

MENU FUER 4 PERSONEN

von Audrey Pelli

und Yves de Kinkelin

Kochen vom

30. Oktober 1991

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

WAN TAN SUPPE

CHAR SIU

POULETFLEISCH MIT WINTERPILZEN

*

CHAMPIGNONS UND BAMBUSSPROSSEN

*

REIS BASMATTI

CREVETTENUDELN MIT FISCH

*

GEMISCHTES GEMUESE

LYCHEES UND LONGANS

*

MANDELGELEE

AUDREY'S CAKE

En Guete

WAN TAN SUPPE
=====

Ravioli gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch
und Crevetten mit Gemüsesuppe.

Raviolitaschen

Ravioliteig: selber machen oder kaufen.

Fleisch + Crevettenfüllung

2 - 3 Knoblauchzehen fein gehackt

Alle Zutaten mischen .

1 Ei

Man füllt die Raviolitaschen mit je 1 TL Füllung.

Sesam Oel

Zukleben mit Eiweiss.

Soya Sauce

Auf einem Teller richten.

Aromat

1 TL Zucker

Schnittlauch gehackt

150 gr gehacktes Schweinefleisch

150 gr gehackte Crevetten

Suppe

1 - 2 Lauchstengel

Fein schneiden

2 Karotten

Fein schneiden

2 Stücke frische Ingwer

Raffeln

1 Sellerie

Raffeln

2 Shiitake Pilze

Im Wasser einweichen. Feine Streifen schneiden.

1 - 2 Knoblauch Zehen

Hacken

Knoblauch in heissem Oel braten, das Gemüse und die Pilze
dazugeben, mit Bouillon ablöschen und kochen bis das Gemüse
gar ist.

Abschmecken mit Soja Sauce und Sesam Oel.

Die Ravioli in der Suppe kochen.

ACHTUNG !!! Die Ravioli saugen viel Flüssigkeit auf.

Wenn sie gar sind herausnehmen und warm stellen.

Wenn die Suppe fertig ist mit Ravioli servieren.

CHAR SIU

=====

Chinesischer Schweinsbraten

1 kg Schweinefleisch.

Am besten durchzogen. Mageres Fleisch eignet sich weniger.

Marinade für den Braten.

Hoi Sin Sauce (Migros)

In Streifen schneiden und in Marinade legen. Ueber Nacht
(etwa 12 Stunden) im Kühlschrank stellen.

4 EL Zucker

Schweinefleisch im Öl kurz braten, Zucker und Knoblauch
dazugeben.

Sesam Öl

Gehackter Knoblauch

Servieren mit Salatblätter und Gurkenscheiben.

POULETFLEISCH MIT WINTERPILZEN

SOYASAUCE MIT BAMBUSSPROSSEN.

400 gr geschnetzeltes Pouletfleisch

2 - 3 Knoblauchzehen

1/2 Päckli Judas Ohr Pilze

In warmen Wasser einweichen. Glas Gefäss. KEIN METALL !!!

1/2 Päckli Shitake Pilze

Sehr sorgfältig waschen.

250 gr Champignon

Fein schneiden.

1 Buchse Bambussprossen

In kleine Streifen schneiden.

3 TL Reiswein

Zum ablöschen " nöd zum gügele !!! "

3-4 EL Soyasauce

2 EL Sesam Oel

1 - 2 TL Maizena

In 1 dl Wasser auflösen.

Knoblauch in heissem Oel braten, Pouletfleisch dazugeben.

Mit Reiswein ablöschen.

Pilze, Bambussprossen und Soyasauce dazugeben.

Nach Geschmack kann man mit einer kleinen Prise Zucker die Bitterkeit der Soyasauce neutralisieren.

Kurz vor dem Servieren Maizena dazugeben.

Mit Sesam Oel mischen und servieren.

(Erst am Schluss sonst verliert es an Geschmack)

CREVETTENUDELN MIT FISCH UND GEMISCHTES GEMUESE
=====

1 Packet Crevettenudeln 5 - 7 Min in kochendes Wasser. Auf die Seite stellen.

1 - 2 Knoblauchzehe

1 Kleine Zwiebeln Knoblauch und Zwiebeln kurz braten.

350 gr Kabeljau In Würfel schneiden.

2 dl Reiswein

2 dl Austern Sauce " Lee Kum Kee "

250 gr Crevetten gehackt

100 gr Soyabohnen Sprossen

2 Roten Peperoni In Streifen schneiden.

1 Lauchstengel In Streifen schneiden.

1 Karotte Fein schneiden

200 gr China Kohl

1 Büchse Bambussprossen

2 Shitake Pilze Im Wasser einweichen. Feine Streifen schneiden.

Knoblauch in Öl dünsten. Fisch und Crevetten schnell braten.

Mit Reiswein und Austern Sauce ablöschen. Gemüse und Nudeln dazugeben. Alles gut zusammenmischen. Probieren und eventuell ein wenig salzen.

Nach Geschmack einige Tropfen Tabasco dazugeben.

Mit Sesam Öl und Sojasauce abschmecken.

Soyabohne und Peperonistreifen am Schluss dazugeben damit sie knackig bleiben.

SOFORT servieren.

AUDREY'S CAKE

=====

Teig

125 gr Butter
1 Tasse Zucker
2 Eier
1 Päckli Vanillin Zucker
1 Päckli Backpulver
1 Becher Yoghurt natur
2 Tassen Weissmehl
2 EL Sherry

Butter und Zucker schäumig rühren.
Alle Zutaten dazugeben und gut mischen.

Aepfel

900 gr Aepfel

Aepfel schälen und entkernen.
Kochen bis sie weich sind.
Abschmecken mit Muscatnuss und Zimt.

Streusel

25 gr Haferflocken
25 gr Mandeln (gemahlen)
50 gr Butter
50 gr Mehl
50 gr Zucker

Alle Zutaten mischen bis Streusel entsteht.

1/3 des Teiges in eine Springform (24 cm), mit Butter
und Mehl vorbereitet, legen.
Aepfelmus dazugeben und mit dem restlichen Teig zudecken.
Streusel oben darauf leicht reindrücken.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 55 - 60 Min. backen.