



CHNOCHE - CHUCHI
WINTERTHUR

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Klaus Hinz

Kochen vom 13.12.1991

* * * * *

Nüsslisalat mit Ananas-Hüttenkäse

* * *

Fatenbrüstchen an Feigensauce

* * *

Hasenrücken an Wildrahmsauce
mit
Marroni, Pilzen und Trauben

* * *

Flammbierte Früchte

* * * * *



»Wenn man richtig übers
Leben nachdenkt, dann
dreht sich im Grunde alles um 'n
Stück Brot mit
Leberwurst.«

EN GUETE



DA LIEGT DER HASE IM PFEFFER!



Entenbrüstchen an Feigensauce

2 Entenbrüstchen
6-8 getr. Feigen
1 frische Feige
1/2 EL Senf (mild)
1/2 EL Mehl
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
1 EL Cognac
Pfeffer, Salz, Koriander,
Ingwer, Cayennepfeffer,
Oel zum Braten

Die Entenbrüstchen mit Oel bepinseln, mit Senf einstreichen. Würzen mit Koriander und wenig Pfeffer. Kurze Zeit marinieren lassen.

Die Feigen in Streifen schneiden, mit dem Cognac beträufeln und eine Stunde ziehen lassen. Dann in 1 dl Wasser 3 Min. leicht kochen und wieder abkühlen lassen.

Die Entenbrüstchen auf der Innenseite 2 Min. und dann die Hautseite gut 3 Min. braten. Jetzt erst salzen. Warm stellen. Mehl in der Pfanne bräunen, mit Weisswein ablöschen, mit Ingwer und Cayennepfeffer würzen, salzen. Feigen und Jus begeben und kurz aufkochen. Den Rahm einrühren, die Sauce nur noch heiss werden lassen.

Die Entenbrüstchen in fingerdicke Streifen schneiden und in der Feigensauce anrichten.

Hasenrücken an Wildrahmsauce

1 Hasenrücken (ca 600 g)	Sauce: Wildfond, 1 EL Cognac,
1/2 Liter Buttermilch	1 dl Sauerrahm,
1 EL Oel zum Anbraten	1/2 EL Preiselberrkonf.
	wenig Salz,
	einige Tropfen Tabasco
	2 EL Rotwein

Vom Hasenrücken das Fleisch ablösen und in Buttermilch einige Stunden marinieren. Dann herausnehmen und gut abtrocknen. Würzen mit Pfeffer und Salz und von allen Seiten in Oel anbraten. Die Sauce separat bereiten.

Beilagen:

Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli

Marroni mit Pilzen und Trauben

400 g Marroni
300 g gemischte Pilze
50 g Trauben (weiss)
50 g Trauben (blau)
1,5 dl Bratensauce
70 g Butter
1 Schalotte
1/2 dl Rotwein

Die Marroni in Wasser garen. Schalotten mit Butter in der Pfanne glasig werden lassen. Pilze putzen und dazu geben. Kurz sautieren.
Trauben vorsichtig begeben und vorsichtig erwärmen. Mit den Marroni mischen.

Flambierte Früchte

2 Birnen, Fruchtsaft
1 dl Weisswein
1/2 Glas Johannisbeer-Gelée
1/2 dl Kirsch
1/2 dl Grand Marnier

In einer Flambierpfanne den Fruchtsaft und den Weisswein erhitzen, die Birnen hineinlegen, mit Gelée füllen und gut heiss werden lassen. Das vorgewärmte Kirsch-Grand-Marnier-Gemisch auf die Birnen giessen und flambieren.