

CHNOCHE - CHUCHI  
WINTERTHUR

---

Lachsforellenfilet an Basilikumsauce

\* \* \*

Pouletbrüstchen mit Scampi an Sherrysauce

\* \* \*

Gemüsebouquet

\* \* \*

Trockenreis

\* \* \*

Parfaitglacé au Sabayon

\* \* \*

## Lachsforellenfilet an Basilikumsauce

100 g	Lachsforellenfilet (pro Pers.)	Weisswein mit Lauch und Sellerie zur Hälfte einkochen lassen. Rahm dazu etwas köcheln lassen. Gemüse herausnehmen und wegwerfen. Gewaschene Basilikumblätter dazugeben und das Ganze mixen.
2 dl.	Weisswein I	
2 dl	Weisswein II	Den Fisch in ein gebuttertes Geschirr geben, gut salzen und in Weisswein II pochieren, ca. 5 - 10 Min. Dann herausnehmen und warmstellen. Den Fond zur Hälfte einkochen lassen und zur Sauce geben. Diese mit wenig Buerre manié binden mit Butter montieren und abschmecken.
1 Stk	Lauch	
1 Stk	Selleri	
1 gr.Bd.	Basilikumblätter	
2 dl	Rahm	
	wenig Beurre manié	
	Butter	

Dazu:

---

Pommes vapeur

## Pouletbrüstchen mit Scampi in Sherrysauce

4 schöne Pouletbrüste  
8 Scampi  
1 dl Sherry  
2 dl Rahm  
1 dl Weisswein  
Butter

Pouletbrust würzen, mit Mehl leicht bestäuben, in Butter im Ofen langsam braten (ca. 15 - 20 Min.). Fleisch herausnehmen. Fett entfernen. Mit Sherry ablöschen, Rahm dazugeben. Abschmecken. Mit Beurre manié binden. Am Schluss nochmals wenig Sherry begeben.

Scampi würzen, im Weisswein garen. Als Garnitur zur Pouletbrust legen.

Dazu:

Gemüsebouquet, z.B. Kleine Tomaten, Broccoli.

Trockenreis

### Parfaitglacé au Sabayon

4 Eigelb  
80 gr. Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Vanillestengel  
6 El Grand Marnier  
4 dl Rahm

Zucker mit wenig Wasser zum "starken Faden" (Sirup ähnlich) gut verkochen. Eigelb, Vanillestengel dazugeben. Gut rühren. Masse so lange schlagen bis erkaltet, dann die 4 dl geschlagene Sahne darunterziehen. Grand Marnier dazu. In eine Schüssel oder kleine Förmchen geben und tiefkühlen.

### Sabayon: (für 2-3 Pers.)

1 Eigelb  
2 Tl Zucker  
1/3 dl Weisswein

Diese Zutaten in einer Schüssel im Wasserbad schaumig schlagen.

Frische Erdbeeren mit wenig Zucker marinieren, in Coupes einfüllen, Kugel oder Scheiben von Parfait darauf, mit Sabayon nappieren.