



*Chnoche - Chuchi  
Winterthur*

---

Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von

A. Egli

Kochen vom 31. Januar 1990

---

Gorgonzola - Birnen

\*\*\*

Scampi an Kräuterbutter

\*\*\*

Rindfleisch an Rotwein-Sauce

Trockenreis

\*\*\*

Gratinierte Kaki

Gorgonzola - Birnen

---

8 kleine Birnen

Birnen schälen, nach Möglichkeit mit dem Stiel halbieren und Kerngehäuse entfernen

3 dl Weisswein

2 El. Johannisbeergelee

Weisswein und Gelee auf kochen, Birnen zugeben, knapp weichköcheln. Birnen in der Flüssigkeit auskühlen lassen. Wenn abgekühlt, herausnehmen und abtropfen lassen.

Flüssigkeit wieder aufkochen, bis ca. zur Hälfte einkochen lassen, dann auf Platte verteilen.

Füllung

200 g Gorgonzola

300 g Rahmquark

2 El. Haselnüsse, grob gehackt

8 Tl. Johannisbeergelee

Pfeffer

Gorgonzola zerdrücken, Quark und Nüsse daruntermischen und würzen.

Gelee in die ausgehöhlten Birnen verteilen, die Füllung daraufgeben. Birnen in die Sauce setzen.

## Scampi an Kräuterbutter

400 g rohe, geschälte Scampi  
1 El. Zitronensaft  
1/4 TL Salz  
Pfeffer  
Butter zum Braten

Scampi trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln  
Scampi würzen, im Butter bei mittlerer Hitze, (gelegentlich wenden) ca. 4 Min. braten  
warmstellen

## Kräuterbutter

60 g Butter  
1 gehackte Schalotte  
1 gepresste Knoblauchzehe  
1 El. gehackte Petersilie  
1/2 El. Herbes de Provence  
wenig geriebene Zitronenschale  
1/2 TL Salz  
2 El. trockener Vermouth

In gleiche Pfanne Butter geben, Schalotten, Knoblauch, Kräuter, Zitronenschale darin andämpfen, salzen, mit Vermouth abschmecken. Erwärmen bis die Butter schäumt.

Scampi in die heiße Kräuterbutter geben, mischen, auf warme Teller oder Platte anrichten.

## Rindfleisch an Rotweinsauce

600 g Rindsfiletspitz

### Marinade

2 EL. Oel  
1 EL. Rotweinessig  
1 dl. Rotwein  
je 1/2 Tl. Thymian, Rosmarin,  
Basilikum  
1 TL. Paprika  
1 EL. Senf  
Pfeffer

### Sauce

1 EL. Butter  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
3 dl. Rotwein  
2 dl. Bratensauce  
1 EL. Tomatenpurée

### Trockenreis

in ca. 3 cm Würfel schneiden, mit Marinade mischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Ofenfeste Form oder Bratgeschirr auf der untersten Rille des kalten Ofens stellen, diesen auf 80° vorheizen.

Fleisch aus Marinade nehmen, abtupfen. In heissem Oel kurz anbraten, herausnehmen und salzen. Dann in die vorgewärmte Form geben. 30 - 45 Min. bei 80°! im Ofen lassen. Ofen nie öffnen !

Zwiebel u. Knoblauch in Butter andämpfen, mit Marinade und dem Rotwein ablöschen. Die Hälfte einkochen lassen. Wenn nötig, absieben. Dann Bratensauce und Tomatenpurée zugeben. Köcheln bis Sauce gebunden ist.

Fleisch mit heisser Sauce mischen.

genau so !!

Gratinierte Kaki für 6 Personen!

3 Kaki  
3 Eiweiss  
2 EL. Zucker

Den Stielansatz mit dem Messer sorgfältig herauslösen. Kaki quer halbieren, mit Schnittfläche nach oben in Gratinform geben.

Eiweiss steif schlagen, Zucker beigeben, kurz weiter schlagen. Mit Spritzsack auf die Kakihälften spritzen.

5 - 7 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens gratinieren.

Sauce

150 g Sauerrahm  
3 Eigelb  
1 Tl. Vanillezucker  
1 1/2 El. Zucker  
3 El. Cognac

Alle Zutaten gut verrühren, zuletzt Cognac daruntermischen. Separat zu den gratinierten Kaki servieren.