

MENU FUER 4 PERSONEN  
von Yves de Kinkelin

Kochen vom  
29. August 1990

CHNOCHE - CHUCHI  
\*\*\*\*\*

WINTERTHUR  
\*\*\*\*\*

\*\*\*

TERRINE AU PARMESAN AUX DEUX COULIS

\*\*\*

RATATOUILLE ET JAMBON DE PARME

\*\*\*

CUISSES DE LAPINS EN SAUCE

\*

RISOTTO AU SAFRAN

\*\*\*

SORBET AUX MEURONS

\*\*\*

En Guete

## PARMESAN-TERRINE

=====

300 g Parmesan (gerieben)  
3 Eigelb  
2 dl Rahm  
1 dl Milch  
2 Blatt Gelatine  
1 TL Moutarde de Dijon (forte)  
Salz & Pfeffer

Parmesan mit Milch, Rahm und Eigelb im Wasserbad mischen. Gelatine in wenig Milch lösen und dazugiessen.  
Im Ofen (175 Grad) im Wasserbad 45 Min. kochen.  
Im Kühlschrank kaltstellen (2 bis 3 Std).

## ERBSLI-SAUCE

=====

250 g Erbsen

Die Erbsen im kochenden Wasser 4 Min. kochen lassen und mit 1-2 dl Kochwasser im Mixer sehr fein pürieren.  
Abschmecken mit wenig Salz & Pfeffer.  
Kalt stellen.

## PEPERONI-SAUCE

=====

2 rote Peperoni  
1 Kartoffel  
1 EL Ketchup  
5 Tropfen Tabasco  
Provence-Kräuter  
Salz & Pfeffer

Peperoni entkernen, grob schneiden und im kochenden Salzwasser mit der Kartoffel 6 Min. kochen lassen.  
Im Mixer mit 1 dl Kochwasser fein pürieren. Ketchup und Tabasco dazugiessen.  
Mit Kräuter, Salz & Pfeffer abschmecken.  
Kalt stellen.

## ANRICHTEN :

In einem weissen Suppenteller, in der Mitte eine Tranche Terrine, links die grüne Sauce, rechts die rote Sauce.

## RATATOUILLE

=====

- |      |                                       |   |
|------|---------------------------------------|---|
| 4    | Tomaten                               | Gemüse entkernen, grob schneiden. Zwiebel fein hacken und alles im Fett dünsten. Kräuter begeben. |
| 3    | Zucchetti                             |   |
| 1    | gelber Peperoni                       | Wenn nötig, wenig Bouillon zufügen (Tomaten geben Flüssigkeit ab)                                 |
| 1    | grosse Zwiebel                        | 25 bis 30 Min. kochen lassen.   |
| 2 dl | Gemüsebouillon                        |   |
|      | Majoran, Basilikum, Thymian, Rosmarin |   |

## PARMASCHINKEN MIT RICOTTA

=====

- |        |                                   |  |
|--------|-----------------------------------|--|
| 8      | Tranchen Parmaschinken            | Ricotta mit 2 bis 3 EL Senf mischen.   |
|        | "SCHNEUGGE" PROHIBITO !!! !!! !!! | Abschmecken und eventuell noch wenig Senf dazufügen<br>ABER kein Salz & Pfeffer. |
| 100 g  | Ricotta                           | Die Tranchen mit der Mischung bestreichen und zu einer Rolle formen.             |
| 2-3 EL | Moutarde de Dijon (forte)         |  |

## KANINCHENSCHENKEL

=====

4	Kaninchenschenkel	Gemüse grob, Zwiebel fein schneiden.
3	Rübli	Kaninchenschenkel, Gemüse und Zwiebeln anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen.
1	halber Sellerie	
6	kleine Zwiebeln	5 dl Bouillon dazugiessen und 50 bis 60 Min. schmoren lassen.
3 dl	trockener Weisswein	Nach und nach Rest von Bouillon begeben.
1 l	Gemüsebouillon (leicht)	Sauce abschmecken.

## SAFRANRISOTTO

=====

6-8 Personen

350 g	Risotto-Reis	Die Zwiebel mit der Knoblauchzehe in Butter bei mässiger Hitze andünsten. Den Reis mitdämpfen bis er glasig ist.
1	Zwiebel gehackt	
1	Knoblauchzehe, gepresst	Mit Weisswein ablöschen, eindampfen lassen.
20 g	Butterschmalz	Unter öfterem Rühren nach und nach die heisse gewürzte Bouillon begeben.
1 dl	trockener Weisswein	
1 l	Fleischbrühe entfettet	Am Schluss Safran zufügen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
	Salz & Pfeffer	Der Risotto soll "suppig" sein.
20 g	Butter	Nach Belieben mit Butter und Parmesan verfeinern.
50 g	Parmesan	
1	Brieflein Safran	

BROMBEEREN-SORBET  
=====

500 g Brombeeren

1 dl Wasser

125 g Zucker

1 Eiweiss

1/2 Zitrone

abgeriebene Schale (nur Gelbes)  
und Saft

12 schöne Brombeeren zum Garnieren zurückbehalten.  
Die übrigen verlesen, abspülen und fein pürieren.

Die Brombeeren mit Wasser, Zucker, Zitronenschale  
und Zitronensaft 10 Min. kochen.

Auskühlen lassen und absieben.

Steif geschlagenes Eiweiss darunterziehen.

In der Sorbetiere gefrieren lassen.