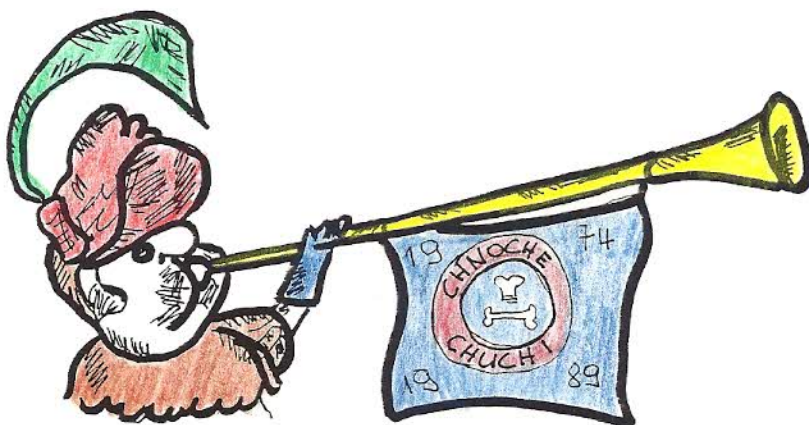


Menue
zusammengestellt von
Hans Widmer

Chochete vom 25. Okt. 1989



Fondue Chinoise

Ein Duzend Saucen

Fenchelsalat mit Feigen
Rohkostsalat mit Sprossen
Maissalat
Endiviensalat surprise

Apfelroulade

FONDUE CHINOISE

pro Person:

150 - 200 g Rindshuft oder Rindsfilet, Kalbsfilet
Schweinsfilet, vom Metzger in dünne
Scheiben schneiden lassen

Zubereitung:

1 Liter Fleischbouillon im Bourguignonne=Pfännchen
auf dem Herd erhitzen, auf dem Fonduerechaud
bei Tisch heiss halten.

Die dünnen, aufgerollten Fleischscheiben werden
auf lange Holzspiesschen gesteckt und in der
heissen Bouillon kurz gekocht.

Am Schluss die Bouillon mit etwas Sherry
abschmecken und in Tassen verteilen und
servieren (ev. noch Fideli oder andere
leichte Einlagen begeben).

Variante:

Einen Teil der Filets durch Pouletbrust oder Trutenschnitzel
ersetzen, vom Metzger in dünne Scheiben schneiden lassen.

Beilagen:

Rohe Gemüse In kleine Stücke schneiden, mit dem Fleisch garkochen
oder roh in die Saucen "tunken"

Brötchen

Toast

Trockenreis

Pommes-Chips aber auch

Essiggurken, Cornichons, Perlzwiebeli, Mixed pickles, Maiskölbchen,
Oliven, süss-saure Früchte, Senffrüchte, Chutney, Annanaswürfel,
Bananenrädli passen sehr gut dazu!

D I E S A U C E N

Mayonnaise

(als Basis für einige der folgenden Saucen)

2 Eigelb
2 TL Senf
1/2 TL Salz
1/2 TL Streuwürze
Pfeffer
2 TL Zitronensaft

Verarbeitung im Küchenblitz;
alles in den Becher geben. Deckel
aufsetzen. Rühren bis Eigelb sich
mit den übrigen Zutaten verbindet.

2 dl Sonnenblumenöl

in den Einfüllstutzen giessen.
Rühren, bis das Öl von selbst
gleichmässig in den Becher geflossen
ist. Nochmals

2 dl Sonnenblumenöl

auffüllen und rühren, bis die
Mayonnaise fest ist.

Thousand Island Sauce

1 dl Mayonnaise
2 EL Chilisauce
1 EL rote Peperoni, fein gewürfelt
1 EL grüne Peperoni, fein gewürfelt
1 EL Schnittlauch, feingeschnitten
1 Messerspitze Cayennepfeffer

Sauce Remoulade

1 dl Mayonnaise
1 TL Dijon-Senf (grobkörnig)
je 1 TL Estragon, Petersilie und Schnittlauch, feingeschnitten
1 Messerspitze Pfeffer
1 EL Zitronensaft
1 Gewürzgurke, gewürfelt
1 EL Kapern, gehackt
1 EL Sardellenbutter oder
2 - 3 Sardellen aus der Dose, abgespült und fein gehackt

Sauce Narial

- 1 dl Mayonnaise
- 1 TL Curry
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 Apfel säuerlich, feingewürfelt
- 1 EL Kokosraspel
- 1 EL Mango Chutney

Grüne Mayonnaise

- 1/2 dl Mayonnaise
- 50 g Rahmquark, abgetropft
- 1 Büschel Petersilie, feingehackt
- 1 Büschel Schnittlauch, feingeschnitten
- 1 TL Zitronensaft
- je 1 Messerspitze Pfeffer und Salz
- 1 Eiweiss, steifgeschlagen

Meerrettich-Schaum

- 1/2 Becher saurer Halbrahm
 - 1 - 2 TL Meerrettich, frisch gerieben
oder aus der Tube
 - 1 TL Zitronensaft
 - Pfeffer
 - Salz
 - 1 dl Rahm, steifgeschlagen
- Alle Zutaten sorgfältig mischen, vor dem Servieren kühl stellen.

Roquefort-"Dip"-Sauce

- 50 g Roquefort
- 100 g Cottage Cheese
- 1 - 2 EL Rahm

Orangen-Quark

- 100 g Rahmquark
- 1 EL Senf, pikant
- Pfeffer (ev. Cayennepfeffer)
- Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Orangenkonfitüre, bitter
- ev. 1/2 Orange, nur abgeriebene Schale

Kalte Senfsauce

100 g Doppelrahm-Frischkäse (z.B. von Gervais)
2-3 EL Joghurt nature
1 TL Weissweinessig
4 EL Senf, grobkörnig
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Pfeffer
Salz
1 Zwiebel, feingehackt

Vinaigrette

1 EL Senf
1/4 TL Salz
1 EL Zitronensaft
1 EL Kräuternessig
5 EL Öl
1 Ei, hartgekocht, gehackt
1 Cornichon, gewürfelt
1 EL Kapern, gehackt
1 EL Peperoni, gewürfelt

Paperonisauce

1-2 rote Peperoni, in Wüfel geschnitten
1 Zwiebel, feingeschnitten
1 Knoblauchzehe, feingeschnitten
1 TL Provencekräuter
1 EL Margarine
1/2 dl Weisswein
1/4 TL Pfeffer
Salz

Zwiebeln, Knoblauch und Provencekräuter andämpfen,
Peperoni zugeben, deämpfen, ablöschen, zugedeckt
köcheln lassen. Würzen, die Sauce im Mixer pürieren
und kalt servieren.

Burgunder Sauce (warm)

1 1/2 dl Rotwein
1 Petersilienstengel
1 Lorbeerblatt
1 Schalotte, feingehackt
1 EL Mehl
1 EL Margarine
1 dl Wasser
50 g Champignons, blättrig geschnitten
50 g Doppelrahm-Frischkäse
Pfeffer
Cayennepfeffer

Rotwein, Petersilienstengel, Lorbeerblatt und Schalotte auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis nur noch 1 dl übrigbleibt, ab-sieben, gut auspressen. Mehl in der Margarine rösten, mit dem einge-kochten Wein ablöschen, mit wenig Wasser verdünnen. Sauce 15 Minuten köcheln lassen. Champignons zugeben, weitere 5 Minuten kochen. Doppelrahm-Frischkäse zugeben, erhitzen, bis er geschmolzen ist, würzen.

Sauce Soubise (warm)

1 grosse Zwiebel, feingehackt
1 EL Margarine
1 dl Wasser
1 EL Margarine, weich
1 TL Mehl
Pfeffer
1/4 TL Salz
1/2 TL Curry
1 dl Rahm, steifgeschlagen

Die Zwiebeln andämpfen, mit Wasser ablöschen, 5 Minuten köcheln im Mixer pürieren. Margarine und Mehl mischen, zum Zwiebelmus geben, köcheln lassen, würzen und den Schlagrahm kurz vor dem Servieren unter die warme Sauce ziehen.

D I E S A L A T E

Fenchelsalat mit Feigen

Zutaten für 10 Personen

1.000 kg Fenchel rüsten, etwas Fenchelgrün zurückbehalten,
Knollen vierteln waschen und direkt in die
Sauce hobeln

0.300 kg Feigen in Streifen schneiden und mit Fenchel mischen

Sauce:

1	Bund	Peterli, feingehackt
		Pfeffer
		Salz
		Zucker
		Streuwürze
0,15	l	Sojasauce
0,08	l	Zitronensaft
0,25	l	saurer Halbrahm

Alles zusammen gut verrühren. Zartes Fenchelgrün hacken, über
den Salat streuen

Rohkostsalat mit Sprossen

Zutaten für 10 Personen

0,400	kg	Weisskohl	
0,666	kg	Karotten	
0,130	kg	Sellerie	Alles Gemüse in feine Streifen schneiden
0,500	kg	Aepfel	in kleine Würfelchen schneiden
0,080	kg	Mandeln, gehobelt,	leicht anrösten
0,100	kg	Rosinen	Alles zusammen gut vermengen

Sauce:

0,19	l	Sonnenblumenöl	
0,08	l	Zitronensaft	
0,15	l	Vollrahm	
0,015	kg	Kräutersalz	Alles gut verrühren und zum Salat geben
0,100	kg	Sprossen	über den Salat streuen und servieren

Maissalat

Zutaten für 10 Personen

0,700 kg Maiskörner abtropfen
0,100 kg Lattich in kleine Streifen schneiden
0,366 kg Schinken in kleine Würfel schneiden
0,100 kg schwarze Oliven halbieren und Steine entfernen.
Alle Zutaten mischen

Sauce:

0,005 Kg italienische Kräutermischung
0,010 kg Senf
0,125 kg Zwiebeln, feingehackt
0,040 kg Knoblauchzehen, feingehackt
0,12 l Sonnenblumenöl
0,080 kg Mayonnaise

Alles gut verrühren und mit dem Salat mischen.

Endiviensalat surprise

..???

also, das müsste eigentlich ohne Rezept möglich
sein !

A P F E L R O U L A D E

(Mengenangabe für 1 Roulade, 4-5 Personen)

Biskuitteig

3	Eiweiss	sehr steif schlagen
1	Prise Salz	
90 g	Zucker	darunterschlagen, bis Masse glänzt
3	Eigelb	mitrühren
90 g	Mehl	unter die Eiweissmasse ziehen

Wähenblech mit Backfolie belegen.
Masse gleichmässig darauf verteilen.
Bei 250 Grad 5-6 Minuten backen. Unter dem Blech auskühlen lassen

Füllung

1 dl	Rahm	steif schlagen
2	grosse Aepfel	rüsten, mit Bircherraffel raffeln und sofort zum Rahm geben
1 1/2	Esstlöffel Zucker Zitrone, Saft	beifügen, gut mischen, auf die erkaltete Roulade streichen. Einrollen und mit Puderzucker bestreuen.