

chnoche - chuchi WINTERTHUR

MENUE FUER 4 PERSONEN

ZUSAMMENGESTELLT VON

ARNO BIANCHET

KOCHEN VOM 20.1.88

KERBELSUPPE MIT SALM

*

CHICORÉE - SALAT GRANATA

*

ESCALOPES NORMANDES

NUDELN

*

TARTE AUX POMMES SUISSE

Kerbelsuppe mit Salm

12 Stückchen Salm
à 20 - 30 gr
Korianderpulver
Salz
weisser Pfeffer
1 Schalotte
20 gr Butter
1 dl trockener Weisswein
1 lt Geflügelbouillon
1 Bund Kerbel
2 dl Rahm

Die Schalotte in feine Würfel schneiden, in Butter anziehen und mit dem Weisswein ablöschen. Fast bis zur Trockenheit reduzieren. Mit der Geflügelbouillon auffüllen, die Kerbelstengel (ohne Blätter) begeben und alles köcheln lassen bis das Ganze um 2/3 reduziert ist. (Dauer ca. 30 Min) Nicht sprudelnd kochen lassen!

Die Kerbelblätter gut waschen und abtropfen lassen, beiseite legen.

Den Rahm zur Suppe geben und diese kurz aufkochen lassen.

Die Kerbelblätter mit etwas Bouillon oder Rahm pürieren. 12 schöne Kerbelblätter zur Dekoration beiseite legen. Die Kerbelstengel aus der Bouillon entfernen.

Die Salmstücke mit etwas Koriander, Salz und Pfeffer würzen, in einer Teflonpfanne mit ganz wenig Butter kurz garen. (ca. 30 Sek) Herausnehmen und auf einem Küchentuch trockentupfen.

Den pürierten Kerbel durch ein Teesieb streichen und in die Suppe geben. Die Suppe darf nicht mehr aufgekocht werden.

Die Lachsstückchen auf vorgewärmte Suppenteller legen, mit je 1 Kerbelblättchen garnieren und mit der Suppe umgiessen.

Chicorée-Salat Granata

3-4 Chicorées
1 Granatapfel
80-100 gr Brunnenkresse
Salatsauce
1 Tl Curry
1 Tl getrockneter Dill
 $\frac{1}{2}$ Tl Salz
1 Tl Zitronensaft
1 El Oel
1 Becher saurer Halbrahm

Die Chicoréeblätter sorgfältig vom Strunk abtrennen, waschen, abtropfen lassen.
Den Granatapfel quer durchschneiden, die fruchtigen Kerne herauslösen.
Für die Sauce alle Zutaten vermischen.
Chicoréeblätter auf den Teller sternförmig anrichten, Sauce darüber geben.
Zuerst Kresse, dann Granatapfelkerne darüberstreuen.

Escalopes Normandes

4 Kalbsschnitzel
(nicht klopfen)
60 gr Butter
Salz
Pfeffer
500 gr Champignon in
Scheiben
2 dl Apfelwein
2 dl Calvados
 $\frac{1}{8}$ l Doppelrahm
1 Zwiebel in Ringe geschn.

Kalbsschnitzel goldbraun braten, salzen pfeffern und warmstellen. Zwiebelringe in derselben Pfanne bräunen, mit Apfelwein ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Parallel die Champignon in einer anderen Pfanne in Butter garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.
Den Calvados zu den Zwiebeln giessen. Pilze und Doppelrahm darunterziehen und würzen. Die Schnitzel in die Sauce geben, kurz erhitzen und servieren.

Tarte aux Pommes Suisse
(Rezept für 6 Personen)

250 gr Mürbeteig
800 gr säuerliche Äpfel
 (z.B. Boskop)
1 dl Gravensteiner
60 gr Zucker
2,5 dl Doppelrahm
3 Eigelb
1 El Mandelsplitter

Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mind. 1 Std. im Gravensteiner ziehen lassen. Eine Tortenform mit dem Mürbeteig auslegen und bei 220° ca. 15 Min. blind backen. Die Hitze auf 180° reduzieren. Den Gravensteiner von den Äpfeln abgiessen, 2 El Zucker auf dem Tortenboden verteilen, die Äpfel darüber anrichten und weitere 30 Min backen. Den Gravensteiner mit dem restlichen Zucker, Doppelrahm und den 3 Eigelb gut verrühren. Die Masse über die Äpfel geben, mit den Mandeln bestreuen und nochmals 15 Min backen. Warm servieren.