

Menu für 4 Personen  
von Yves de Kinkelin

Kochen vom 26.2.1986

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

WINTERTHUR

---

Salade de pommes

Sauce au raifort au porto

\*\*

Soupe au curry

\*\*

Poulet farci

\*\*

Sorbet vanille

Coulis d'ananas frais

au sauternes

Apfelsalat mit Meerrettich-Portosauce

---

Pro Person :

1 Apfel

Sauce :

4 KL Meerrettichsauce

10 KL Rahm

2 KL Essig

3 KL Porto

Weisser Pfeffer

Alle Zutaten für die Sauce  
mischen und mit dem weissen  
Pfeffer abschmecken.

Den Apfel e r s t vor dem  
Servieren schneiden, auf  
dem Teller anrichten und  
mit der Sauce überziehen.

## Currysuppe mit Geflügel

---

10 g Butter  
300 g geschnetztes  
    Pouletfleisch  
1 kleiner Lauch  
1 Zwiebel  
1/4 Sellerie  
1 Rübli  
1 Apfel  
2 Bananen  
1 EL Curry  
1 Liter Hühnerbouillon  
Salz, Muskat, 10 Tropfen Tabasco  
1 Messerspitze Ingwerpulver  
1 dl Schlagrahm  
10 g geröstete Mandelsplitter

Die Butter zerfliessen lassen,  
das geschnetztes Fleisch mit  
den feingeschnittenen Gemüsen  
und Früchten andämpfen.  
Den Curry darüberstäuben, kurz  
mitdämpfen und mit Hühnerbouillon  
ablöschen .  
Eine Stunde kochen lassen.  
Alles mit dem Mixer fein pürieren.  
Die Suppe passieren. Mit den  
Gewürzen abschmecken, mit dem  
Rahm verfeinern und mit Mandel-  
splitter überstreuen.

## Gefülltes Poulet

1 Poulet (inkl. Innereien)

Poulet-Würzmischung

3 EL ausgelassene Butter

1 mit Lorbeer und Nelke

besteckte Zwiebel

1 Rübli

1 Stück Sellerie

2 dl Hühnerbouillon

Saft einer halben Zitrone

Für die Füllung :

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Peterli

100 g Champignons

1 EL Fett

200 g knapp gargekochter Reis

Das Poulet innen und aussen waschen, gut trocknen und auf die Seite stellen.

Für die Füllung die Innereien trocknen, Leber und Herz von Röhren und Häutchen befreien und kleinschneiden.

Zwiebeln, Knoblauchzehe und Peterli hacken, Champignons putzen und vierteln. Alles im erhitzten Fett durchdünsten, den Reis zugeben und vermischen.

Das Poulet innen und aussen mit Poulet-Würzmischung würzen, die Öffnung verschliessen und in einen Bräter legen. Die Butter erhitzen und darübergiessen. Hals, Magen, besteckte Zwiebel, Rübli und Sellerie dazulegen und das Poulet in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Während 45 Min. braten, dabei immer wieder mit Butter begiessen. Bei Hälfte der Bratzeit wenden und die Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Nach der Bratzeit das Poulet herausnehmen und vor dem Aufschneiden 5 Min. ruhen lassen.

Den Bratfond mit Bouillon und Zitronensaft ablöschen, gut durchkochen und evtl nachwürzen. In eine Sauciere sieben und separat servieren.

Am Tisch das Poulet längs des Brustbeins halbieren und die Füllung auf die Teller schöpfen. Dann Schenkel und Flügel abtrennen und die Brust in Tranchen schneiden.

Vanillesorbet mit frischer  
Ananas-Sauternessauce

---

1 frische Ananas  
Zuckersirup  
(1 Vol. Zucker, 2 Vol. Wasser)  
Saft einer Zitrone  
1 EL Zucker  
Sauternes  
Vanillesorbet

Ananas schälen und in kleine  
Würfel schneiden (hartes Mittel-  
stück entfernen), im Mixer pürieren,  
den Zuckersirup, 1 EL Zucker und  
Zitronensaft beifügen.  
Fruchtsaft mit Sauternes abschmecken  
und mit Vanillesorbet servieren.