



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Klaus Hinz

Kochen vom 24. Februar 1988

CHAMPIGNONSALAT
mit
MANGO

KNOBLAUCHSUPPE
mit
TRAUBEN

LACHSFORELLE
in
KRAUTERSAUCE

PETERSILIENKARTOFFELN

JOGHURT-CREME
mit
HOLDERSIRUP

Knoblauchsuppe

500 g blaue Trauben
30 g Butter
2 Knoblauchzehen
30 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ l Fleischbouillon
 $\frac{1}{4}$ l Weisswein
2 cl Madeira
 $\frac{1}{8}$ l Rahm
 $\frac{1}{2}$ Zitrone(Saft)
Salz, Pfeffer(weiss)

Trauben waschen und abtropfen lassen, häuten, Kerne entfernen. Butter erhitzen, die fein gehackten Knoblauchzehen hinzufügen. Mit Mehl bestäuben und dünsten lassen. Unter ständigem Rühren die Fleischbouillon aufgiessen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Aufkochen lassen. Wein und Madeira dazu geben, heiss werden lassen, nicht kochen. Den geschlagenen Rahm unterheben und die Trauben in die Suppe geben. (heiss servieren)

Champignonsalat

400 g Champignons
1 Banane
1 Mango
Mandelsplitter

Sauce:

1 TL Curry
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL Zitronensaft
3 EL Rahm
2 EL Oel
Steuwürze

Zuerst die Sauce zubereiten. Alle Zutaten mischen und die Sauce ziehen lassen.

Die Banane, Mango, Champignons in kleine Schnitze schneiden und mischen. Später mit der Sauce übergiessen und wieder mischen. Am Schluss noch die gerösteten Mandelsplitter darüber streuen.

Lachsforelle in Kräutersause

1 grosse Lachsforelle
100 g Crevetten
1 Zwiebel
1 Bund Dill
1 " Zitronenmelisse
1 EL Butter
1 EL Olivenoel
1/4 l trockenen Weisswein
3 EL Vollrahm
1 TL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Zitronensaft,
wenig Zucker.

Die Lachsforelle waschen und mit Zitrone beträufeln, innen salzen und würzen. Zwiebel und Kräuter fein hacken. Die Zwiebel im Fett dünsten und die Kräuter hinzufügen. Den Fisch in den Sud legen und in geschlossener Pfanne ca 20 Min. gar ziehen lassen. Dann den Fisch herausnehmen und warm halten. Die Crevetten im Sud erwärmen, mit Pfeffer und Tomatenmark abschmecken. Den Fisch nochmals in den Sud legen und heiss werden lassen.

Peterlikartoffeln

1 kg Kartoffeln
1 Bund Peterli
Salz

Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. In Salzwasser gar dünsten, Wasser abgiessen und mit Peterli bestreuen.

Joghurtcreme

3 Becher Joghurt
150 g Rahmquark
2-3 TL Zitronensaft
1,5 dl Rahm
1 EL Pistazien
Zucker, Holdersirup

Joghurt, Quark, Zitronensaft und Zucker mit einem Schwingbesen gut verrühren und kühl stellen. Nach einer halben Stunde den geschlagenen Rahm darunterziehen. In Dessertteller verteilen und Holdersauce in die Mitte geben. Ornamente ziehen und mit Pistazien bestreuen.