



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Memue für 4 Personen

Kochen vom 28. Oktober 1986

Zusammengestellt von

Klaus Hinz

Pouletbrüstchen
mit
Ingwer-Mayonnaise

Spinatsuppe

Kalbsschnitzel
mit
Kürbispurée

Flammierte Feigen

Pouletbrüstchen

2 Doppel-Filets
(Poulet)
2 El Oel zum Anbraten
Salz
3 El Mayonnaise
2 El Joghurt
1 Tl Ingwerpulver
 $\frac{1}{2}$ Tl Currypulver
1 El Sherry
Salz Cayennepfeffer
Orangenschnitze, Salat-
blätter

Marinade

1 El Senf
 $\frac{1}{2}$ Tl Ingwerpulver
wenig Pfeffer
1 El Oel
1 El Zitronensaft

Spinatsuppe

1 Zwiebel
1 El Butter
500 g Spinat
6 dl Bouillon
3 El Essig
4 Eier
4 El Rahm
4 El Sbrinz
Salz, Pfeffer
Salbeipulver

Die Pouletbrüstchen mit der Marinade einstreichen und etwas ziehen lassen. In heissem Oel ca 20 Min. braten, salzen und erkalten lassen.

Die Mayonnaise, Joghurt, Sherry und Gewürze zu einer luftigen Sauce schlagen und damit die Pouletbrüstchen napieren. Mit den Orangenschnitzen garnieren. Auf Salatblätter anrichten. Dazu servieren wir Flûtes.

Die gehackte Zwiebel in Butter dünsten. Den Spinat mit Bouillon im Mixer pürieren und in einer Pfanne langsam erhitzen. Die Suppe würzen, mit Rahm und Käse verfeinern. In vorgewärmte Suppentassen anrichten und je ein pochiertes Ei darauflegen.

Ei pochieren: Wasser mit Essig aufkochen (7,5 dl Wasser, 3 El Essig). Jedes Ei in eine Suppenkelle schlagen und ins kochende Wasser gleiten lassen. Bei kleiner Hitze 2-3 Min. kochen lassen.

Schnitzel mit Kürbis

4 Kalbsschnitzel
1 kg Kürbis
200 g Schinken
1 El Öl
1 El Senf
50 g geriebenen Parmesan
1 El Kürbiskerne
Salz, Pfeffer,
Knoblauchpulver
wenig Zitronensaft
Salbeiblätter
1 El Butter

Die Kalbsschnitzel mit wenig Zitronensaft beträufeln, leicht mit Senf einstreichen, mit Salbeiblättern belegen und in heissem Öl beidseitig anbraten. Salzen.

Vorher jedoch das in Würfeln geschnittene Kürbisfleisch in Butter dämpfen, mit wenig Wasser ablöschen und weichköcheln. Durchpassieren und würzen mit Salz, Senf, Pfeffer, Knoblauchpulver. Die Hälfte des Käses daruntermischen.

Den Schinken in die gebutterte Gratinform legen und die Schnitzel darauf verteilen. Mit dem Kürbispurée überziehen, der anderen Hälfte des Käses und den Kürbiskernen überstreuen.

Im heissen Ofen ca 15 Min. überbacken. Mit Trockenreis servieren.

Trockenreis

2 Tassen Reis
2 Tl Salz
4 Tassen Wasser

Reis in kochendes Wasser schütten und durchrühren.

Solange kochen lassen, bis alles Wasser aufgesogen ist.

Flammierte Feigen

6 grüne Feigen
1 El Butter
3 El Zucker
60 g geriebene Mandeln
1 Zitrone (Saft)
4 Tranchen Vanilleglace
4 cl Grand Marnier
2 cl Cognac

Zucker und Butter in einer Flammiertpfanne karamelisieren und mit Wasser und Zitronensaft auflösen. Die geriebenen Mandeln dazugeben und event. mit Flüssigkeit verdünnen. Feigen halbieren, in die Sauce legen und bei kleinem Feuer einige Minuten köcheln lassen.

Ständig, vorsichtig umrühren und dann Feigenhälften und Glace servieren.

Am Tisch flammbieren.