



M E N U

für 4 Personen

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

WINTERTHUR

\*\*\*\*\*

Ueberbackene Auberginen

\*\*\*\*\*

Pasta al pesto

\*\*\*\*\*

Tournedos au madère

\*\*\*\*\*

Trockenreis

\*\*\*\*\*

Italienische Käsecreme

\*\*\*\*\*

Kochen v. 28.9.1988

Armin Egli

## Ueberbackene Auberginen

2 kleine Auberginen  
4 El. Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
4 Sardellenfilets  
4 El. Tomatenpüree  
150 g Mozzarella  
frische Basilikumblätter

Die gewaschenen Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese im heissen Olivenöl auf beiden Seiten leicht anbraten, mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Die Sardellenfilets pürieren, mit dem Tomatenpüree vermischen und mit einem Spachtel auf die Auberginen streichen. Den kleingewürfelten Mozzarella darauf verteilen.

Die Auberginen auf ein Kuchenblech legen und den Käse im vorgeheizten Backofen schmelzen lassen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.

## Pasta al pesto

60 gr. geriebener Parmesan  
3 Bund frischen Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
2 El. Pinienkernen  
Oel, Salz  
400 gr. Spaghetti

Gewaschene und abgetrocknete Basilikumblätter in einem Mörser oder Elektromixer pürieren. Zerkleinerte Knoblauchzehe und  $\frac{1}{2}$  Tl. Salz dazugeben. Nach und nach Käse, Pinienkerne und Oel untermischen bis sich ein homogener dicker Brei gebildet hat.

Spaghetti "al dente" kochen und gut absieben. Pesto-Sauce mit Oel oder heissem Wasser etwas verdünnen und beides in einer Schüssel innig vermischen.

## Tournedos au madère

4 Tournedos, etwa 4 cm dick  
Salz, frisch gemahlener  
weisser Pfeffer  
3 El. Oel  
2 Schalotten  
1 El. Cognac  
4 El. Madeira

Die Tournedos beidseitig mit frisch gemahlenem weissem Pfeffer einreiben und mit wenig Oel bepinseln.

Das restliche Oel in einer Bratpfanne erhitzen, die Tournedos zugeben und nach 30 Sek. wenden. Nach einer weiteren halben Min. die Hitze reduzieren und beide Seiten weitere  $1\frac{1}{2}$  Min. braten. Dann mit Salz würzen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Die feingehackten Schalotten im Bratfond leicht glasig dünsten, Cognac und Madeira zugliessen, aufkochen, wenn nötig nachwürzen und die Sauce über die Tournedos giessen und gleich servieren.

## Trockenreis

## Italienische Käsecreme

1 Eigelb  
2 El. Honig  
125 gr. Mascarpone  
2 Eiweiss  
1 El. Mandellikör  
1 Kaffeelöffel  
Instant-Espresso-Kaffeepulver  
8 Löffelbiskuits  
2 El. Kakaopulver

Aus dem Instant-Kaffeepulver eine Mokka- tasse Espresso bereiten und in eine flache Schüssel giessen.

Eigelb, Honig und Mascarpone glatt verrühren. Die sehr steif geschlagenen Eiweisse und den Mandellikör unterheben und die Hälfte dieser Käsecreme in einer flachen Form streichen.

Die Löffelbiskuits mit der ungezuckerten Seite kurz in den Espresso eintauchen, auf die Cremeschicht setzen und mit etwas Kakaopulver bestäuben. Die restliche Creme darüberfüllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Auftragen mit dem restlichen Kakaopulver dick bestäuben.