

chnoche - chuchi WINTERTHUR

MENUE FUER 4 PERSONEN
ZUSAMMENGESTELLT VON
ASPIRANT A. BIANCHET

KOCHEN VOM 28.1.87

BROCCOLISUPPE

*

GEFLUEGELSALAT

*

KALBSBRUST A L'ORANGE
BOUILLONREIS
BLATTSPINAT

*

WINTERGRATIN

Broccoli-Suppe

2 El Butter
1 grosse Zwiebel, gehackt
750 gr Broccoli
Salz
 $\frac{1}{2}$ Tl Pfeffermischung
(schwarzer, weisser
und Pimentpfeffer)
7,5 dl Fleischbouillon
 $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
 $\frac{1}{2}$ Tl Thymian, gehackt
1 El Basilikum, gehackt
1 El Schnittlauch
4 El Sauerrahm

Die Broccolirösli sorgfältig abschneiden. In wenig Bouillon knapp weichkochen und beiseite legen. Zwiebeln in Butter 2-3 Min dünsten. Restliche Broccoli, Zwiebeln und Lorbeerblatt in Bouillon weichkochen, ca. 20-25 Min. (Dampfkochtopf ca. 10 Min.) Anschliessend Lorbeerblatt entfernen und durch die Passiermaschine treiben. Das Püree aufkochen. Sud der Broccoliröschen zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Basilikum würzen. Sauerrahm und Broccoliröschen zugeben und nur noch knapp bis vors kochen bringen.
In Suppentassen anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.
Sauerrahm vor dem Beigeben mit einem Schwingbesen verrühren.

Geflügelsalat

2 tiefgekühlte Hühnerbrüstchen ca. 400 gr
2,5 dl Wasser

Salz

1 Kopfsalat

Marinade:

4 El Mayonnaise

2 El Rahm

1 Tl Meerrettich

1 El Tomaten-Ketchup

Saft einer $\frac{1}{2}$ Orange

2 cl Cognac

Salz

weisser Pfeffer

zum Garnieren:

4 hartgekochte Eier

4 Tomaten

2 Sch Ananas aus der Dose

Hühnerbrüstchen auftauen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Wasser in einem Topf aufkochen, salzen.

Hühnerbrüstchen reingeben, 45 Min. sieden lassen. In der Zwischenzeit den Kopfsalat zerpflücken, gut waschen, gut abtropfen lassen.

Marinade: Mayonnaise, Rahm, Meerrettich, Tomatenketchup, Orangensaft und Cognac in einer Schüssel gut mischen. Mit Salz und weissem Pfeffer würzen. Kühl stellen.

Von den Hühnerbrüstchen Haut und eventuell Knochen entfernen. Fleisch in feine Streifen schneiden. Abkühlen lassen.

Kopfsalat in Streifen schneiden, auf Teller anrichten. Fleischscheiben darauf verteilen, Marinade darüber giessen.

Hartgekochte Eier schälen, vierteln.

Tomaten schälen, in Scheiben schneiden.

Ananas gut abtropfen lassen, in Stücke schneiden. Damit Salatteller garnieren.

Kalbsbrust à l'Orange

600 gr Kalbsbrust
kleingehackte Knochen
2 El Fett
Salz
Pfeffer
Paprika
1 Orange
2 Mandarinen
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
1 Gl Weisswein
1 Würfel braune Sauce
 $\frac{1}{2}$ Gl Bouillon
Butter

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Fett in einer Kasserolle heiss werden lassen und Fleisch darin goldbraun anbraten, herausnehmen. Den Boden der Kasserolle mit den Knochen belegen, das angebratene Fleisch darauf geben, Wein und Bouillon dazugiessen, geschälte Zwiebel und Lorbeerblätter daneben legen. Die Orange ganz dünn schälen und die gelben Schalen beiseite legen. Das Fruchtfleisch noch sauber von der weissen Haut befreien und in Würfel schneiden, neben das Fleisch legen. Kasserolle gut zudecken und die Kalbsbrust bei ca. 180 Grad $1\frac{1}{2}$ Std. gar werden lassen.

Die Orangenschalen in feine Streifen schneiden, in wenig Wasser kurz aufkochen und in ein Sieb giessen. Den Braten anrichten, warmstellen und die Knochen aus der Sauce nehmen. Diese durch das Sieb streichen, zurückgiessen, den aufgelösten Saucenwürfel dazugeben und leicht köcheln lassen.

Die Mandarine schälen, in Schnitze teilen, in Butter leicht dünsten und mit den blanchierten Orangenschalen in die Sauce geben. Das Fleisch in dicke Tranchen schneiden, anrichten, und mit Sauce übergiessen.

Bouillon-Reis

280 gr Reis
1 l Bouillon
1 kleine Zwiebel
40 gr Butter

Bouillon zubereiten, Zwiebel fein hacken. Butter in der Pfanne zergehen lassen, Zwiebeln und Reis dazugeben. Unter Rühren glasig dünsten. Mit der Bouillon ablöschen und ca. 15 Min. leicht köcheln lassen.

Blattspinat

1 kg Spinat
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
40 gr Butter
Salz
Muskat
etwas Rahm

Spinat verlesen, Stiele abbrechen und gründlich 2-3 mal waschen. Zwiebel fein hacken, in Butter leicht andünsten und nach und nach Spinat in Pfanne geben. Nur solange dämpfen bis der Spinat zusammengefallen und weich ist. Spinat mit Gewürz abschmecken und etwas Rahm beugeben.

Wintergratin

3 Blutorangen
2-3 Mandarinen
1 Grapefruit

Marinade:

1 dl Orangensaft
2 El Cointreau
1-2 El Zucker

2 Eiweiss
1 Prise Salz
3 El Zucker
1 Messerspitze Safran
wenig abgeriebene Orangen-
schale
1 El Marinierflüssigkeit

Blutorangen, Mandarinen und Grapefruit
in Schnitze teilen, die weissen Häutchen
gründlich entfernen. Die Schnitze in
Gratinform schön verteilen.

Orangensaft, Cointreau und Zucker
mischen und über die Früchte verteilen.
Ca. 2 Std. im Kühlschrank zugedeckt
marinieren.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif
schlagen, Zucker begeben und kurz
weilerschlagen. Die Masse über die Früchte
verteilen und im auf 200 Grad vorge-
heizten Backofen ca. 10 Min. gratinieren.

Die Früchte sollten dabei warm und die
Oberfläche hellbraun werden.

Sofort servieren.

Eiweissmasse erst kurz vor dem Servieren
zubereiten.