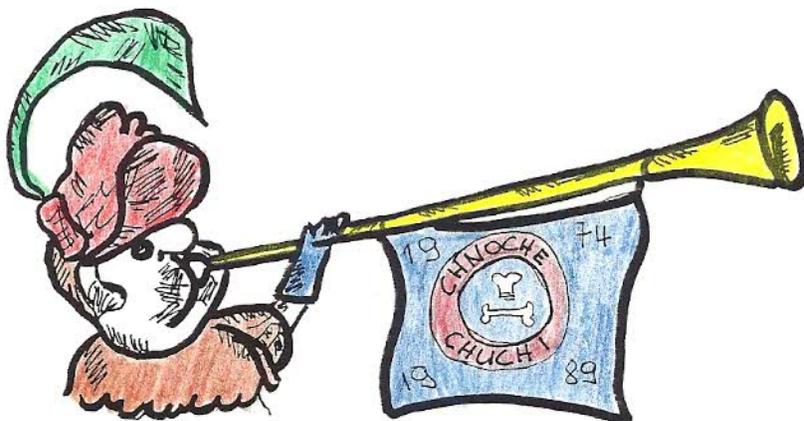


Menue  
zusammengestellt von  
Hans Widmer

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   |    | Esstlöffel Zucker |  |
| 1/2 |    | Zitrone, Saft     | beifügen, gut mischen, auf die erkaltete Roulade streichen. Einrollen und mit Puderzucker bestreuen. |