

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Bruno Denicolà

Kochen vom 28. Oktober 1987

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

GRUENE SCHALOTTENRAHMSUPPE

REHSCHNITZEL IN WEICHSELN-JUS

HAUSGEMACHTE SPAETZLI

GEFUELLTE BIRNEN

ROSENKOHL

ORANGENBAVAROIS

Grüne Schalottenrahmsuppe

7 dl Hühnerbouillon	aufsetzen
100 g Schalotten	fein schiebeln
200 g Blattspinat	auftauen und in Streifen schneiden
1 Bund Petersilie	fein hacken
20 g Butter	Schalotten, Spinat und Petersilie andünsten und mit der Hühnerbouillon ablöschen. Eine halbe Stunde leise köcheln lassen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. In den Kochtopf zurückgeben und auf- kochen lassen.
2 dl Vollrahm verdickt	In einer warmen Schüssel mit den Ei- gelb verquilen und eine Kelle Suppe unterrühren.
4 Eigelb	Die Suppe abschmecken und in die Schüssel einrühren
Salz, Pfeffer	In feine Würfel schneiden, leicht anbraten.
4 Tranchen Toastbrot	Suppe anrichten und mit Brotwürfel dekorieren.

Rehschnitzel in Weichsel-Jus

10 g Butter	dunkelbraun rösten
30 g Zucker	
4 dl guter Rotwein (Burg.)	Mit 3 dl Rotwein ablöschen, den Zimt-
2 cm Zimtstengel	stengel begeben. Alles zur Hälfte
	eindampfen lassen, dann den Weichsel-
	saft beifügen.
2 dl Wildfond	Den Wildfond beifügen und reduzieren
8-12 Rehfilet	Die Bratpfanne stark erhitzen, Butter
20 g Butter	hineingeben und sehr heiss werden
	lassen. Rehschn. beidseitig kurz an-
	braten so dass sie saignant bleiben
	(je nach Dicke 2-3 Minuten).
Salz, Pfeffer, Paprika	Rehfilet würzen
Alufolie extra stark	Rehschn. bedecken und warmstellen bei
	ca. 80 Grad so, dass die Filet beim
	Servieren "à point" sind.
	Den Bratsatz mit dem restlichen Rot-
	wein ablöschen, eindampfen lassen und
	mit Jus mischen.
2 El Marsala	Absieben, mit Marsala, Zitronensaft
1 Spur Zitronensaft	und Paprika abschmecken
1 Spur Paprika	
10-20 g Gänseleber	Flockenweise darunterschwingen und
	nicht mehr kochen. *
150 g Weichseln (Dose)	Die Sauce ganz heiss werden lassen
	und die Weichseln im letzten Moment
	darin erhitzen.
	Rehschnitzel anrichten und mit dem
	Jus überziehen, sofort servieren.

* Wenn erhältlich mit
1/2 dl Wildblut ab-
binden

Wildfond

- 1 El einges. Butter
- 1 kg Wildknochen mit Abschnitten (Haut etc.)
- 1 Karotte
- 1/4 Sellerieknollen
- 1 kleiner, weisser Lauch
- 1/2 Zwiebel mit Schale
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 Nelken
einige Wacholderbeeren
- 4 zerdr. Pfefferkörner
- 1 Tannenzweiglein
- 2-3 getrocknete Morcheln
in Wasser eingelegt
- 1
- 1 dl Madeira
- 1/2 dl guter Rotwein

Im Suppentopf erhitzen, Wildknochen und Abschnitte vom Wild darin kräftig anbraten.

Das grobgeschnittene Gemüse begeben. Auf einem Stück Alufolie die Zwiebelhälfte auf der heissen Herdplatte braun rösten und mit dem Lorbeerblatt und den Nelken bestecken. Zum übrigen Gemüse beifügen sowie die Wacholderbeeren, den Pfeffer, das Tannenzweiglein und die Morcheln zufügen. Mit Madeira ablöschen und die Flüssigkeit eindampfen lassen. Den Rotwein und das durch einen Kaffeefilter abgeseibte Morchelwasser zufügen. Zur Hälfte eindampfen lassen und dann mit soviel Wasser nachfüllen, dass Knochen und Gemüse total gedeckt sind. Kochen lassen mit aufgesetztem Deckel (ca. 1/2 Stunde) und von Zeit zu Zeit abschäumen. Nachher Deckel wegnehmen und die Flüssigkeit während 3-4 Stunden vor dem Siedepunkt halten, d.h. bis auf etwa 2 dl verdampfen lassen und dann aussieben.

Hausgemachte Spätzli

200 g Mehl

1 dl Milch

1 dl Wasser

2-3 Eier

1 Prise Salz

2-3 l Salzwasser

100 g Reibkäse

20 g Butter

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen und die Flüssigkeit unter stetem Rühren langsam begeben, bis die Masse schön glatt ist.

Salzen und die Eier nacheinander mit dem Teig vermischen. Den Teig klopfen bis er glatt ist, Blasen wirft und flockig von der Kelle fällt. Etwa 1/2 Stunde stehen lassen

Zum Sieden bringen, ein kleines Holzbrettli hineintauchen. Einen Löffel voll Teig darauf geben und mit einem Messer den Teig portionenweise in dünnen Streifen ins kochende Salzwasser schaben. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, sie mit einem Schaumlöffel herausheben und bis zum Anrichten in ein zweites, nicht kochendes Salzwasser legen.

Vor dem Anrichten in einem Sieb gut abtropfen lassen, lagenweise mit dem geriebenen Käse überstreuen und mit geschmolzener Butter übergießen

Rosenkohl

250 g Rosenkohl

100 g Butter

Die welken Blätter entfernen, waschen und in viel siedendes Salzwasser geben. Weich kochen (10-20 Minuten), auf ein Sieb Schütten und abschrecken. In einer flachen Pfanne schmelzen, den gut abgetropften Rosenkohl begeben, wenn nötig nachsalzen und unter ständigem Aufschütteln heiss werden lassen.

Gefüllte Birnen

3-4 Birnen

5 dl Wasser

1 El Zucker

3 El Zitronensaft

50 g Weichseln (Dose)

20 g Butter

Halbieren und Kerngehäuse entfernen
Birnenhälften knapp weichkochen und abtropfen lassen

Abtropfen lassen und in der Butter vorsichtig kurz aufwärmen.
In Birnenhälfte einfüllen.

Orangenbavarois

6-8 Portionen : Crème

- 7 Blatt Gelatine
- 2 Eigelb
- 120 g Zucker
- 2 dl Milch
- 5 g Kartoffelmehl
- 1 Beutel dawa Vanil-
linzucker

- 4 dl frischgepressten
Orangensaft
- 1-2Tl Zitronensaft
- 1-2El Orangenlikör

- 3 dl Vollrahm
- 2 Eiweiss steiffge-
schlagen
- Etwas Zucker
- 2 Orangen

Schlagrahm
Orangenschnitze

Die Blätter in kaltes Wasser einlegen, sie fallen dabei zusammen und werden lumpig.

Eigelb, Zucker, Milch, angerührtes Kartoffelmehl und Vanillinzucker zusammen in eine Pfanne geben und gut verrühren. Bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und der leicht gebundenen, heissen Eiermilch begeben. Unter häufigem Umrühren vollständig lösen, dann abkühlen lassen.

Sofort Orangen- und Zitronensaft beimischen, mit Likör aromatisieren.

Die Crème wieder kaltstellen und häufig umrühren, bis sie anfängt dicklich zu werden.

Den geschlagenen Rahm und den Eischnee darunterziehen

Eine Form leicht feucht mit Zucker austreuen. Boden und Wände mit dünn geschnittenen Orangenscheiben auslegen. Die Crème in die Form giessen und an der Kälte steif werden lassen.

Vor dem Servieren einen Moment in heisses Wasser tauchen.

Die Crème stürzen und mit Schlagrahm und Orangenschnitzchen dekorieren.