



Chnoche - Chuchi
Winterthur

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von

A. Egli

Kochen vom 29.3.1989

Apéro-Gebäck "Provençal"

*

Spaghetti an Käse-Nuss-Sauce

*

Gefüllte Kalbsschnitzel

Peperoni-Risotto

*

Limettencreme

Apéro-Gebäck "Provençal"

60 gr. Butter
60 gr. geriebener Emmentaler
2 Messerspitzen Curry
2 Knoblauchzehen, zerstoßen
1 TL Herbes de Provence
1 TL feingehackte Petersilie
1 TL feingehackter Schnittlauch
1 Messerspitze Backpulver
2 EL Kirsch
8 Scheiben Toastbrot

Die Toastbrote zunächst noch beiseite stellen. Die übrigen Zutaten gut vermischen und zu einer geschmeidigen Masse rühren. Kurz in den Kühlschrank stellen. Dann die Toastbrote mit der Masse bestreichen und diagonal halbieren. Im Backofen bei ca. 200°C goldgelb überbacken. Warm servieren.

Spaghetti an Käse-Nuss-Sauce

250 gr. Gorgonzola mit Mascarpone
50 gr. geriebener Parmesan
20 ausgelöste Baumnußkerne
400 gr. Spaghetti
2½ dl. Rahm
Salz, Pfeffer

(als Vorspeise für
8 - 10 Personen)

Den Gorgonzola mit dem Parmesan mischen. Die Nusskerne grob hacken. Spaghetti al dente kochen. Rahm mit der Käsemischung in ein Pfännchen geben und langsam unter Rühren aufkochen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abschütten. Die gehackten Nüsse in die Sauce geben, nochmals kurz aufkochen und sofort mit den Spaghetti mischen

Gefüllte Kalbsschnitzel

2 Tomaten
2 Basilikumzweiglein
4 Scheiben Frühstücksspeck
4 Kalbschnitzel à ca. 120 gr.
4 Scheiben Mozzarella
Salz, Pfeffer
2 Eier
2 EL Mehl
4 EL Paniermehl

Den Tomaten die Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch kleinwürfeln. Vom Basilikum die Blättchen zupfen und den Speck knusprig braten. Die Schnitzel möglichst dünn klopfen, die eine Hälfte mit Tomatenwürfelchen, einer Scheibe Mozzarella, dem gebratenen Speck sowie ein paar Basilikumblättchen belegen. Die Schnitzel zuklappen und am Rand gut andrücken. Eier mit der Gabel verquirlen. Die Schnitzel vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und durch das Mehl ziehen. Dann durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden. In Butter-Oel-Mischung goldbraun backen.

Peperoni-Risotto

je 1 grosse Peperoni
(rot/grün/gelb)
1 grosse Tomate
2 Schalotten
250 gr. Rundkornreis
1 Knoblauchzehe
4 TL Butter
1½ dl. Weisswein
5 dl. Bouillon
2 TL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Die Peperoni in sehr kleine Würfel schneiden (Kerne und Häutchen entfernen). Der Tomate die Haut abziehen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Genauso fein die Schalotten würfeln. Die Schalotten im Butter goldgelb anziehen. Den Reis beifügen, die Knoblauchzehe dazupressen und bei mittlerer Hitze dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen fast völlig reduzieren lassen. Die Bouillon begeben und unter Rühren

einkochen lassen. Zugedeckt vom Feuer nehmen. Wenig Oel mässig erhitzen, Peperoni- und Tomatenwürfel beifügen und sekunden-schnell anziehen. Danach mit dem geriebenen Käse unter den Risotto mischen.

Limettencreme (für 4 - 6 Personen)

7 cl Milch
3 Eigelb
150 gr. Zucker
3 Blatt kalt eingeweichte Gelatine
3/8 l. Rahm
1/8 l. Limettensaft (4 Früchte)
2 cl. Orangenlikör

Milch, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann in einer Stahlschüssel in ein knapp siedendes Wasserbad hängen. Creme in etwa 5 Min. dicklich schlagen, Gelatine ausdrücken und in der heissen Creme auflösen. Schüssel in Eiswasser umsetzen. Rahm steifschlagen und unter die Creme ziehen. Limettensaft und Likör vermischen und hineinrühren. Creme sofort in Gläser füllen und kühlen. Nach Belieben mit Kirschen oder Ananasstückchen garnieren.