

Menue für 4 Personen
von Bruno Denicolà

Kochen vom 29. Januar 1986

CHNOCHE - CHUCHI
WINTERTHUR

AVOCADO MIT KAESESCHAUM

* * * *

BUNTGEMISCHTER ENDIVIENSALAT

* * * *

SCHWEINSFILET "PRIMO"

NUDELN

* * * *

? ? ? ?

* * * *

GEFUELLTE BLAETTERTEIGKISSEN

* * * *

EN GUETE

Avocado mit Käseschaum

2 reife Avocados
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
wenig weisser Pfeffer

150 g Frischkäse "nature"
1 Schuss Cognac
1 kleiner, saurer Apfel
1,5 dl Vollrahm
1 Teelöffel Vanillezucker

100g Himbeeren

Avocados längs halbieren und den Stein auslösen. Mit Zitronensaft und etwas weissem Pfeffer marinieren.

Für den Käseschaum den Frischkäse mit dem Cognac glattrühren, den geschälten und fein geriebenen Apfel begeben. Den steifgeschlagenen Vollrahm mit dem Vanillezucker darunterziehen.

Die Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit etwas Vanillezucker parfümieren.

Den Käseschaum in die Avocadoshälften einfüllen und mit den Himbeeren garnieren.

Buntgemischter Endiviensalat

ca. $\frac{1}{2}$ Endivien

rüsten, waschen und abtropfen lassen. in
1 - 2cm breite Streifen schneiden

1 - 2 Cicorino rosso

rüsten, waschen und grössere Blätter teilen.

1 Büchse weisse Bohnen

abtropfen lassen

Sauce:

$1\frac{1}{2}$ El Senf

mit Löffel gut vermischen

$1\frac{1}{2}$ El Mayonnaise

Streuwürze

Seleriesalz

ital. Salatkräuter

1 Prise Rosmarin, Thymian
Basilikum, Majoran
Oregano

$1\frac{1}{2}$ Zitrone

auspressen und mit Fruchtfleisch ohne
Kernen beifügen und mischen

1 El Kräuteressig

6 - 8 El Milch

beifügen und mischen

2 - 3 El Rahm

4 El Oel

Salat auf Teller anrichten und mit Sauce
nappieren.

Schweinsfilet Primo

800g Schweinsfilet
Kräutersalz
schwarzer Pfeffer
1 Schuss Cognac

Filet in Medaillonscheiben, d.h. 2-3cm dick schneiden, mit etwas Kräutersalz und grob gemahlenem Pfeffer einreiben. Goldbraun anbraten, mit Cognac ablöschen und flambieren. Warmstellen.

40g Butter
1 Zwiebel

Zwiebel fein hacken und andünsten.

1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Tasse Peterli
 $\frac{1}{2}$ El Oregano

fein hacken und begeben

$\frac{1}{2}$ El Thomy-Senf
1 Prise Saffran
 $\frac{1}{2}$ Würfel Bratensauce
 $\frac{1}{2}$ Würfel Bouillon
 $\frac{1}{2}$ El Curry
etwas Worcestershire,
Pfeffer, Tabasco, Salz
1 dl Weisswein

begeben und mit Fleischfond ca. 15 Min. leise kochen lassen

1 dl Rahm
 $\frac{1}{2}$ dl Sauerrahm
1 Prise Cayennepfeffer

vor dem Anrichten begeben und etwas reduzieren lassen, mit Cayennepfeffer abschmecken.

Nudeln

350g Nudeln

im Salzwasser 8-10 Min. kochen lassen, ab-sieben und mit Butterflocken verfeinern.

Gefüllte Blätterteigkissen

200g Blätterteig

ca. 5mm dick ausrollen und in Rechtecke (ca. 7 x 5 cm) schneiden. Im heißen Backofen bei ca. 220° C 15 - 20 Min. backen.

2 reife Birnen

schälen und längs in 6 Stücke schneiden.

1 Zitrone

Gehäuse entfernen und in 2 - 3mm dicke

1 - 2 El Honig

Scheiben schneiden. Mit dem Saft einer

1 Kl Maizena

Zitrone marinieren. Nach ca. ½ Stunde

5 El Wasser

Saft in kleine Pfanne abgießen und Honig

1 El Kirsch

beifügen. Maizena mit Wasser und Kirsch

1 El Puderzucker

aufrühren und dazugießen. Unter Rühren aufkochen, bis eine dicke Sauce entsteht.

Birnenstücke zufügen und ca. 2 Min. köcheln lassen, ev. mit etwas gesiebttem Puderzucker nachsüßen.

200g Vanilleglace

lauwarme Blätterteigkissen mit einem Sägemesser aufschneiden (ca. 1cm dicker Boden) und Boden auf warmen Dessertteller legen. Warme Birnenfüllung darüber verteilen und mit dem Blätterteigdeckel abdecken. Vanillekugeln neben Blätterteigkissen anrichten und servieren.