

MENUE FUER 4 PERSONEN
ZUSAMMENGESTELLT VON
MARCEL JAPPERT

KOCHEN VOM 28. AUGUST 1991

C H N O C H E - C H U C H I
W I N T E R T H U R

GEMUESE-VINAIGRETTE

POULET-BRUESTCHEN IM ZUCCINI-MANTEL
WILDREIS

EIS - PALETTE

KAFFEE

GEMUESE - VINAIGRETTE
=====

IM SIGG - VAPEUR GEKOCHT

- 3 dl WASSER
- 2 EL RINDS-BOULLION

IN DAS BODEN-TEIL DES "SIGG-VAPEUR" GEBEN

- 300 g BLUMENKOHL

DEN BLUMENKOHL WASCHEN,
IN SCHOENE ROESCHEN SCHNEIDEN
UND IN EINE SCHALE DES "SIGG-VAPEUR" LEGEN.

- 300 g BROCCOLI

DEN BROCCOLI WASCHEN,
IN SCHOENE ROESCHEN SCHNEIDEN
UND IN EINE SCHALE DES "SIGG-VAPEUR" LEGEN.

- 250 g RUEBLI

DIE RUEBLI WASCHEN, SCHAELEN,
IN STAEBCHEN SCHNEIDEN
UND IN EINE SCHALE DES "SIGG-VAPEUR" LEGEN.

- 250 g ZUCHETTI

DIE ZUCHETTI WASCHEN,
IN CA 1CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN
UND IN EINE SCHALE DES "SIGG-VAPEUR" LEGEN.

- 300 g ROTE PEPPERONI

DIE PEPPERONI WASCHEN, RUESTEN
IN 5MM BREITE STREIFEN SCHNEIDEN
UND IN EINE SCHALE DES "SIGG-VAPEUR" LEGEN.

- 150 g KEFEN

DIE KEFEN RUESTEN, WASCHEN
UND IN EINE SCHALE DES "SIGG-VAPEUR" LEGEN.

DIE SCHALEN UND DEN DECKEL AUF DEN "SIGG-VAPEUR"
STELLEN. DEN VAPEUR AUF STUFE 2 EINSTELLEN,
SOWIE DAMPF AUS DEM DECKEL AUSTRITT AUF STUFE
1 SCHALTEN, DIE GEMUESE SOLLEN GAR ABER NICHT
WEICH (KNACKIG) GEKOCHT SEIN.
WENN DIE GEMUESE GENUEGEND GEKOCHT SIND AUS
DEM VAPEUR NEHMEN UND AUSKUEHLEN LASSEN.

AUF TELLERN SCHOEN ANRICHTEN UND MIT VINAIGRETTE
NAPIEREN.

VINAIGRETTE:

- 8 EL OEL
- 1 EL SENF
- 4 EL WEINESSIG
- 1 PRISE ZUCKER
- 2 PRISEN SALZ
- WEISSER PFEFFER
- 1 FEINGEH. ZWIEBEL
- 1 KNOBLI-ZEHE, GEPRESST
- ETWAS SCHNITTCLAUCH GESCH.
- ETWAS PETERLI GEH.

DIE ZUTATEN IN EIN GEFASS GEBEN UND MIT DEM
SCHWINGBESEN GUT DURCHMISCHEN.
EVTL. NACHWUERZEN

POULET-BRUESTCHEN IM ZUCCINI-MANTEL

- =====
- 4 POULET BRUESTCHEN IN DIE POULETBRUESTCHEN EINE TASCHE SCHNEIDEN,
- 80 g GRUYERE MIT DEM IN STREIFEN GESCHNITTENEN KAESE FUELLEN
- WEISSER PFEFFER MIT PFEFFER, SALZ UND ROSMARIN-PULFER WUERZEN.
- SALZ
- ROSMARIN-PULFER

 - 1 MITTLERER ZUCCINO DEN ZUCCINO WASCHEN UND MIT DER SCHALE, MIT DEM
- SALZ GEMUESE HOBEL IN 2MM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN
 MIT SALZ BESTREUEN UND 10 MIN. ZIEHEN LASSEN.

 - KUECHEN-PAPIER DIE ZUCCINI-SCHEIBEN MIT KUECHEN-PAPIER ABTUPFEN
 UND JEDES POULET-BRUESTCHEN MIT 2 ZUCCINI-
 SCHEIBEN UMWICKELN, DIE ENDEN MIT ZAHNSTOCHER
 FIXIEREN.
 - BRAT-BUTTER DIE POULET BRUESTCHEN IN DER BRAT-BUTTER BEI
 KLEINER HITZE 5 MIN. ANBRATEN, DANN ZUGEDECKT
 WAEHRED 10 MIN. DAEMPFEN, HERAUSNEHMEN UND
 WARMSTELLEN.

 - 1 dl WASSER MIT DEM WASSER EINE KRAEFTIGE BOULLION KOCHEN.
 - 1 TL INSTANT HUENER-
 BOULLION

 - BRAT-BUTTER DIE ZUCCINI WUERFEL IN DER BUTTER KURZ ANBRATEN
 - ZUCCINI-WUERFEL
 - 1 dl WEISSWEIN MIT DEM WEISSWEIN ABLOESCHEN UND STARK EINKOCHEN
 - 1 BECHER SAUCHENRAHM LASSEN, BOULLION, SAUCHEN-RAHM UND ROSA-PFEFFER-
- 1 TL ROSA KOERNER ZUFUEGEN, AUFKOCHEN DEN
 PFEFFERKOERNER
 - 120g GRUYERE GERIEBEN GRUYERE DARIN SCHMELZEN, EVTL. NOCH ETWAS
 EINDICKEN LASSEN.

WILD-REIS

- =====
- 1 PAKET WILDREIS DEN WILDREIS GEMAESS PACKUNGS-ANLEITUNG
 ZUBEREITEN

ANRICHTEN:

MIT DER SAUCE AUF DEM TELLER EINE SPIEGEL
GIESSEN UND DIE POULET-BRUSTCHEN DARAUF SETZEN,
ZUSAMMEN MIT WILD-REIS HEISS SERVIEREN.

STERNFRUCHT MIT HIMBEEREIS

- 50 GR HIMBEEREN
- ETWAS ZUCKER
- ETWAS KIRSCH

DIE HIMBEEREN UND DEN ZUCKER IN EINE PFANNE GEBEN UNTER RUEHERN SOLANGE KOCHEN BIS EINE FESTE SAUCE ENTSTEHT, MIT ETWAS KIRSCH PARFUEMIEREN

- 1 STERNFRUCHT
- ETWAS ZITRONENSAFT

DIE STERNFRUCHT IN 5 MM DICKE SCHEIBEN SCHNEI UND AUF EINEN FLACHEN TELLER LEGEN. MIT ZITRONENSAFT BETRAUFELN, (DAMIT DIE FRUC NICHT BRAUN WIRD)

ANRICHTEN

- 1 PACK HIMBEEREIS
- ETWAS ZIMT

DAS HIMBEEREIS IN SCHEIBEN SCHNEIDEN MIT EINER FORM STERNE AUSSTECHEN AUF DIE STERNFRUCHT LEGEN UND MIT HIMBEERSAUC NAPIEREN.

MANGO MIT HASELNUSSEIS

- 1 MANGO

DIE MANGO ENTLANG DES KERNES HALBIEREN
DIE HEALFTEN IN SCHNITZE SCHNEIDEN UND DIE
SCHALE WEGSCHNEIDEN RINGFOERMIG AUF EINEN
FLACHEN TELLER LEGEN,

- 1 PACK HASELNUSSEIS

AUS DEM HASELNUSSEIS KUGELN FORMEN UND AUF
DEN MANGORING LEGEN

BANANEN MIT VANILLEEIS

- =====
- 1 BANANE DIE BANANE SCHAELEN UND IN CA 3MM BREITE SCHEIBEN SCHNEIDEN
 - ETWAS ZITRONENSAFT DIE BANANENSCHNEIBEN RINGFOERMIG AUF EINEN FLACHEN TELLER LEGEN, MIT ZITRONENSAFT BETRAUFELN, (DAMIT DIE FRUCHT NICHT BRAUN WIRD)
 - 100 GR SCHOKOLADE TOBLERONE DIE SCHOKOLADE MIT ETWAS WASSER IN EINER PFANNE FLUESSIG WERDEN LASSEN
 - ETWAS WASSER
 - 1 PACK VANILLEEIS MIT MANDEL STK AUS DEM VANILLEEIS KUGELN FORMEN UND AUF DEN BANANENRING LEGEN
- UND MIT DER WARMEN SCHOKOLADEN SAUCE NAPIEREN

KIWI MIT ZITRONEN-SORBET

- 2 KIWI

DIE KIWI SCHÄELEN UND IN CA 3MM BREITE
SCHEIBEN SCHNEIDEN
DIE KIWISCHEIBEN RINGFOERNIG AUF EINEN
FLACHEN TELLER LEGEN,

- 1 PACK ZITRONEN-SORBET

AUS DEM ZITRONEN-SORBET KUGELN FORMEN UND AUF
DEN KIWI-RING LEGEN