

C H N O C H E - C H U C H I
Winterthur

* * * * *

Gefüllte Gurken
Flunderfilets mit Champignons
Zitronencocktail
Schw. Braten mit Knoblauch
Blumenkohl "Goldkrone"
Kartoffelstock
Orangenmeringe

Gefüllte Gurken

I Salatgurke
Salz
20 g Butter

Füllung:

20 g Butter
20 g Mehl
ca. 2 dl Milch
I Prise Paprika
etwas Zitronensaft
2 EL Rahm
100 g Edamer oder
Gouda
geh. Petersilie
Salz

Gurke in der Länge und breite halbieren und die Kerne herauskratzen.

Butter erhitzen und das Mehl einrühren, einige Min. erhitzen und mit Milch auffüllen, zum Kochen bringen und unter Umrühren eindicken.

Salz, Paprika, Zitronensaft, Rahm und Käsewürfel zugeben.

Gurkenstücke salzen und mit etwas Butter erhitzen. Käsemischung einfüllen, mit geh. Petersilie überstreuen und heiss servieren.

Flunderfilets mit Champignons

ca. 400 g Flunderfilets
oder ändliches
500 g frische Champ.
I EL Butter
Streuwürze, Pfeffer
I dl Weisswein
2 EL geriebener Käse
etwas Petersilie

Filets mit Streuwürze und Pfeffer würzen und in eine feuerfeste Platte schichten. Den Wein dazugiessen und im gut heissen Ofen dünsten.

Die blättrig geschn. Champignons in etwas Butter dünsten und würzen, über den Fisch verteilen, mit Käse bestreuen und nochmals 10-15 Min. in den Ofen schieben. Mit etwas Petersilie überstreuen und servieren.

Zitronencocktail

2-4 Zitronen
1 EL Honig
2 Eiweiss
4 kl. zerdrückte
Eiswürfel
Zum Verzieren:
Zitronensaft
Puderzucker

Zitronen ausdrücken und den Saft mit dem Honig verrühren.
Das Eiweiss dazugeben und mit dem Mixer schlagen, nach und nach die zerstoßenen Eiswürfel zugeben und weiterschlagen bis die Masse schaumig wird.
Gläser zuerst in Zitronensaft dann in Puderzucker stippen, mit Zitronencocktail füllen und sofort servieren.

Schw. Braten mit Knoblauch

1000 g Schw. Braten
1 gr. Knoblauch
Für Balsam:
6 EL Senf
Paprika
Pfeffer
Salz
Majoran
Tymian
Basilikum
Esdragon
Für Sauce:
1 L Wasser
6 Bratensaucenwürfel
5-6 Spritzer Maggi
4 EL Sojasauce
3 dl Rotwein
4 EL Essig
Pfeffer
Streuwürze
Paprika
Basilikum
Majoran
Tymian
Einlage:
4 mittlere Zwiebeln
400 g Karotten
8-10 Knoblauchzehen
1 Lauchstengel
2 Lorbeerblätter
Nelken

Braten mit Knoblauchzehen spicken

Alle Zutaten mischen und den gespickten Braten damit einbalsamieren

In eine Alu-Folie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen

Alle Zutaten in ein Geschir geben und mit dem Schwingbesen kräftig schwingen. Die Sauce in einen Bräter geben. Den in Streifen geschnittenen Lauch, die mit Nelken gespickten Zwiebeln und geschnittenen Karotten zugeben. Aufkochen.

Braten gut anbraten und in die Sauce geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 75 Min. schmoren. (220 Grad)

Alle 15 Min. wenden.

Knoblauch ca. 30 Min. vor ende der Garzeit beigegeben.

Blumenkohl "Goldkrone"

I mittl. Blumenkohl
100 g Emmentaler
I Ei
Streuwürze
Paprika
einige Maggitropfen
I Bouillonwürfel
10 g Butter

Den Blumenkohl rüsten und in der Bouillon knapp weichkochen. Das Ei aufschlagen, die Gewürze begeben und schaumig schlagen. Den geriebenen Käse dazugeben und zu einer Masse verarbeiten. Eine Gratinform ausbuttern und den Blumenkohl hineinlegen und mit der Käsemasse bedecken. Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen während 30 Min. überbacken.

Kartoffelstock

I kg Kartoffel
Salz
20 g Butter
ca. I dl Milch
Streuwürze
Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, im Salzwasser garkochen. Kurz vor ende der garzeit butter in einer Pfanne schmelzen, die Milch und die Gewürze begeben und kurz aufkochen. Die Kartoffeln abgiessen und sofort durch das Passvit in die heisse Milch passieren. Mit einer Holz- kelle kräftig rühren. In eine vorgewährmte Schüssel geben und servieren.

Orangen- Meringe

4 Orangen
I Banane
I Apfel
einige Kirschen (Dose)
2 Eiweiss
90 g Puderzucker

Von den Orangen den Deckel ab- schneiden und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen. Häute und Weisses entfernen und in Würfel schneiden. Apfel schälen und entkernen und mit der Banane in Stücke schneiden. Kirschen halbieren und entkernen, mit den anderen Früchten mischen, und die Orangen damit füllen. Eiweiss zu einem sehr festen Schnee schlagen, dann den Puderzucker unter- ziehen. Eisschnee mit der Spritz- tüte so auf die Orangen verteilen, dass die Schnittflächen vollkommen bedeckt sind. Im vorgeheizten Grill goldfarben werden lassen.

"En guete"