



*Chnoche - Chuchi
Winterthur*

**Menue für 4 Personen
zusammengestellt von**

A. Egli

Kochen vom 26.11.1986

Minestra di sedani
(Selleriesuppe)

*

Gnocchi di patate al pomodoro
(Kartoffel-Gnocchi in Tomatensauce)

*

Cotelette di Vitello alla salsa gorgonzola
(Kalbsschnitzel an Gorgonzolasauce)

Riso alle mandole
(Mandelreis)

Broccoli

*

Pere al Marsala con Zabaglione
(Birnen in Marsala mit Weinschaumcreme)

Selleriesuppe

500g Staudensellerie
1 Zwiebel
50g Speckwürfel
1½ l Fleischbrühe
2 El. Olivenoel
2 El. Tomatenmark
je 1 Msp. Salz + Pfeffer
100g Reis
4 El. Parmesankäse

Sellerie putzen u. waschen.
1 cm dicke Scheiben schneiden,
Zwiebel würfeln, Fleischbrühe er-
wärmen. Olivenoel im Topf erhitzen,
Zwiebel + Speckwürfel anbraten
bis Zwiebel leicht braun ist.
Tomatenmark und Sellerie dazu-
geben, 5 Min. dünsten. Nach und
nach die heisse Bouillon dazu-
geben, zugedeckt 20 Min. leicht
kochen. Reis begeben und noch-
mals 15 Min. kochen. Mit Parmesan-
käse servieren.

Gnocchi

500g gekochte Kartoffeln
100g Mehl
½ Ei
½ Tl. Salz
Parmesankäse

Kartoffeln schälen und durch ein
Sieb drücken. Auf einer bemehlten
Unterlage mit Salz und Ei rasch
vermischen. Masse ein wenig aus-
breiten, Mehl begeben und einige
Min. gut durchkneten, bis der Teig
fest ist. In kleinere Mengen auf-
teilen, ca. 2cm dick ausrollen
und in 2cm lange Stücke schneiden
und mit eingemehlten Händen formen.
Ca. ½ Std. trocknen lassen.
Danach die Gnocchi in viel kochendes
Salzwasser geben. Nachdem sie oben-
aufschwimmen, noch 5 Min. weiter-
garen lassen, dann vorsichtig in
vergewärmte Platte geben und mit
der Sauce gut vermischen, Mit
Parmesankäse bestreuen.

Tomatensauce

20g Butter
1 Dose Pelati
1 m. Zwiebel
1 Knoblauchehe
2 El. Senf
1 Tl. Salz
1 Tl. Origano
Tomatenmark

Zwiebel + Knoblauch zerhacken.
Butter in der Pfanne zergehen lassen, Zwiebel + Knoblauch begeben und dünsten, Senf, Salz und Origano begeben und die Pelati beimischen. Auf kleinem Feuer 15 Min. unter Rühren kochen, dann das Tomatenmark dazugeben und abschmecken.

Kalbsplätzli an Gorgonzolasauce

4 Kalbsplätzli
250g Grgonzola mit Mascarpone
2 dl. Rahm
Salz, Pfeffer
Butter

Gorgonzola in einer Pfanne auf kl. Feuer, unter ständigem rühren, schmelzen. Rahm begeben und weiter-rühren bis die Sauce dickflüssig ist.

Die Plätzli mit Salz + Pfeffer würzen und im Butter beidseitig kurz anbraten.

Mandelreis

300g Reis
50g Mandelscheiben
9 dl. Fleischbrühe
40g Butter
 $\frac{1}{2}$ Tl. Knoblauchpulver

Die Hälfte des Butters in der Pfanne zergehen lassen, Reis u. Mandeln andünsten und mit der Bouillon ablöschen. Unter rühren kochen bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Restliche Butter in einer anderen Pfanne zergehen lassen und den Knoblauchpulver beifügen, denn gekochten Reis dazugeben und umrühren.

Broccoli

500g Broccoli
50g Butter
1½ lt. Hühnerbouillon
Knoblauchpulver
Pamesankäse

Broccoli in der Bouillon al dente kochen, gut abtropfen in eine Schüssel geben. Danach mit dem Knoblauchpulver und dem Parmesankäse bestreuen und mit der heissen Butter übergiessen.

Birnen in Marsala

2 Birnen
1 dl. Marsala
2 El. Zitronensaft
1 El. Zucker
Löffelbiscuits

Birnen schälen und halbieren, Kernhaus entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten in einen Topf legen und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit dem Marsala begiessen und mit dem Zucker bestreuen. Zugedeckt kochen. Sobald der Saft eingekocht ist, die Birnen wenden und mit einem Löffel noch etwas Marsala darübergiessen. Erkalten lassen. In Dessertschale geben und mit Zabaglione übergiessen. Mit Löffelbiscuit servieren.

Zabaglione

4 Eier
4 El. Puderzucker
1 dl. Marsala (eher weniger)

Eigelb vom Eiweiss trennen. Eiweiss sehr steif schlagen. Eigelb mit dem Puderzucker in einer Pfanne auf kl. Feuer rühren, Marsala zugeben und weiterrühren, (Vorsicht vor Anbrennen bis sich Blasen bilden. In eine Schüssel geben und das Eiweiss darunterziehen.