

MENUE FUER 4 PERSONEN
ZUSAMMENGESTELLT VON
MARCEL JAPPERT

KOCHEN VOM 28.MAI 1986

C H N O C H E - C H U C H I
W I N T E R T H U R

GEFUELLTE GRAPEFRUITS

ROTBARBENFILETS AN GEMUESEBUTTER
REIS

SORBET CAMPARI

ROASTBEEFBRATEN
BAKED POTATOES
BROCCOLI

BISKUIT-ROULADE MIT
ERDBEEREN
KAFFEE

GEFUELLTE GRAPEFRUITS

2 GRAPEFRUITS	HALBIEREN, FRUCHTFLIESCH SORGFAELLTIG HERAUSNEHMEN UND ZERKLEINERN
1/2 ZITRONE	SAFT AUSPRESSEN
1/4 SELLERIEKNOLLE	RUESTEN, FEINRAFFELN, SOFORT MIT DEM FRUCHTFLEISCH VERMISCHEN
200G CREVETTEN	
1EL BAUMNUESSE GEHACKT	EINIGE BAUMNUSKERNE FUER DIE GARNITUR BEISEITE LEGEN
2EL MAYONAISE	
2EL SAUERRAHM	
ETWAS STREUWUERZE	ALLES MIT DEM FRUCHTFLEISCH MISCHEN, IN DIE FRUCHTSCHALEN FUELLEN UND MIT JE EINEM HALBEN BAUMNUSKERN GARNIEREN.

ROTBARBENFILETS AN GEMUESEBUTTER

10 G BUTTER	IN EINER FLACHEN KASSEROLLE ERWAERMEN
20 G SCHALOTTEN	FEIN SCHNEIDEN
4 KLEINE CHICOREE	IN EINZELNE BLAETTER ZERLEGEN, WASCHEN (12 SCHOENE BLAETTER FUER GARNITUR)
1/2 DL FISCHFOND	IN DIE KASSEROLLE GEBEN MIT
SALZ UND PFEFFER	UEBERGIESSEN, AUFKOCHEN MIT
4 ROTBARBENFILETS	WUERZEN, VOM FEUER NEHMEN
ALUFOLIE	MIT DER HAUTSEITE NACH OBEN IN DIE KASSEROLLE LEGEN MIT ABDECKEN UND 5 MIN. IM 200 GRAD HEISSEN OFEN DUENSTEN.

GEMUESEBUTTER:

2 DL FISCHFOND	5 MIN. KOCHEN MIT
2 MESSERSPITZEN SAFRAN	WUERZEN DEN FOND AUS DER KASSEROLLE
SALZ UND PFEFFER	(DIE FISCHFILETS BIS ZUM ANRICHTEN MIT ALUFOLIE BEDECKT WARMSTELLEN)
40 G GEMUESEBRUNOISE (LAUCH SELLERIE KAROTTEN IN GANZ KLEINE WUERFEL GESCHNITTEN)	UND
1 KLEINER BUND SCHITTLAUCH	FEIN GESCHNITTEN DAZUGEBEN 2 MIN. KOCHEN
40 G BUTTER	IN KLEINEN STUECKEN IN DIE KOCHENDE FLUESSIGKEIT RUEHREN.
	BIS ZUM SERVIEREN WARM HALTEN VON ZEIT ZUR ZEIT UMRUEHREN.

TROCKENREIS:

1/2 TASSE REIS	IN EINE PFANNE GEBEN UND SOLANGE
1 1/2 TASSEN WASSER	KOCHEN BIS DIE FLUESSIGKEIT AUFGE- BRAUCHT IST.
ETWAS SALZ	

ANRICHTEN:

1-2 CHAMPIGNONS	PRO TELLER 3 CHICOREE BLAETTER, EINIGE SCHNITTLAUCH BLAETTER UND IN FEINE SCHEIBEN GESCHNITTEN AUF HEISSE TELLER ARRANGIEREN DIE FISCHFILETS DARAUFLIEGEN UND DIE GEMUESEBUTTER RINGSUM GIESSEN. MIT DEM TROCKENREIS HALBE KUGELN FORMEN UND AUF DEN TELLER LEGEN.
-----------------	---

SORBET CAMPARI

4 KUGELN ZITRONEN SORBET
CAMPARI

IN DESSERT-SCHALEN GEBEN
DARUEBERGIESSEN, KALT SERVIEREN.

ROASTBEEFBRATEN

1 TL SENF
2 EL OEL
PFEFFER
PAPRIKA

OFEN AUF 250 GRAD VORHEIZEN

1 KG ROASTBEEF
(ODER HOHRUECKEN)

MIT DEM SCHWINGBESEN GUT MISCHEN,

DAS TROCKEN GETUPFTE FLEISCH DAMIT
EINPINSELN.
DAS FLIESCH MIT DER FETTSEITE NACH
OBEN AUF DEN ROST LEGEN, EINE
FETTWANNE UNTER DAS FLEISCH STELLEN

2 ZWIEBELN UND
2 TOMATEN

VIERTELN UND AUF DAS FLEISCH LEGEN

SALZ

20 MIN. ANBRAUENEN MIT ETWAS
UEBERSTREUEN

1 DL WEISSWEIN
1 DL WASSER

OFEN AUF 200 GRAD REDUZIEREN

IN DIE FETTWANNE GEBEN UND WEITERE
25 MIN. BRATEN.

FLEISCH WARMSTELLEN UND EINIGE
MINUTEN RUHEN LASSEN

DEN IN DER FETTSCHALE GEBILDETEN
JUS ABSIEBEN, ABSCHMECKEN UND
SEPARAT ZUM FLEISCH SERVIEREN.

BAKED POTATOES

4 POTATOES IN FOLIE

IN EINE FEUERFESTE FORM LEGEN UND
75 MIN. IM 220 GRAD HEISSEN OFEN
GAREN

SAUER-RAHM MIT SCHNITTLAUCH

1 BECHER SAUERCREAM

IN EINE SCHUESSEL GEBEN

1/2 BUESCHEL PETERLI
1/2 BUND SCHNITTLAUCH

FEIN GESCHNITTEN DAZUGEBEN MIT

6 TROPFEN MAGGI
STREUWUERZE

ABSCHMECKEN

SEPARAT ZU DEN POTATOES SEVIEREN

BROCCOLI

250 G BROCCOLI

IN RELATIV GROSSE PORTIONEN TEILEN,
WASCHEN UND IM GESALZEN WASSER
SO KOCHEN DASS DER BROCCOLI NOCH
KNACKIG IST.

BISKUIT-ROULADE MIT ERDBEEREN

FUR 6-8 PERSONEN

500G ERDBEEREN

EINIGE SCHOENE BEEREN ZUM GARNIEREN
ZURUECKBEHALTEN

WASCHEN UND IN FEINE SCHEIBEN

SCHNEIDEN MIT

CA 30 MIN. MARINIEREN

4 EL MARASCHINO

6 EIGELB

100G ZUCKER

1 PAECKLI VANILLEZUCKER

SOLANGE SCHLAGEN BIS EINE DICKE
HELLE CREME ENTSTANDEN IST DER
ZUCKER MUSS SICH DABEI AUFGELOEST
HABEN.

6 EIWEISS

1 MESSERSPIZE BACKPULVER

40G MEHL

SEHR STEIF SCHLAGEN EIN DRITTEL
DAVON AUF DIE EICREME GEBEN
DARUEBER SIEBEN UND ALLES SORG-
FAELLTIG MISCHEN

DEN ZWEITEN DRITTEL EISCHNEE
DAZU GEBEN

40G MEHL

DARUEBER SIEBEN UND ALLES SORG-
FAELLTIG MISCHEN

DEN DRITTEN DRITTEL EISCHNEE
DAZU GEBEN

40G MEHL

DARUEBER SIEBEN UND ALLES SORG-
FAELLTIG MISCHEN

EIN BACKBLECH MIT BLECHREIN-
PAPIER AUSLEGEN UND DIESES GUT
EINBUTTERN, SOFORT DEN BISKUIT-
TEIG GLEICHMAESSIG DARAUF VERTEI-
LEN IM 200 GRAD VOR GEHEIZTEN OFEN
GOLDBRAUN BACKEN (12-15 MIN.)

ZUCKER

EIN GESCHIRRTUCH MIT
BESTREUEN. DAS BISKUIT NACH DEM
BACKEN SOFORT HEISS DARAUF STUERZEN
DAS BLECHREINPAPIER ENTFERNEN UND
DAS BISKUIT IM GESCHIRRTUCH SATT
AUFROLLEN.

1 VANILLE-STENGEL

AUFSCHNEIDEN DIE SAMEN HERAUS-
KRATZEN UND ALLES IN

3,5 DL MILCH

AUFKOCHEN, VOM HERD NEHMEN UND 10
MIN. ZIEHEN LASSEN.

1 PAECKLI VANILLE PUDING

0,5 DL MILCH

MIT
ANRUEHREN UND ZUR VANILLE-MILCH
GEBEN, DEN VANILLIE STENGEL HERAUS
NEHMEN, DIE FLUESSIGKEIT UNTER
GUTEM UMRUEHREN NOCHMALS AUFKOCHEN,
DANN AUSKUEHLEN LASSEN DABEI REGEL-

2,5 DL RAHM

2 BLATT GELATINE

3 EL WASSER

PUDERZUCKER

MAESSIG UMRUEHREN.

STEIF SCHLAGEN

IN KALTES WASSER EINWEICHEN, WENN
DIE GELATINE ZUSAMMEN GEFALLEN IST,
MIT

BEI KLEINER HITZE IN EINEM PFAENN-
CHEN AUFLÖSEN, EINIGE LÖFFEL
GESCHLAGENEN RAHM DAZURUEHREN, DANN
DIESE MISCHUNG UNTER DEN RESTLICHEN
RAHM RUEHREN.

DIE GELATINE RAHM-MISCHUNG UNTER
DIE AUSGEKUEHLTE PUDINGMASSE HEBEN.

DIE BISKUIT-ROLLE SORGFÄLTIG AUF
DEM TISCH AUSBREITEN DIE VANILLE-
CREME DARAUF AUSSTREICHEN UND MIT
DEN MARINIERTEN ERDBEEREN BELEGEN,
WIEDER AUFROLLEN UND MIT
BESTREUEN. VOR DEM SERVIREN MIT
EINIGEN ERDBEEREN AUSGARNIEREN.

E N G U E T E
