

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
B. Denicolà

Kochen vom 25. Februar 1987

C H N O C H E - C H U C H I
W I N T E R T H U R

FEUILLETÉ MIT PILZRAGOUT

* * * *

CHICORÉESALAT MIT FRUECHTEN

* * * *

APPENZELLER - FILET

* * * *

FLAMBIERTE BANANEN "MONTÉLIMAR"

* * * *

EN GUETE

* * * *

Feuilleté mit Pilzragout

- 250 g Blätterteig 1 cm dick auswallen, 4 Rechtecke (7x9 cm) ausschneiden, umgekehrt auf ein kalt abgspültes Blech legen und 10 Min. kalt stellen
- 1 Eigelb aufrühren und Teigdeckel sowie Ecken so bestreichen, dass das Ei nicht über den Rand läuft. Teig an den Ecken quer anschneiden, damit der Teig gut aufgeht. Bei 240 Grad ca. 15 Min. backen, im abgestellten Ofen etwas auskühlen lassen. Feuilletés quer durchschneiden (Boden und Deckel) und im lauwarmen Ofen nochmals etwas trocknen lassen
- 250 g Mischpilze Champignons, Eierschwämme etc. (ev. auch getrocknete) rüsten und grob schneiden
- 1 El Butter erhitzen und Pilze unter wenden anbraten, überschüssigen Bratenfond abgiessen und zur Seite stellen
- $\frac{1}{2}$ dl Marsala dazugeben und gardämpfen
- $\frac{1}{2}$ dl Bouillon
- $\frac{1}{2}$ Bund Peterli fein hacken und mitdämpfen
- $\frac{1}{2}$ dl Doppelrahm beifügen und einkochen lassen bis Sauce dicklich wird
- Pilzfond
- Pfeffer, Salz, Paprika würzen, Feuilleté-Böden auf vorgewärmte Teller legen
- Paprika
- 4 Tranchen Rohschinken auf Feuilleté-Böden legen, Pilzragout darauf verteilen
- Peterli, Traubenbeeren (w. od. bl.) zum garnieren, Feuilleté-Deckel drauflegen und sofort servieren

Chicoréesalat mit Früchten

- 2-3 Chirorée rüsten, waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden
1 Blutorange, schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
1 Glockenapfel
1 Banane halbieren und in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden

Sauce:

- 2 El Senf mit Löffel gut vermischen
1 El Meerrettichsenf
2 El Mayonnaise
Streuwürze, Sellerie-
salz
1 Prise Rosmarin, beifügen und ebenfalls gut vermischen
Thymian, Basilikum,
Majoran, Oregano
1½ Zitrone, auspressen und mit Fruchtfleisch ohne Kernen bei-
fügen und mischen
1 El Kräuternessig
6-8 El Milch beifügen und mit Schwingbesen gut verrühren
2 El Rahm
3 El Oel

Salat auf Teller anrichten und mit Sauce nappieren

Appenzeller-Filet

1 Schweinsfilet ca. 440 g	der Länge nach einschneiden und öffnen
2 Lauchstengel 2 Rüebli	in Julienne schneiden
½ El Butter	Julienne andämpfen
¼ dl Weisswein	ablöschen und einkochen lassen so dass Gemüse knackig bleibt
3 Tranchen Mostbröckli	auf geöffnetes Filet legen und mit Gemüse decken
60 g Appenzellerkäse rezent	in Streifen schneiden auf Gemüse legen und mit weiterem Gemüse decken
3 Tranchen Mostbröckli	über Gemüse legen und Filet schliessen
Zahnstocher	im Abstand von ca. 2 cm beidseits durch Filetrand stechen und so Filet schliessen
Küchenschnur	Filet mit Hilfe der Zahnstocher zuschnüren
Salz, Pfeffer, Küchenkräuter	fein verreiben und Filet damit einreiben
Mehl	mit Hilfe eines feinen Siebes Filet einmehlen
2 El Butter	im heissen Butter rundum gut anbraten
½ dl Cognac	ablöschen und kurz flamieren, Filet warmstellen
1 dl Weisswein, Fond des wärmgestellten Filets	Bratenfond ablöschen und leise kochen lassen
1 dl Doppelrahm, 50 g Mascarpone	beifügen und einkochen lassen, bis Sauce schön sähmig wird
1 Prise Cayenne, 1 Prise Curry	zum abschmecken
	Filet kurz in Sauce aufwärmen, Zahnstocher und Küchenschnur entfernen. Filet vorsichtig tranchieren und anrichten

Grüne Nudeln

350 g grüne Nudeln	im Salzwasser 8-10 Min. kochen lassen, absieben und anrichten
Butterflöckchen	zum garnieren

Flammierte Bananen "Montélimar"

4 El Griesszucker	in der Flammiertpfanne bei mässiger Hitze zer-
1 El Rohzucker	gehen lassen
2 El Mandelsplitter	beifügen und solange erhitzen, bis der Zucker
2 El Haselnuss-	karamelisiert
scheiben	
40 g Butterflocken	sorgfältig darunter mischen
1-2 Blutorangen	zugeben und mit Rum abschmecken
(ca. 1 dl Saft)	
2 El Rum	
4 feste Bananen	schälen und der Länge nach halbieren, beifügen
	und auf kleinem Feuer in der Sauce halbweich
	köcheln lassen
1 El Sultaninen	beifügen
1 dl Cognac	ablöschen und flammbieren
300 g Vanille-Glace	auf vorgewärmten Teller anrichten und Bananen im
	Kreis arrangieren
1 dl Doppelrahm	Sauce mit Rahm verfeinern, Glace und Bananen damit
	nappieren