

# chnoche - chuchi WINTERTHUR

\*\*\*\*\*

MENUE FUER 4 PERSONEN

ZUSAMMENGESTELLT

VON ARNO BIANCHET

KOCHEN VOM 25.09.1991

\*\*\*\*\*

Fenchelschaumsuppe  
mit Lachsrose

\*\*\*

Mostbröckli mit Haselnussvinaigrette  
mit Apfel-Käse-Salat

\*\*\*

Schweinsfilet mit Portwein-Zwetschgen  
im Blätterteig

Rüebli

Krautstiele an Béchamel-Sauce

\*\*\*

Biberfladetschope mit Vanillecrème

Fenchelschaumsuppe mit Lachsrose

30 gr Butter

1 kl. Zwiebel od. Schalotte

450 gr Fenchel

7.5 dl Bouillon

1 EL Pernod

5 EL Schlagrahm

Fenchelkraut od. Dillzweige

100 gr Frisch- od. Rauchlachs

Die Fenchel in Streifen schneiden.  
Ein paar sehr feine Streifen beiseite legen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die gehackte Zwiebel darin glasig dämpfen. Die Fenchelstreifen begeben und bei kleiner Hitze mitdämpfen. Die Bouillon dazugeben und das Ganze bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

Die Suppe fein mixen und durch ein Sieb streichen.

Die feinen Fenchelstreifen begeben und die Suppe nochmals 2-3 Min. köcheln lassen.

Mit Pernod, Pfeffer und etwas Cayenne würzen und abschmecken. Den Rahm kurz vor dem Anrichten darunterziehen.

Die Suppe in heiße Teller verteilen, mit Fenchelkraut oder Dill garnieren. Eine Lachsrose in die Suppe legen und sofort servieren.

## Mostbröckli mit Haselnussvinaigrette mit Apfel-Käse-Salat

20 Tranchen Mostbröckli

8 Haselnüsse

2 EL Haselnussoel

1 EL Sonnenblumenoel

1 EL Bouillon

2 EL Fruchtessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch, etwas Nüsslisalat

100 g Appenzeller-Käse

1 Apfel

3 - 4 EL Schlagrahm, halbsteif

1 - 2 EL Sauerrahm

1 TL Bienenhonig

Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Haselnussvinaigrette

Die Haselnüsse grob hacken und leicht rösten.

Das Haselnuss- und Sonnenblumenoel mit Bouillon + Essig sämig rühren. Würzen und die Nüsse zufügen. Den Schnittlauch unmittelbar vor dem Servieren dazugeben.

### Apfel-Käse-Salat

Den Käse in feine Stengel schneiden, den Apfel schälen und ebenfalls in Stengel schneiden.

Honig und etwas Zitronensaft glattrühren und mit dem Schlagrahm und dem Sauerrahm vermengen, mit Salz + Pfeffer würzen.

Die Apfel-Käse-Stengel dazugeben und alles locker mischen.

### Anrichten

Die Mostbröcklitranchen auf einem flachen Teller ausbreiten. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Den Apfel-Käse-Salat daneben anrichten, mit einigen Salatblättern und Schnittlauchstengeln garnieren.

## Schweinsfilet mit Portweinzwetschgen im Blätterteig

15 Dörrzwetschgen ohne Steine (Pflaumen)

1.5 dl Portwein

1 Schweinsfilet

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Oel

10 Wirzblätter

250 - 300 gr Blätterteig

1 Ei

Für Portweinsauce

Zwetschenmarinade

1/2 dl starke Bouillon

50 gr eiskalte Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer

- Die Dörrzwetschgen mind. 5 Std oder über Nacht im Portwein einlegen.
- Das Schweinsfilet der Länge nach halbieren, würzen und im sehr heißen Oel kurz anbraten, dann kaltstellen.

Die Wirzblätter im Salzwasser knapp weichkochen, dann sofort kalt abschrecken und auf einem Küchentuch trocknen.

Die zwei Filetteile mit den Wirzblättern umwickeln.

Den Blätterteig auswallen, die beiden Filetteile darauflegen.  
Die abgetropften Portweinzwetschgen zwischen die Filetteile legen  
und alles mit dem Teig einpacken.  
Ei verklopfen, damit die Teigländer bestreichen.

Mit Teig dekorieren und alles mit dem Ei bestreichen.

Das Filetpacket im Backofen bei 200 - 220 Grad ca. 25 - 30 Min. backen.

### Portweinsauce

- Die Zwetschenmarinade mit der Bouillon in eine Saucenpfanne geben.  
Alles aufkochen, die eiskalte Butter flockenweise dazurühren.  
Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.

### Rüebli

Rüebli in dünne Scheiben schneiden.

1 Zwiebel gehackt in viel Butter glasig dämpfen.

Rüebli beigeben und weichkochen.

### Krautstiele

Krautstiele waschen und in Streifen schneiden.

In Salzwasser weichkochen.

### Béchamel-Sauce

30 gr Butter schmelzen, 30 gr Mehl dazugeben und dünsten.

Mit 5 dl Milch ablöschen und mit Salz + Muskat abschmecken.

## Biberfladetschope mit Vanillecrème

150 gr Lebkuchen oder Biberfladen

40 gr Butter

2 EL Zucker

### Vanillecrème

4 dl Milch

1 Vanille-Stengel

4 - 5 Eigelb

50 gr Zucker

1 dl Rahm

### Garnitur

3 Reiheli Schokolade (Crémant)

1 Plastikbeutel

Puderzucker zum Bestäuben

### Vanillecrème

Vanillestengel der Länge nach aufschlitzen, mit 4 dl Milch aufkochen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Milch zum Eigelb rühren, dann zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren vor das Kochen bringen. Die Crème darf nicht kochen, da sonst das Ei gerinnt.

Die Crème in eine Schüssel sieben und zugedeckt erkalten lassen. Vor dem Servieren den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen.

### Biberfladetschope

Lebkuchen oder Biberfladen in Würfel schneiden.

Die Butter erhitzen, die Lebkuchenwürfel dazugeben, mit dem Zucker bestäuben und unter ständigem Wenden und Rühren caramelisieren.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem Plastiksack im heissen Wasserbad schmelzen.

### Anrichten

Vanillecrème im Teller verteilen und mit der flüssigen Schokolade garnieren.

Lebkuchenwürfel in der Mitte anrichten und mit Puderzucker bestäuben.