



CHNOCHE - CHUCHI
WINTERTHUR

MENUE FÜR 4 PERSONEN
ZUSAMMGESTELLT VON
UELI WINKELMANN

KOCHEN VOM 20. 5. 1987

SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE

*

GEFÜLLTE AVOCADOS

*

FLEISCHROULADE NACH
SCHWIEGERMUTTERART

SPÄTZLI

*

ERDBEERTRAUM

Spargeln mit Sauce Hollandaise

1 kg Spargeln
2 Lt. Wasser
1-2 El. Salz
1 Pr. Zucker
1 Tl. Butter

Gewaschene Spargeln schälen. Wasser aufkochen. Salz, Zucker und Butter begeben Spargeln zusammengebunden ca. 30 Minuten darin leise kochen lassen, nicht zudecken.

Sauce:

2 Schalotten
4 El. Weissweinessig
2 Eigelb
1 Tl. Zitronensaft
140 gr. flüssige Butter
Salz
Pfeffer
Peterli
Worcestershire-
sauce

Schalotten und Peterli fein hacken. In einem Pfännchen Essig, Schalotten, Peterli und einige Pfefferkörner zu einem Drittel einkochen lassen. In eine Schüssel absieben und etwas auskühlen lassen. Mit dem verquirlten Eigelb und dem Zitronensaft vermischen. Die Flüssigkeit im heissen, aber nicht kochenden Wasserbad mit dem Schwingbesen zu einer dicken Sauce schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die flüssige, lauwarme Butter langsam unter die Sauce ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce würzen und sofort servieren.

Gefüllte Avocados

2 reife Avocados
2 Tl. Zitronensaft
300 gr. Hüttenkäse
100 gr. Crevetten
2 Tl. Currypulver
Salz
Pfeffer
Mandelsplitter
Herzkirschen

Die Avocados der Länge nach Halbieren. Den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit dem Löffel sorgfältig herauslösen. In eine Schüssel geben, den Zitronensaft darüberträufeln und mit einer Gabel zerdrücken. Den Hüttenkäse dazugeben und mit den Crevetten gut vermischen. Mit Curry, Salz und Pfeffer pikant würzen. Die Masse in die Avocadoschalen zurückfüllen mit den Mandelsplittern bestreuen und je einer Kirsche garnieren.

Fleischrouladen nach Schwiegermutter

8 dünne, gr. Rindsplätzli
8 Tranchen Speck
200 gr. Kalbsbrät
1/4 Tl. Salz
1/4 Tl. Pfeffer
1/4 Tl. Thymian
1/4 Tl. Paprika
2 Knoblauchzehen
2 El. Senf
2 Rüebli geraffelt
1 Bund Peterli
1 Zwiebel
1 Dose Pelati
2 El. Tomatenpüree
1 Zweig Thymian
2 dl Bratensauce
1/2 dl Rotwein

Senf und Gewürze mischen und Plätzli einseitig bestreichen. Rüebli raffeln, Zwiebel und Peterli fein hacken und mit Brät mischen. Speck und Brätmischung auf die Plätzchen verteilen, aufrollen und mit Zahnstocher gut verschliessen. Rouladen im Brattopf rundum anbraten. Pelati, Tomatenpüree, Thymianzweiglein begeben. Bratensauce, Rotwein dazugießen und zugedeckt auf kleinem Feuer 1 Stunde schmoren lassen.

Spätzli

300 gr. Mehl
3-4 Eier
1 1/2 dl Milch/Wasser
1 Tl. Salz
Reibkäse

Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Milch, Wasser und Salz begeben, mit einer Kelle bearbeiten bis ein elastischer, dicker Teig entsteht. 1/2 Stunde stehen lassen

Salzwasser kochen. Spätzli portionenweise zubereiten, aufkochen, herausnehmen und im Sieb kalt abspülen. Vor dem Servieren nochmals im Salzwasser erhitzen.

Erdbeertraum

400 gr. Erdbeeren
2-3 El. Zucker
250 gr. Speisequark
1 Becher saurer Halbrahm
1 Beutel Vanillezucker
1 Pr. Ingwer
wenig Milch

Die Erdbeeren waschen und etwas zerkleinern. Mit Zucker bestreuen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Quark mit dem sauren Halbrahm, Vanillezucker, Ingwer und etwas Milch zu einer sehr dickflüssigen Creme verquirlen und die Erdbeeren darunterziehen