

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

Rührei mit Meeresgruss

* * *

Curry de légumes

* * *

Filet Woronow

Gedämpfte Tomaten

Blattspinat

* * *

Coupe étoile

Rührei mit Meeresgruss

4 gr. Salatblätter

4 Eier

I Scheibe geräucherter

Lachs

Streuwürze, Maggi

Paprika, Pfeffer

20g Butter

Sauce:

3 Anteile Mayonnaise

I " Ketch-up

I EL Portwein

Einige frische Peterli,

Oregano, Tymian, Salbei,

Basilikum

Salatblätter waschen und auf Teller legen. Eier aufschlagen, Gewürze zugeben und kräftig schlagen. Butter in Pfanne schmelzen und Rührei herrichten. Das Rührei auf Salatblätter verteilen und mit dem in dünne Streifen (5mm) geschnittenen Lachs belegen. Mit der Sauce Napieren.

Sauce: Kräuter fein hacken und mit den anderen Zutaten mischen.

Curry de légumes

I mittl. Lauchstengel

I " Karotte

I Scheibe Selleri

einige Blumenkohl-

röschen

25g Butter

2dl Weisswein

2dl Geflügelbouillon

20g Curry

2,5dl Rahm

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer

Gemüse (ausser Blumenkohl) in Julienne schneiden. Gemüse in Butter glasig anziehen, mit Curry bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Zur Hälfte einkochen. Bouillon zugeben und knackig garen lassen. Rahm beifügen und kurz aufkochen. Muss herzhaft abgeschmeckt werden.

Filet Woronow

8 Schweinsfiletmedaillons
1dl Wodka
1dl Cognac
Ol zum braten

Kräutercreme:

50g Butter
1dl Sauerrahm
20g Schalotten
20g Peterli, Dill, Estregon,
Kapern, Majoran, Tymian
10g Knoblauch
10g Senf
1dl Cognac
sehr fein gehackte
Zitronenzeste
Salz, Pfeffer, Paprika

Gedämpfte Tomaten

2 grosse Tomaten
100g Emmentaler
20g Butter
Ital. Würzmischung

Filets braten, Ol abgiessen und mit Wodka und Cognac flambieren. Sofort servieren.

Butter schaumig rühren und mit den anderen Zutaten gut mischen. Wenn möglich einige Stunden stehen lassen.

Tomaten halbieren und in gebutterte Gratinform legen. Würzen, einige Käseschnipsel ins Mark stecken und eine Scheibe Käse darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 C gratinieren.

Blattspinat

1 Pack Blattspinat (gef.)
4-5 Knoblauchzehen
2dl Bouillon
Streuwürze
Maggi
10g Butter

Blattspinat ausdrücken. Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch im Butter glasieren. Mit Bouillon ablöschen und würzen. Spinat beigeben und garkochen.

Coupe étoile

4 Vanilleglacekugeln
2 Eigelb
2dl Weisswein
40g Zucker
3dl Rahm
1 Port. Cognac
Schokoladenstreussel

Eigelb, Weisswein und Zucker im heissen Wasserbad schaumig rühren. Den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen und mit Cognac parfümieren. Auf die vorbereiteten Glacekugeln geben und mit Schokoladenstreussel garnieren.