

MENU FUER 4 PERSONEN

von Yves de Kinkelin

Kochen vom

31. Mai 1989

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

WINTERTHUR  
\*\*\*\*\*

\*\*\*

CHAMPIGNON-CREME MIT CREVETTEN

\*\*\*

MARINIERTER HOHRUECKEN

\*\*\*

MAISSALAT

\*

REISSALAT

\*

RADIESLISALAT

\*

SOMMERSALAT SAVOY

\*\*\*

TIRAMI SU

\*\*\*

En Guete

## CHAMPIGNON-CREME MIT CREVETTES

=====

20 g Butter	Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andämpfen. Die Champignons putzen (nicht schälen) und in Scheiben schneiden. Mit kaltem Wasser überbrausen. Die Champignons begeben und andämpfen, bis sie zusammenfallen.
1 Zwiebel, fein gehackt	
500 g frische Zucht-oder Feldchampignons	
1 l schwach gewürzte, entfettete Hühnerbrühe	Mit Hühnerbrühe ablöschen, alles 20 Minuten einkochen lassen.
1 dl Doppelrahm	Den Doppelrahm begeben und wieder 10 Minuten einkochen. Mit dem Mixstab (Schneidermesser) pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, wieder in die Pfanne zurückgiessen und den geschlagenen Rahm darunterziehen.
2 dl Vollrahm, geschlagen	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
1/4 Zitrone, Saft	Die Crevettes mit den abgelesenen Dillspitzen in vorgewärmte Suppentassen verteilen.
200 g Crevettes, gekocht	
1 Zweig Dill	
100 g Champignons	Die 100 g Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen und die Champignons darin sekundenschnell erhitzen. Ebenfalls in die Suppentassen verteilen.
10g Butter	
	Die Suppe unter kräftigem Schwingen bis vor den Siedepunkt bringen und über Crevettes und Champignonsscheiben anrichten.

## MARINIERTER HOHRUECKEN

=====

2,400 kg Hohrücken

(für 10 Personen)

Backofen auf 250 Grad vorheizen

Mariniertes Fleisch während 40 Minuten braten lassen.

Temperatur auf 200 Grad reduzieren und während 10 Minuten weiterbraten lassen.

Fleisch herausnehmen und warmstellen.

Bratenfond mit wenig Rotwein abschmecken und über das Fleisch giessen.

### Marinade:

3 dl Rotwein (Rindsfleisch) oder

Bier (Schweinsfleisch)

3 EL Öl

5 EL Senf

1/2 Zitronensaft

1-2 EL Maggi

1 Knoblauchzehe

Kräuter

Alle Zutaten mischen.

Die Marinade muss dick bleiben.

Das Fleisch in die Marinade legen und 12 Stunden marinieren lassen.

## MAISSALAT

=====

1 Dose Maiskörner

Gut abtropfen lassen.

1 säuerlicher Apfel

Waschen. Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden.

1 Orange, geschält

In Schnitze teilen, diese in feine Scheiben schneiden.

1 Banane, geschält

In kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten mischen.

### Sauce:

1 Messerspitze Pfeffer

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen.

1/2 TL Salz

Wenig Streuwürze

1/2 EL Essig

1 EL Zitronensaft

3 EL saurer Halbrahm

3 EL Öl

Baumnusskerne

Als Garnitur verwenden.

## REISSALAT

=====

1 l Wasser

Den Reis weichkochen (ca. 20 Minuten), kalt abspülen.

1 TL Salz

150 g kochfester Reis

1 kleine Dose Erbsen

Abtropfen lassen.

1 Ei, hartgekocht

Schälen, grob hacken.

1 Gewürzgurken

In Scheiben schneiden.

2 kleine Peperoni, rot und gelb

Waschen, halbieren, Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden.

Petersilie, fein gehackt

Alle Zutaten mischen.

### Sauce:

1 TL italienische Kräutermischung oder frischer Thymian und Basilikum, gehackt

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen und etwa 1/2 Stunde, zugedeckt, im Kühlschrank ziehen lassen.

1 TL Senf

1 Zwiebel, gehackt

1 TL Streuwüze

3 EL Weissweinessig

4-5 EL Mayonnaise

Schnittlauch, fein geschnitten

Vor dem Servieren darüber streuen.

RADIESLISALAT  
=====

3 Bund Radiesli

Rüsten (Stiele nicht ganz wegschneiden), waschen,  
in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Sauce:

wenig Salatkräuter

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren,  
kurz vor dem Essen mit den Radiesli mischen.

Pfeffer aus der Mühle

1 TL frischer Majoran, gehackt

Petersilie, fein gehackt

1 TL Senf

1/2 Zwiebel, gehackt

wenig Salz

wenig Streuwürze

2 EL Kressi Rosso

3 EL Öl

50-100 g Kresse

Erlesen, waschen, gut abtropfen lassen, um den Salat  
anrichten, mit wenig Sauce beträufeln.

2 Eier, hartgekocht

Schälen, grob hacken, über den Salat streuen.

SOMMERSALAT SAVOY

=====

2 Zucchini, ungeschält

Rüsten, waschen.

1 Rettich

Schälen, abspülen.

2-3 Rüebli

Schälen, abspülen.

Alles in gleichmässig lange (26,4 mm), dünne (2,9mm) Streifen schneiden oder hobeln, zugedeckt kurz in den Kühlschrank stellen.

Sauce:

1 Pfefferminzblatt, sehr fein gehackt

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Gemüse mischen.

Petersilie, fein gehackt

1/4 TL Salz

Wenig Streuwürze

2 EL Zitronensaft

4 EL Öl

TIRAMI SU

=====

2 Eigelb

50 g Zucker

200 g Mascarpone

1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale

1/2 Orange, nur abgeriebene Schale

2 Eiweiss, steif geschlagen

150 g Löffelbiscuits

ca. 1 1/2 dl gesüsster starker Kaffee

1-2 EL Cafélíkor oder Cognac

Eigelb und Zucker hell rühren, Mascarpone, Zitronen- und Orangenschale beifügen und so lange weiterrühren, bis alles gut vermischt ist. Dann sorgfältig den Eischnee darunterziehen.

Den Boden einer Gratinform, ca. 12 x 24 cm gross, mit den Löffelbiscuits belegen, mit der Hälfte des parfümierten Kaffees beträufeln, die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen.

Die restlichen Biscuits auf die Creme legen, wiederum mit Kaffee beträufeln und mit der übrigen Masse zudecken, glattstreichen.

Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Schokoladepulver

Vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestreuen.