

chnoche - chuchi WINTERTHUR

MENUE FUER 4 PERSONEN
ZUSAMMENGESTELLT VON
ARNO BIANCHET

KOCHEN VOM 30.8.09

KALTE TOMATENSUPPE

*

KABELJAUBAECKCHEN MIT KOHLRABISALAT

*

SCHWEINSMEDAILLON AN PARFAITSAUCE
NUDELN

*

PFIRSICHPUEREE MIT VANILLE-EIS

Kalte Tomatensuppe

400 gr Tomaten
1 Zwiebel
3/4 Peperoni rot
1/2 Salatgurke
2 dl Tomatensaft
1 dl Olivenöl
3 El Essig
1 Zehe Knoblauch
1 Tl Salz
1 Tl Paprika süß
1 Tl Petersilie gehackt
1/2 dl Rahm geschlagen

Tomaten enthäuten und entkernen, Zwiebel fein hacken, Peperoni und entkernte Salatgurke in kleine Würfel schneiden, alles im Mixer mit dem Tomatensaft pürieren, langsam das Öl dazu giessen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Suppe in den Kühlschrank stellen. Die gut gekühlte Suppe in Suppentassen oder Teller anrichten, mit 1 Esslöffel geschlagener Sahne und gehackter Petersilie garnieren.

Kabeljaubäckchen mit Kohlrabisalat

500 gr Kabeljaubäckchen
(ev. Seeteufelbäckchen)
4 El Olivenöl
Salz
weisser Pfeffer
Mehl
4 mittlere Kohlrabi

Vinaigrette

2 El Weinessig
6 El Öl
1 El Senf
1 El Petersilie
1 El Schnittlauch
1 El Kerbel
wenig Estragon
1 Schalotte
Salz, Pfeffer

Bei Kabeljaubäckchen zähe Haut entfernen, vorsichtig mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen, kurz im Mehl wenden.
Das Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und die Kabeljaubäckchen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Die Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden, diese in kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren, in Sieb gut abtropfen und etwas auskühlen lassen.
Vinaigrette: Schalotte und Kräuter fein hacken und mit den übrigen Zutaten gut mischen.
Die Kohlrabischeiben in einen flachen Glasteller kreisförmig anrichten, in der Mitte die gebratenen Kabeljaubäckchen anrichten.
Die Vinaigrette sorgfältig über die Kohlrabischeiben giessen.

Schweinsfilet-Medailion mit Parfait-Sauce

12 Schweinsfilet-Medailion
ca. 2 cm dick

Salz

Pfeffer

Paprika

1 El Cognac

Öl

Sauce

1 Schalotte

100 gr Champignon

Kochbutter

1 Knoblauchzehe

1 El Mehl

1 dl Weisswein

2 1/2 El Parfait

1/2 El Senf

1/2 dl Bouillon

1 El Cognac

Thymian, Paprika

Cayennepfeffer, Basilikum

Majoran

1 dl Schlagrahm

Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen, beidseitig im heissen Öl goldbraun braten. Mit vorgewärmtem Cognac flambieren und anschliessend die Sauce dazugeben. Für die Sauce die Schalotte und den Knoblauch fein hacken, die Champignons blättrig schneiden.

Die Schalotten in heisser Butter andünsten, die Champignons zugeben und mitdünsten. Den gehackten Knoblauch ebenfalls kurz mitdünsten. Alles mit dem Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Parfait, Senf zugeben und mit Bouillon und Cognac verdünnen. Mit den oben angegebenen Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss den geschlagenen Rahm sorgfältig darunter ziehen.

Pfirsichpüree mit Vanille-Glace

5 gelbe Pfirsiche
1 Tl Zitronensaft
1 El Zucker
2 El Cognac
1 Familienpackung Vanille-Glace
Pfefferminzblätter

Ein Pfirsich zur Garnitur zur Seite legen. Die übrigen Pfirsiche kurz mit heissem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Die Früchte halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und im Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Zitronensaft, Zucker und Cognac abschmecken. Auf einem grossen flachen Teller mit Pfirsichpüree einen Spiegel bilden, Vanille-Eis in Kugeln oder Würfel darauf legen, einen Teil des Eises nochmals mit Püree übergiessen. Beiseite gelegter Pfirsich in feine Schnitze schneiden und fächerförmig auf dem Teller auslegen. Mit Pfefferminzblatt garnieren.