



M E N U

für 4 Personen

ARMIN

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

Tomatensuppe "ISOLA"

Gefüllte Champignons

Schweinsfilet - Medaillons Parma

Nudeln Tricolore

Mandelcreme

Kochen v. 25.11.1987

Tomatensuppe "ISOLA"

2 El. Butter
2 El. Reis
1 kl. Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
1 kg Tomaten geviertelt
3 dl Bouillon
 $\frac{1}{2}$ Tl Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 El. Tomatenpürée
1 Tl Zitronensaft
1 Bund Basilikum gehackt
1 Bund Peterli gehackt
 $1\frac{1}{2}$ dl Rahm steif geschlagen
wenig Steuwürze

Reis, Zwiebel, Knoblauch in Butter andämpfen, Tomaten begeben, unter Rühren aufkochen lassen, bis die Tomaten zusammenfallen, mit Bouillon ablöschen, 20-30 Min. auf kleinem Feuer kochen, würzen und Tomatenpürée begeben. Suppe durch ein Sieb streichen und in die Pfanne zurückgeben. Aufkochen, mit Zitronensaft abschmecken. Den Rahm mit Basilikum und Peterli vermischen und würzen.

Suppe in Suppentasse anrichten und mit "grüner Rahm-Haube" garnieren.

TIP: Suppe kann bei Gelegenheit auch kalt serviert werden.

Gefüllte Champignons

12 grosse Champignons
etwas Zitronensaft

Füllung:

30 g Butter
1 Zwiebel gehackt
100 g Frühstückspeck gehackt
100 g Eierschwämme, aus der Dose
1 Bund Peterli gehackt
50 g Emmentaler gerieben
1-2 El Rahm
100 g Freiburger Vacherin,
in Scheiben geschnitten
1 Glas Weisswein
1 kl. Kästchen Kresse

Die Champignons rüsten, die Stiele sorgfältig herausnehmen und hacken. Die Champignonsköpfe im Salzwasser, unter Zugabe vom Zitronensaft kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Zwiebel und Speck in der Butter glasig braten, gehackte Champignonsstiele und Eierschwämme beifügen und 5 Min. dünsten. Peterli begeben, kurz mitdünsten und alles etwas auskühlen lassen. Die Masse mit Emmentaler und Rahm vermischen und in die Champignonsköpfe füllen. In einer Gratinform stellen, mit je einem Scheibchen Vacherin belegen und mit Weisswein umgiessen.

Im vorgeheizten Ofen (220°C) backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Sofort servieren.

Schweinsfilet - Medaillons Parma

2 kleine Schweinsfilet (ca. 600g)
6 Tranchen Parmaschinken
1 El. Paprika
1 Tl Salz
Pfeffer aus der Mühle
Butter für die Form
2 dl Rahm

Backofen auf 200°C vorwärmen.
Filets trocken tupfen und in ca.
3 cm dicke Medaillons schneiden.
Die Schinkenscheiben längs hal-
bieren und seitlich um die Me-
daillons legen und mit Zahnstocher
festhalten. Paprika und Salz in
einem Teller mischen und die Me-
daillons auf beiden Fleischseiten
damit würzen. Eine Ofenform mit
Butter ausstreichen, die Medaillons
nebeneinander hineinlegen und im
heissen Ofen ca. 20 Min. braten.

Unterdessen den Rahm steif schlagen.
Die Form aus dem Ofen nehmen, den
Rahm über die Medaillons verteilen
und mit Pfeffer und Paprika über-
streuen.

In der Form servieren.

Nudeln Tricolore

250 g Nudeln dreifarbig
2 Liter Bouillons
etwas Butter

Nudeln in Bouillons "al dente"
kochen, in Sieb abtropfen, in
Schüssel geben und mit Butter
abschmecken

Mandelcreme

1 El Oel
1 El Butter
100 g Zucker
100 g Mandeln gehackt
3 Blätter Gelantine
2 dl Rahm
2 El Orangenlikör

Ein Backblech mit dem Oel bestreichen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Zucker unter ständigem Rühren darin hellbraun schmelzen lassen und die gehackten Mandeln unterrühren. Die Mandelmasse auf dem geölten Blech verteilen, abkühlen lassen und darin fein zerstoßen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. 2 El vom Rahm mit dem Orangenlikör verrühren, erhitzen und vom Herd nehmen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in der warmen Rahmmischung auflösen. Den restlichen Rahm steif schlagen und mit der Mandelmasse und der aufgelösten Gelatinemasse mischen. Etwas Krokant zum garnieren zurückbehalten. Creme in Gläser anrichten und mit restlichem Krokant bestreuen.