



CHNOCHE - CHUCHI
WINTERTHUR

MENUE FÜR 4 PERSONEN

ZUSAMMENGESTELLT VON
ASPIRANT U. WINKELMANN

KOCHEN VOM 27. 8. 1986

GEFÜLLTE TOMATEN MIT PINIENKERNEN

*

POLNISCHE EIER

*

SCHWEINSBRATEN CALYPSO

TROCKENREIS

GEDÄMPFTE BOHNEN

*

PFIRSICHE MIT MASCARPONE-CREME

Gefüllte Tomaten mit Pinienkernen

4 Tomaten
280g Pinienkerne
1 Tl. Zwiebeln, gehackt
8 Sardellenfilets, geschnitten
40g Rosinen
1 El. Schnittlauch
6 El. Mayonnaise

Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Die restlichen Zutaten gut mischen und in die Tomaten füllen.

Polnische Eier

4 hartgekochte Eier
2 El. Öl
1 Tl. Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ Tl. Salz
je 2 El. feingehackte Petersilie, Dill
je 1 Msp. Estragon, Fenchel, Basilikum
2 El. Panniermehl
1 El. Parmesan
1 El. geriebener Emmentaler
20g Butter
1 Kg Salz

Die hartgekochten Eier in der Schale mit einem Messer mit herzhaftem Schnitt der Länge nach halbieren und das Innere herauslösen, ohne die Schale zu zerbröckeln. Eiinhalt fein hacken. Mit Öl, Zitronensaft, Salz und den Kräutern pikant abschmecken, wieder in die Eischalen geben. Panniermehl mit Käse mischen, daraufstreuen, je ein Butterflöckchen obenauf geben. Flache, feuerfeste Form mit einem dicken Salzbett bestreuen, dahinein die gefüllten Eihälften geben. Im Backofen bei 200 15-20 Min. überbacken.

Schweinsbraten Calypso

800g	Schweinshals
1 Msp.	Salz
je 1 Msp.	Pfeffer, Ingwer, Nelkenpulver
1	Knoblauchzehe
1 dl	Rum
2 dl	Hühnerbouillon
2 El.	brauner Zucker
1 El.	Zitronensaft
1 Tl.	Maizena

Die verschiedenen Gewürze mit der Knoblauchzehe (zerdrückt) mischen und das Fleisch damit einreiben. In eine feuerfeste Form legen. Je die Hälfte Rum und Hühnerbouillon dazugießen. Ca. 45 Min. braten, dazwischen einmal wenden. Den restlichen Rum mit Zucker und Zitronensaft verrühren und den Braten damit bestreichen. in weiteren 45 Min. fertig braten. Nach und nach die restliche Hühnerbouillon dazugießen. Die Sauce mit dem kalt angerührten Maizena binden und abschmecken. Separat zum aufgeschnittenen Fleisch reichen.

Trockenreis

280g	langkörnigen Reis
3 l	Salzwasser

Salzwasser aufkochen, Reis begeben, aufkochen lassen, zudecken und von der Herdstelle ziehen. 20 Min. stehen lassen. Wasser abgiessen, Reis mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Auf eine Platte anrichten, Planta Flöckli darüber verteilen, Reis bei 50 im Ofen trocknen und wieder warm werden lassen.

Gedämpfte Bohnen

20g Fett
600g Bohnen
1 Knoblauch
Bohnenkraut
1/4 l Wasser
8g Salz
10g Mehl

Fett flüssig machen, entfädelte Bohnen mit gehacktem Knoblauch gut andämpfen, Mehl darüberstreuen, kurz dünsten. Flüssigkeit zugeben und Bohnen weichdämpfen, je nach Art 30-60 Minuten.

Pfirsiche mit Mascarpone-Creme

4 Pfirsiche
1 El. Butter
5 El. Zucker
2 Eigelb
300g Mascarpone
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 Eiweiss

Pfirsiche waschen, halbieren, Steine entfernen und in Würfeli schneiden. Butter und 2 El. Zucker zusammen caramolisieren, Pfirsichwürfeli beigeben, kurz darin schwenken. Eigelb und 3 El. Zucker zusammen schaumig rühren. Mascarpone und Zitronenschale beigeben. Eiweiss steifschlagen, am Schluss unter die Creme ziehen. Die Hälfte des Mascarpone in Coupegläser verteilen, dann den Rest der Creme darübergeben. Mindestens 1 Stunde kühlstellen.