

Menu für 4 Personen
von Yves de Kinkelin

Kochen vom 17.12.1986

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

WINTERTHUR

#####

Filets de soles panés aux poreaux

Bouillon de viande aux légumes

Ragoût de gigot d'agneau

*

Purée de pommes de terre

*

Chou frisé

Poires Jacqueline

Cafés

Pavés de Ceylan

Panierte Seezungenfilet auf Lauch

- 300 g Lauch, nur der weisse und hellgrüne Teil
- 30 g Butter
Salz
- 1,5 dl Rahm
weisser Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Seezungenfilet
feinstes, weisses Paniermehl
- 1 EL Olivenöl

Lauch unter fliessendem Wasser sorgfältig waschen, in Streifen schneiden, kurz in Salzwasser abbrühen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, in etwa 15 g Butter kurz dünsten und vorsichtig salzen.

1 dl Rahm zum Lauch giessen und reduzieren, bis eine Bindung mit dem Lauch entsteht, mit einem Hauch Cayenne und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Seezungenfilet in breite Streifen schneiden, vorsichtig salzen, durch Rahm (etwa 3 EL) ziehen und dann im Paniermehl wenden, in der mässig heissen Butter-Öl-Mischung goldgelb braten und auf das heisse Lauchgemüse setzen.

Lammgigotvoressen

600 g	Lammgigot	Fleisch mit Knoblauch bespicken und gut würzen.
	Knoblauch	Im Römertopf 1 1/2 Std schmoren lassen (Ofen 250 Grad).
4	Tomaten	Einem Liter Wasser 4 Würfel Gemüsebouillon beifügen.
1	Kleine Dose Tomatenpuree	4 Tomaten 30 Sek. in kochendes Wasser tauchen und schälen.
1 Liter	Gemüsebouillon	Kerne entfernen und fein schneiden.
1 dl	Rahm	Tomaten und Tomatenpuree in Bouillon geben.

Fleisch herausnehmen, in Stücke schneiden und in Bouillon legen. 30 Min. köcheln lassen.

Bouillon mit Sojasauce, Pfeffer und Rahm abschmecken und als VORSPEISE servieren.

Kartoffelstock

1 Kg Kartoffeln
250 g Butter
2 dl Milch

Kartoffeln schälen, ganz lassen.
Diese mit Wasser in eine Pfanne geben (10 g Salz pro Liter Wasser). Abgedeckt köcheln lassen bis die Kartoffeln sich leicht zerschneiden lassen. Wasser wegschütten und Kartoffeln pürieren.
In einer Pfanne Kartoffeln leicht trocknen lassen und den harten Butter in Stücken beifügen. Kräftig umrühren.
Anschliessend langsam 2 dl warme Milch beifügen und weiter umrühren.

Federkohl

400 g Federkohl
2 Zwiebeln
 Peterli

Im Salzwasser kurz blanchieren.
Fein schneiden. Mit Zwiebeln und Peterli im Butter dämpfen.
Mit Salz abschmecken.

In einer Pfanne anrichten und warmstellen.

Foires Jacqueline

4	Birnen	Birnen schälen, ganz lassen inkl. Stiel.
4 dl	Wasser	Sofortlöslicher Kaffee und 50 g Zucker in 4 dl Wasser auflösen.
4 TL	Sofortlöslicher Kaffee	Die Birnen 10 Min. darin kochen. Früchte sorgfältig aus der Flüssigkeit nehmen und in einer Schüssel anrichten.
4 x 50g	Zucker	Anschliessend den Rest des Zuckers der Flüssigkeit beifügen, einkochen lassen bis diese etwas dicklich ist. Flüssigkeit über die Birnen giessen und kühl stellen (2 Std.).
4 EL	Doppelrahm	Birnen und Saft in Suppenteller anrichten und mit Doppelrahm garnieren.

Pavés de Ceylan

(Tee-Schokolade-Würfel)

3/4 dl Orangensaft
2 EL Teeblätter
2 KL Orangenschale, abgerieben
60 g Butter
85 g Puderzucker
300 g Dunkle Schokolade
5 cl Orangenlikör
3 EL Schokoladenpulver

Orangensaft aufkochen und auf die Teeblätter giessen. Orangenschale zufügen und 5 Min. ziehen lassen. Butter bei Küchentemperatur weich werden lassen.

Eigelb und Puderzucker zu einer sämigen Crème rühren. Butter darunter mischen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Orangenlikör in ein kleines Pfännchen legen, ins Wasserbad nehmen und die Orangen-Eicreme sowie den abgeseibten Orangente langsam unter Rühren zufügen.

Ein rechteckiges Kuchenblech mit Aluminium-oder Pergamentfolie auskleiden. Mit Butter bestreichen. Die Schokoladenmasse daraufgiessen, glatt verstreichen. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Masse in kleine Würfel schneiden, dabei das Messer immer wieder in heisses Wasser tauchen, falls die Schokolade zu hart geworden ist. Das Schokoladenpulver auf eine Folie streuen und die Würfel darin wälzen.