



CHNOCHE - CHUCHI
WINTERTHUR

MENUE FÜR 4 PERSONEN

ZUSAMMENGESTELLT VON
UELI WINKELMANN

KOCHEN VOM 25. 5. 1988

RAVIOLI MIT RICOTTA / SPINATFÜLLUNG
AN SALBEIBUTTER

*

GEMISCHTER SALAT

*

ZÜRCHER HERRENSCHNITZEL
GRÜNE NUDELN

*

BANANENMOUSSE

Ravioli-Teig

250 gr. Mehl
2 Eier (120gr)
2-4 El. Wasser
1 El. Öl

Mehl in eine Schüssel geben, verklopfte Eier, Wasser und Öl mit einer Kelle daruntermischen, bis der Teig zusammenhält. Aus der Schüssel nehmen (er sollte sich weich anfühlen), von Hand so lange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist. Unter der umgekehrten Teigschüssel bei Zimmertemperatur $\frac{1}{2}$ - 1 Std. ruhen lassen.

Ricotta- / Spinatfüllung

300 gr. tiefgek. Blattspinat
200 gr. Ricotta, in Stücken
100 gr. Parmesan, gerieben
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Pr. Muskat
1/4 Tl. Salz
Pfeffer aus der Mühle

Spinat auftauen, leicht ausdrücken, grob hacken. Alles gut mischen, kühl stellen, dann Ravioli-Teig auswallen.

Salbeibutter

10 - 15 kl. Salbeiblätter
100 gr. Butter

Beides in der Bratpfanne erwärmen bis die Salbeiblätter leicht geröstet sind, über die heißen Ravioli verteilen, nach Belieben geriebenen Parmesan dazu servieren.

Zürcher Herrenschnitzel

8 dünne Kalbsschnitzel à 60 gr.
4 Scheiben Leberparfait od.-pain
Salz, Pfeffer
Mehl zum Bestäuben
2 Eier
3 El. Gourmet Butter
2 Tomaten
100 gr. Champignons
20 gr. Butter
etwas Weisswein

Die Schnitzel vom Metzger dünn klopfen lassen. Je eine Scheibe Parfait zwischen zwei Kalbsschnitzel legen und rund herum gut andrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Die Eier verquirlen, die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel durch die Eier ziehen und in der Butter braten. Die Tomaten waschen, halbieren und im eigenen Saft zugedeckt dünsten. Die Champignons waschen und putzen. Die grösseren halbieren. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen. Die Champignons darin ziehen lassen. Mit etwas Weisswein ablöschen, würzen und zugedeckt während 4-5 Minuten weichdünsten. Die gebratenen Herrenschnitzel auf grünen Nudeln anrichten. Mit je einer Tomatenhälfte belegen und die Champignons darüber verteilen.

Bananenmousse

3-4 Bl. Gelatine
400 gr. Bananen
Zucker nach Belieben
Saft von 1 Zitrone
3 El. heisses Wasser
3 dl Rahm

Die Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Zucker und Zitronensaft in den Mixer geben und pürieren. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und ausdrücken. Mit drei Esslöffeln heissem Wasser im Wasserbad auflösen. Die aufgelöste Gelatine dem Bananenpuree begeben und 10 Minuten an die Kälte stellen. Den Rahm steif schlagen und unter die Mousse mischen. Bis zum servieren kalt stellen. Die Mousse nach Belieben mit Rahmrosetten, Bananenscheiben od. Schokoladespänen garnieren. Alle Mousse-Arten im Serviergeschirr kühlstellen. Falls sie die Mousse stürzen wollen, die Schüssel kurz in warmes Wasser stellen und den Inhalt vorsichtig auf eine Platte gleiten lassen.