

Chnoche - Chuchi



Wintermüt

Menue für 4 Personen
von U. Winkelmann

Jan. 1989

Bouillon mit Gemüse

*

Tomaten im Schlafrock

*

Nüsslisalat

*

Pouletschenkel
an Mandelsauce
mit Trockenreis

*

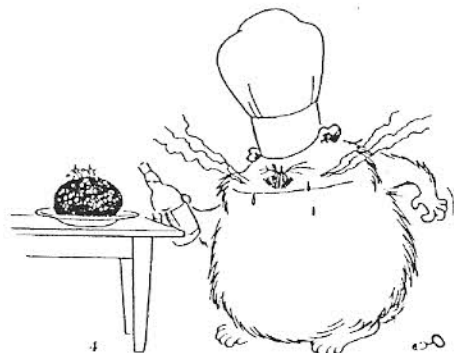
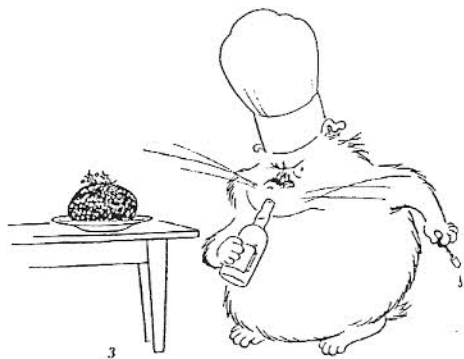
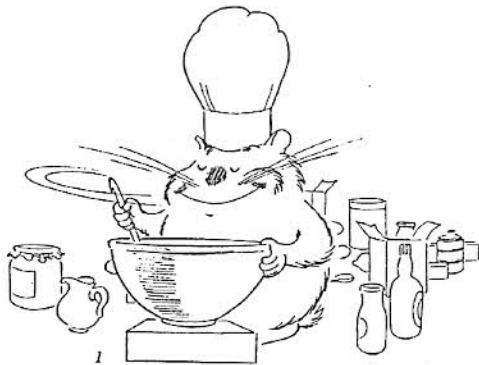
Orangenschaumcrème

en Guete

Bouillon mit Gemüse

- 1 Tl. Margarine
- 1 Rüebli
- 1/4 Sellerie
- 1/4 Tl. Majoran
- 1 kleiner Lauch
- 1 l Wasser
- 2 Bouillonwürfel
- Streuwürze,
Pfeffer, Muskat
- Peterli feingehackt

Die Margarine in einer Pfanne schmelzen. Gemüse in feine Streifen schneiden, begeben und andämpfen. Majoran darüberstreuen, kurz mitdämpfen. Wasser dazugießen und Bouillon begeben. 15 - 20 Min. köcheln. Mit Streuwürze, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren Peterli darüberstreuen.



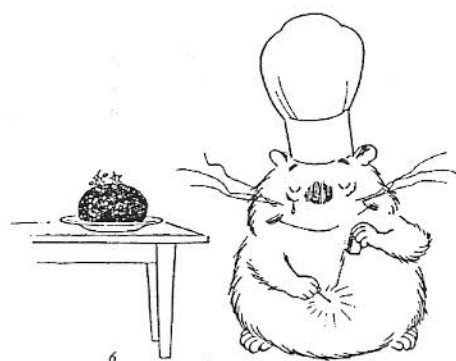
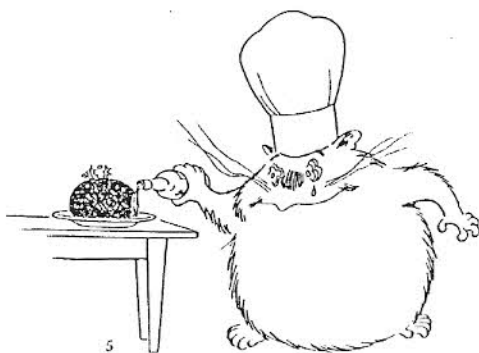
Tomaten im Schlafrock

- 8 feste Tomaten
- 300 gr. Kalbsbrät
- 1 Dose Champignons
abgetropft ca. 120 gr.
gehackt
- 1 Bund Schnittlauch
geschnitten
- 1 Essiggurke in
Würfeln
- 1 P. Blätterteig 450 gr.
- 1 Eiweiss
- 1 Eigelb
- 1 El. Wasser

Bei jeder Tomate Deckel wegschneiden, sorgfältig aushöhlen. Brät, Champignons, Schnittlauch und Essiggurken mischen. Masse satt in die Tomaten füllen. Deckel auflegen. Den Blätterteig 2 mm dick auswallen, vom Tisch lösen in 8 Quadrate von 15 x 15 cm schneiden. Je eine Tomate daraufsetzen. Vorstehende Teigländer mit Eiweiss bestreichen. Die vier Ecken über jede Tomate legen, leicht andrücken. Auf ein Blech setzen. Mit verdünntem Eigelb bestreichen. Evtl. aus Restenteig Garnituren ausstechen, diese auflegen und bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip: Darauf achten, dass die Haut der Tomaten auf der Unterseite nicht verletzt ist, da sonst der Teig weich wird!



Pouletschenkel an Mandelsauce

4 Pouletschenkel
1 Tl. Salz u. Pfeffer
1 El. Mehl
1 Zwiebel gehackt
4 dl Hühnerbouillon
100 gr. geschälte,
gemahlene Mandeln
2 hartgekochte Eier,
nur Eigelb, herausge-
löst u. zerdrückt
1 El. Peterli, gehackt
1/4 Tl. Safranpulver
1 dl Hühnerbouillon

Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben. Im heissen Öl beidseitig anbraten, herausnehmen, zur Seite stellen. Hitze reduzieren. Die Zwiebeln in derselben Pfanne im Bratsatz andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, Pouletschenkel zugeben und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Inzwischen Mandeln, Eigelb, Peterli, Safran und Bouillon zu einer dickflüssigen Masse mischen. Diese sorgfältig über die Pouletstücke verteilen und zugedeckt ca. 10 Min. weiterköcheln.

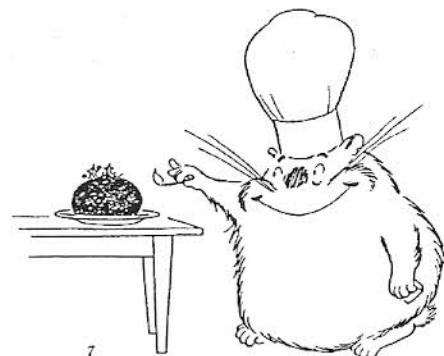
Nüsslisalat

rüsten, waschen

gekochtes Eiweiss von Mandelsauce fein hacken und darüberstreuen.

Trockenreis

Wie immer



Orangenschaumcrème

- 3 Eier
- 50 gr. Zucker
- 2 El. Maizena
- 3 dl Orangensaft
- 1 abgeriebene
Orangenschale

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Zusammen mit dem Maizena, dem Orangensaft und der abgeriebenen Orangenschale erhitzen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zu einer dicklichen Crème einkochen. Die Crème darf aber nie kochen, da sie sonst gerinnt. Crème erkalten lassen. Eiweiss sehr steif schlagen und sorgfältig unter die Crème heben. Vor dem Servieren kühl stellen.

