

MENUE FUER 4 PERSONEN  
ZUSAMMENGESTELLT VON  
MARCEL JAPPERT

KOCHEN VOM 13. DEZEMBER 1989

C H N O C H E - C H U C H I  
W I N T E R T H U R

---

KOPFSALAT  
MIT PILZEN

\*\*\*\*\*

BOULLION  
MIT SHERRY

\*\*\*\*\*

LACHS BRIOCHE  
MIT LAUCHSALAT

\*\*\*\*\*

GURKEN-SORBET

\*\*\*\*\*

KALBSKARRE "AU CALVADOS"  
BROCCOLI  
RUEBLI  
KEFEN  
MILDREIS

\*\*\*\*\*

ROTWEIN ZWETSCHGEN  
MIT VANILLEEIS

\*\*\*\*\*

KAFFEE

\*\*\*\*\*

## KOPFSALAT

=====

- 2 KOPFSALATE DEN KOPFSALAT ZERTEILEN, DIE GROSSEN BLAETTER ZERPFLUECKEN, DIE SALATBLAETTER WASCHEN.

### SAUCE:

-----

- 6 EL OEL DIE ZUTATEN IN EIN GEFAESS GEBEN UND MIT DEM
- 1 EL SENF SCHWINGBESEN GUT DURCHMISCHEN.
- 3 EL WEINESSIG
- 6 EL SAUERRAHM

### PILZBEILAGE:

-----

- 350 G CHAMPIGNONS DIE PILZE WASCHEN,PUTZEN,IN SCHEIBEN SCHNEIDEN.
- 40 G BUTTER DIE BUTTER IN EINER PFANNE FLUSSIG WERDEN LASSEN
- 1 FEINGEHACKTE ZWIEBEL DIE ZWIEBEL GLASIG WERDEN LASSEN UND DIE PILZE
- 1 DL WEISSWEIN KURZ MITDUENSTEN, MIT DEM WEISSWEIN ABLOESCHEN
- 2 TL AROMAT UND MIT DEM AROMAT ABSCHMECKEN.

### ANRICHTEN:

-----

DEN KOPFSALAT AUF EINEN TELLER LEGEN UND MIT SAUCE GUT NAPIEREN, DANN MIT DEN NOCH WARMEN PILZEN GARNIEREN

SCHNELL SERVIEREN.

BOULLION MIT SHERRY

\*\*\*\*\*

OCHSEN BOULLION MIT SHERRY

- 4 L WASSER                    DAS WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN UND
- 6 EL OCHSEN BOULLION        DIE BOULLION DARIN AUFLÖSEN 5MIN KOCHEN LASSEN.
  
- 250 G ROHSCHINKEN            DEN ROHSCHINKEN IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN UND  
                                  IN DIE SUPPENTASSEN LEGEN, MIT DER SEHR HEISSEN  
                                  BOULLION AUFFÜELLEN UND MIT
  
- 5 DL SHERRY                    ETWAS SHERRY ABSCHMECKEN
  
- 2 EL GEH. SCHNITTLAUCH        ZUM GARNIEREN.

LACHS BRIOCHE

\*\*\*\*\*

- 125 g LACHS (ABSCHNITTE)  
ETWAS MILCH  
125 g CANTADOU (MEERRETTICH)
- DEN LACHS MIT ETWAS MILCH IN EIN GEFÄSS GEBE UND MIT DEM MIXER FEIN PÜRIEREN,  
DEN CANTADOU BEIGEBEN UND ALLES GUT MISCHEN

- 4 BRIOCHE
- DEN BRIOCHE DEN OBERSTEN TEIL KEGELFÖRMIG WEGSCHNEIDEN, DIE BRIOCHE MIT EINEM LÖFFEL VORSICHTIG AUSHOELEN,  
AUSSENHAUT NICHT VERLETZEN !!!!

DIE LACHS-CANTADOU MISCHUNG EINFÜLLEN UND DIE "DECKEL" AUFSETZEN, IM AUF 180 GRAD HEISSEN OFEN 15 MIN BACKEN.

LAUCHSALAT

- 200 g LAUCH
- DEN LAUCH WASCHEN UND IN 1,5 MM BREITE RINGE SCHNEIDEN.

SAUCE

- 4 EL ÖL
- 2 EL WEINESSIG
- 1 TL AROMAT
- WEISSER PFEFFER

DIE ZUTATEN IN EIN GEFÄSS GEBEN UND MIT DEM SCHWINGBESEN GUT DURCHMISCHEN.

GURKEN-SORBET

\*\*\*\*\*

- 2 DL MINERALWASSER (KOHLENSAUERHALIG)  
2 DL WEISSWEIN  
125 g ZUCKER
  - 2 EIWEISS
  - 300 g GURKE
- DAS MINERALWASSER ,DEN WEISSWEIN UND DEN ZUCK AUF GROSSEM FEUER EINKOCHEN BIS NUR NOCH 3 DL FLUESSIGKEIT VORHANDEN SIND, VOLLSTAENDIG AUSKUEHLEN LASSEN. (EIS-WASSERBAD)
- DIE EIWEISS SEHR STEIF SCHLAGEN UND UNTER DIE SEHR KALTE FLUESSIGKEIT MISCHEN.
- DIE GURKE SCHAEHLEN, IN VIERTEL SCHNEIDEN UND VOLLSTAENDIG ENTKERNEN UND MIT DEM MIXER FEIN PUERIEREN.

ALLE ZUTATEN

IN DIE GLACE-MASCHINE FUELLEN UND DIE GLACE-MASCHINE SOLANGE LAUFEN LASSEN BIS SICH EINE SCHOENE SORBET-MASSE GEBILDET HAT.

IN VORGEKUEHLTEN GLAESERN SEVIEREN.

KALBS CARRE "AU CALVADOS"

\*\*\*\*\*

- 3 EL BIOFIN (BRATFETT) DEN BACKOFEN AUF 220 GRAD VORHEIZEN  
DAS BIOFIN IN EINEM BRAETER ERHITZEN
  
- 1200 g KALBSKARREE (OHNE RUECKENKAMM) DAS FLEISCH SALZEN UND PFEFFERN UND MIT  
SALZ, DEM IN STUECKE GESCHNITTENEN RUEBLI UND  
PFEFFER, DER GESCHAELTEN UND IN GROBE STUECKE  
1 RUEBLI ZERTEILTEN ZWIEBEL IN DEN BRAETER GEBEN.  
1 ZWIEBEL
  
- 2,5 DL APFELWEIN DAS FLEISCH AUF ALLEN SEITEN BRAUN ANBRATEN  
MIT APFELWEIN ABLOESCHEN UND 1 STD BRATEN.  
IMMER WIEDER MIT DEM JUS UEBERGIESSEN
  
- 1/4 DL CALVADOS DEN CALVADOS ERWAHRMEN UEBER DAS FLEISCH  
GIESSEN UND FLAMBIEREN.  
1/2 STD WEITER BRATEN (BEGIESSEN)
  
- 2 AEPFEL DIE AEPFEL (UNGESCHAELT) HALBIEREN, DAS  
KERN GEHAEUSE ENTFERNEN UND DIE AEPFEL MIT  
- BAUMNUSSKERNE JE EINEM HALBEN NUSSKERN GARNIEREN UND DIE  
AEPFEL UMS FLEISCH VERTEILEN  
1/2 STD WEITER BRATEN (BEGIESSEN)
  
- 1/4 DL CALVADOS DIE AEPFEL UND DAS FLEISCH HERAUS NEHMEN  
2 EL GESCHL. RAHM UND WARM STELLEN  
1 EL KETCHUP DEN BRATENSAFT IN EIN PFAENCHEN ABSIEBEN UND  
MIT DEM CALVADOS, RAHM UND DEM KETCHUP MISCHEN  
UND KURZ AUFKOCHEN,  
SEPERAT SERVIEREN.

SERVIEREN

-----  
DAS FLEISCH AUF EINEM HOLZBRETT PRESENTIEREN  
ZWISCHEN DEN KOCHEN AUFSCHNEIDEN  
AUF VORGEWAERMTEN TELLERN MIT JE EINEM HALBEN  
APFEL UND EVTL. WEITEREN BEILAGEN SERVIEREN.

BROCCOLI

\*\*\*\*\*

- 2 KG BROCCOLI  
BROCCOLI WASCHEN, UND IN SCHOENE ROESCHEN SCHNEIDEN.
- 5 L WASSER  
DAS KALTE WASSER UND DEN BROCCOLI IN EINE PFANNE GEBEN UND ERHITZEN, DAS WASSER SOLL NIE KOCHEN, ABER IMMER KURZ VOR DEM SIEDEPUNKT SEIN.
- 5 DL HEISES-WASSER  
DIE BOULLION UND DAS SALZ IM HEISSEN WASSER
- 3 EL INSTANT  
AUFLOESEN UND DEM BROCCOLI SUD BEIGEBEN.  
RINDSBOULLION
- 1 EL SALZ  
DEN BROCCOLI SO LANGE KOCHEN BIS ER GAR IST CA 20 MIN.  
DANN DIE HITZE REDUZIEREN UND DEN BROCCOLI BIS ZUM SERVIEREN IM WARMEN SUD LASSEN.
- 70 G BUTTER  
ANRICHTEN: DIE BUTTER FLUESSIG WERDEN LASSEN,  
DARAUF ACHTEN DASS DIE BUTTER NICHT  
ETWAS GERIEBENER  
BRAUN WIRD. DEN BROCCOLI MIT ETWAS  
KAESE  
BESTREUEN UND MIT HEISSER  
BUTTER UEBER GIESSEN.





KEFEN

\*\*\*\*\*

- 200 g KEFEN  
TIEFGEK. (PACK)

DIE KEFEN AUFTAUEN UND DAS WASSER ABLEEREN

- 20 g BUTTER  
AROMAT

DIE BUTTER IN EINER PAFANNE ZERGEHEN LASSEN  
DIE KEFEN BEIGEBEN MIT AROMET ABSCHMECKEN  
UND UNTER HAEUFIGEM WENDEN SOLANGE GAREN,  
DASS SIE GEKOCHT ABER NOCH KNACKIG SIND.

WILDREIS  
\*\*\*\*\*

- 1 PAKET WILDREIS

DEN WILDREIS GEMAESS PACKUNGS-ANLEITUNG  
ZUBEREITEN

ROTWEIN ZWETSCHGEN

\*\*\*\*\*

12 ZWETSCHGEN  
CA 2 dl BURGUNDER  
50g Zücker

DIE ZWETSCHGEN HALBIEREN ,ENTKERNEN UND  
MIT DEM BURGUNDER WEIN KNAPP GAR KOCHEN.  
DIE ZWETSCHGEN HERAUS NEHMEN UND WARM STELLEN

1 PRISE NELKEN-PULVER  
1/2 TL ZIMT  
SAUCEN BINDER HELL

DIE GEWÜRZE DEM WEINSUD ZUGEBEN UND AUF 1/3  
DER MENGE REDUZIEREN. EVTL ETWAS SAUCENBINDER  
ZUGEBEN SO DASS EINE SIRUPARTIGE MASSE  
ENTSTEHT.

ANRICHTEN

-----

1 PACK VANILLEEIS  
ETWAS ZIMT

DAS VANILLEEIS AUF FLACHEN TELLERN ANRICHTEN  
UND MIT ETWAS ZIMT BESTREUEN,  
DIE NOCH WARMEN ZWETSCHGEN DAZU GEBEN UND  
MIT DER WEIN-SAUCE NAPIEREN.