

Menue
fuer
4 Personen



Winterthur
27.09.1989
B.Denicola

Belgische Chicoree-Suppe

xxxxxxxxxx

Petersfisch an Merlotsauce

xxxxxxxxxx

Ueberbackene Schweinekotelette

Nudeln

xxxxxxxxxx

Birnen-Souflee

Belgische Chirorée-Suppe

3	grosse Chirorée	putzen, waschen und fein schneiden
2	Schalotten	fein gehackt
50	g Butter	in heisser Butter kurz andünsten
4	dl Milch	mit Milch und Bouillon ablöschen
4	dl Hühner- oder Gemüse- bouillon	
4	kleine Kartoffeln	waschen, putzen und fein gewürfelt beifügen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen (Achtung, wenn zulange wird Chicorée bitter !!)
50	g Butter	mit Mixer oder Stabmixer fein pürieren,
1	dl geschlagener Vollrahm	passieren und mit Rahm und Butter ver- feinern
50	g Mandelblätter	in Butter leicht anbräunen, Suppe an- richten und mit Mandelblättern dekorieren

Peterfisch an Merlotsauce

2 Schalotten	fein schneiden und sautieren
3 dl Merlot	mit Merlot ablöschen
1 Bund Thymian	dem Fond beifügen
4 Filet	in drei Streifen schneiden und leicht würzen, in ausgebutterter Form im Fond bei mittlerer Hitze im Ofen pochieren (ca. 5 Minuten)
2 dl Kalbsfond	Filets mit etwas Fond warm halten, den verbliebenen Fond passieren und mit dem Kalbsfond einkochen
50 g Beurre manié	beifügen und zu einer sämigen Sauce einkochen
3 Markknochen	Mark auslösen und gut wässern, in kleine Würfel schneiden und kurz in kochendes Wasser halten
200 g frische Pilze (Pfifferlinge, Steinpilze o.A)	waschen und putzen, wenn nötig schneiden, kurz in heisser Butter sautieren und würzen
1 Bund Petersilie	Filets auf vorgewärmten Tellern anrichten, Pilze und Mark darauf verteilen. mit etwas gerupfter Petersilie garnieren

Ueberbackene Schweinekotelette

150 g	magere Speckwürfeli	glasig anbraten und zur Seite stellen
1/2	Peperoni je rot/gelb	rüsten und in mittlere Würfel schneiden, im Bratfond andünsten und zur Seite stellen
2	Rüebli	rüsten und in Scheiben schneiden, im Bratfond andünsten und zur Seite stellen
3	Tomaten	schälen und in mittlere Würfel schneiden, im Bratfond andünsten und mit dem Fond zur Seite stellen
150 g	Champignons	waschen, rüsten und in feine Scheiben schneiden, im Butter andünsten, allfälligen Fond aufbewahren. Champignons leicht würzen und zur Seite stellen
4	magere Schweinekotelette	mit Haushaltpapier abtrocknen und mit Senf gut einreiben. Mit der Gewürzmischung bestreuen und einreiben, in heisser Butter beidseitig gut anbraten
	Senf	
	Gewürzmischung (quer durch die Gewürzkiste)	ablöschen und flambieren, Kotelette an die Wärme stellen
1	guter Schuss Brandy	
2-3dl	Rotwein	zufügen und leicht einkochen lassen, Pilzfond und Tomatenpürée beifügen, wenn nötig mit Beurre manié eindicken. Sauce abschmecken
1	kleine Büchse Tomatenpürée	
4	Scheiben Schmelzkäse	die vorbereiteten Speckwürfeli und das Gemüse beifügen und kurz aufwärmen die Kotelette in ausgebutterte, feuerfeste Form legen und die Sauce darüber giessen auf die Kotelette legen und Form im heissen Ofen ca. 15 Minuten überbacken

Nudeln

250 g Nudeln

Zubereitung wie gehabt

Birnen-Soufflé

- 1 Tl Zitronensaft
- 1 dl Wasser
- 30 g Zucker
- 4 Birnen

- 3 Eiweiss
- 50 g Zucker
- 1 El Vanillezucker

- 3 El Williamine
- 4 Soufflé-Förmchen
- 1 Packung Nussguetzli

zusammen aufkochen

schälen und klein schneiden, im Saft weich kochen, fein pürieren und bei mässiger Hitze auf 150 g Birnenpürée eindampfen lassen. Im Wasserbad abkühlen Eiweiss steif schlagen, den Zucker nach und nach darunter ziehen, bis eine meringueartige Masse entsteht. Mit Vanillezucker verfeinern.

das Birnenpürée mit Williamine abschmecken ausbuttern und mit etwas Zucker ausstreuen Soufflé-Form mit Guetzli ausfüllen, 1 El Williamine auf den Boden der vorbereiteten Förmchen verteilen. Je 1 EL Birnenpürée in den Förmchen verteilen, den Rest mit dem Eischnee locker mischen und in die Förmchen füllen

auf unterster Rille in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen, ev. am Schluss mit Alufolie abdecken, damit die Bräunung nicht zu stark wird mit Puderzucker durch ein feines Sieb bestäuben und sofort servieren