren), in kleine Würfel schneiden. |
| 1 dl Wasser | Zugedeckt im schwach gesalzenen Wasser gar-
kochen und pürieren. Masse durch ein Sieb
streichen. |
| Salz | |
| 1 Tl Maizena | Maizena mit dem Halbrahm anrühren, zur
Sauce geben und aufkochen, abschmecken. |
| 2 El Halbrahm | Das Fenchelkraut fein hacken und zur Sauce
geben |
| Pfeffer, Salz,
Knoblauchpulver | |
| | Dampfeinsatz in die Pfanne hängen und die
gerollten Filets im Dampf ca. 5 Minuten
garen. |
| | Fischrollen anrichten und mit Sauce
nappieren. |

WINTERSALAT

100 g Cicorino verde	Rüsten, waschen und gut abtropfen lassen.
100 g Cicorino rosso	Grössere Blätter teilen und auf Teller ge-
1/2 Büchse weisse Bohnen	mischt verteilen. Bohnen ebenfalls locker
	verteilen.
2 El Senf	Mit Löffel gut vermischen
1 El Meerrettichsenf	
2 El Mayonnaise	
Streuwürze, Sellerie-	
salz	
1 Prise Rosmarin, Ore-	Beifügen und ebenfalls gut vermischen
gano, Basilikum	
1/2 Zitrone	Beifügen und mit Schwingbesen gut ver-
1 El Kräuteressig	rühren
3-4El Öl	
Milch oder Halb-	Beifügen und mit Schwingbesen verrühren.
rahm	
	Salat mit Sauce nappieren
Pinienkerne	Grob hacken und über den Salat streuen.

COQ AU VIN "CAMOUFLÉ"

4-5 Pouletschenkel Salz, Paprika, frisch gemahlener Pfeffer	Poulet mit Gewürzmischung bestreuen und in heisser Butter anbraten
100 g Magerspeckwürfeli 15 Perlzwiebeln	In separater Pfanne anbraten, Fett weggiessen und Perlzwiebeln kurz mit- braten. Den Pouletschenkeln beifügen.
1 guter Schuss Cognac 1 Prise Zucker 1 gepresster Knoblauch	darübergiessen und flambieren beigeben und kurz mitkochen
2dl kräftiger Rotwein 1 Rüebli 150 g Champignons Peterli und Thymian	ablöschen, Rüebli-scheiben und geviertelte Champignons mit den fein geschnittenen Kräutern zufügen.
1dl kräftiger Rotwein 1 Würfel Bratensauce	aufkochen und den Pouletschenkeln bei- fügen. Zugedeckt bei schwacher Flamme ca. 20Minuten köcheln lassen.
Pfeffer, Streuwürze Cayenne Butter, Mehl	Alles ohne Sauce in feuerfeste Form an- richten Sauce abschmecken und mit beurre manié einkochen
250 g Blätterteig 1 Eigelb	etwas grösser auswallen als die Form Rand der Form aussen damit bestreichen, Teig darüber legen und den Rand gut an- drücken. Mit dem restlichen Eigelb be- streichen und mit den Teigresten nach gutdünken verziern. 15-20Minuten im gut vorgeheiztem Ofen auf der zweituntersten Rille bei ca. 220 backen.

BROCCOLI

2 mittelgrosse Broccoli Rüsten und Störzen behandeln wie gehabt.
Im sprudelnd heissen Salzwasser so lange blanchieren, bis das Wasser wieder aufkocht. Im Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
Vor dem Anrichten kurz in heisser Butter schwenken.

BLUTORANGENCRÈME

- | | | |
|-------|-------------------------|---|
| 1 | Blutorange | Schale abreiben |
| 1/2 | Zitrone | |
| 3 dl | Blutorangensaft | Alle Zutaten mischen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sofort in eine Schüssel giessen und im Wasserbad auskühlen |
| 4 El | Zucker | |
| 2 El | Maizena | |
| 180 g | saurer Halbrahm | Vom sauren Halbrahm 1-2 Esslöffel für die Garnitur zurückbehalten, den Rest unter die ausgekühlte Crème ziehen. Den steif geschlagenen Rahm ebenfalls sorgfältig unter die Crème ziehen und in Coupegläser oder Schalen füllen. |
| 2 dl | Rahm | |
| 2-3 | Tropfen sauren Halbrahm | Auf die Crème geben und mit einem Holzspiesschen zu einer Garnitur verziehen. |

