

Menue für 10 Personen  
von unserem Gast  
Wolfgang Jüngling  
und Hugo Marty

Kochen vom 27. März 1985

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

---

Consommé aux quenelles de moelle

\*

Rissole aux fruit de mer  
Sauce hollandaise

\*

Steak de veau "Vaucluse"  
Riz pilav safrané

\*

Salade de saison

\*

Omelette surprise

\*\*\*\*\*

Consommé :

2 Liter Bouillon

Klärfleisch 400 g  
Eiweiss 2 Stk  
Mirepoix 100 g  
(Lauch, Ruebli, Selerie)  
Wasser 5 dl

Klärfleisch durch Fleischwolf lassen. Mirepoix in kleine Würfel schneiden. Alles mit Eiweiss vermischen und ca. 2 Std. Kaltstellen.

Klärfleisch mit der kalten entfetteten Bouillon aufsetzen, aufkochen und ziehen lassen.

Markklöschen :

Mark 100 g (passiert)  
Mehl 10 g  
Ei 1 Stk  
Eigelb 1 Stk  
Mie de pain 50 g

Mark mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zu einem konsistenten Teig verarbeiten und zu Klösschen formen, im Salzwasser pochieren.

Rissole aux fruit de mer :

Blätterteig :

Mehl 500 g  
Margarine 400 g  
Salz 10 g  
Wasser 2,5 dl

Margarine in kleine Würfel schneiden  
mit dem Mehl vermischen,  
mit Wasser zu Teig verarbeiten.

Doppelte, einfache n. doppelte  
Tour.

Fischfüllung :

Seeteufel 250 g ---- mit Chalotten u. Weisswein pochieren  
Crevetten 120  
Moule 750 ---- mit Weisswein pochieren  
Champignon 200  
Chalotten 20  
Weisswein 2 dl

Fischfond 5 dl ---- Sauce zubereiten,  
Butter 30 g den Fisch, Moule, Crevetten  
Mehl 40 g und Champignon begeben.  
Rahm 1 dl

Salz, Gewürze, Zitronensaft

Ei zum bestreichen

Blätterteig auswallen, ausstechen und mit Fisch füllen.  
Rand mit Ei bestreichen, zusammen schlagen und mit Eigelb  
bestreichen. Bei 200 / 220 Grad 15 Min. backen.

Sauce hollandaise :

Chalotten	20 g	----	Reduktion machen, passieren
Pfefferkörner	10 Stk		
Essig	1/2 dl		
Wasser	1/2 dl	----	Wasser begeben
Eigelb	3 Stk		dem Eigelb Reduktion und Wasser
Butter	300 g		begeben, im Wasserbad aufschlagen,
Salz, Gewürze, Zitronensaft			geklärte Butter langsam unterziehen, abschmecken.

Steak de veau "Vaucluse" (Rezept geschützt) :

Aubergines	5 Stk	----	der Länge nach halbieren, in der Friteuse
Champignon	250 g		backen, aushöhlen und Fruchtfleisch
Bechamel	5 dl		mit den in Scheiben geschnittenen Champignon und Bechamel vermischen und wieder einfüllen.

Butter	30 g	----	(Bechamel) Butter schmelzen, Mehl dazurühren
Mehl	40 g		und weiss anschwitzen, Erkalten lassen.
Milch	5 dl		Heisse Milch begeben, kurz Kochen, abschmecken.

10 Kalbssteak à 150 g würzen, à point braten und auf die gefüllten Aubergines anrichten.

Mit Soubise überziehen, Tomate (Kreuz) garnieren, Parmesan bestreuen und gartinieren.

Soubise : 500 g gehackte blanchierte Zwiebel  
200 g blanchierter Rundkornreis mit 5 dl Milch  
oder Kalbsfond, Lorberblatt, Nelke und Gewürze.  
Reis, Zwiebeln, weisse Grundbrühe und Gewürze in  
einem Wasserbad im Ofen zu einem Brei kochen, pürieren,  
mit Eigelb und geschlagenem Rahm verfeinern und  
abschmecken.

Pilav Reis :

Butter            60 g  
Reis                600 g  
Zwiebeln          80 g  
Weisswein        1 dl  
Bouillon          1,2 dl  
Safran, Salz

Zwiebel glasig anziehen,  
den gewaschenen Reis beifügen  
anziehen, mit Weisswein ablöschen,  
Safran und Bouillon beifügen  
und zugedeckt garen.

Salade de Saison :

Rezept nach freier Wahl

Omelette Surprise :

Biscuit :	Zucker	50 g	
	Eiweiss	5 Stk	
	Zucker	50 g	Zucker mit Eigelb schaumig schlagen.
	Eigelb	5	
	Mehl	50 g	Zucker mit Eiweiss zu Schnee schlagen, alles mischen und backen

Fruchtsalat : Zucker 50 g  
Wasser 1 dl  
Zitronensaft  
Apfel 250 g  
Orangen 250 g  
Banannen 100 g  
Birnen 100 g  
1 kl. Dose Ananas und Kirschen  
Kirsch und Marashino  
Vanille und Erdbeerglace, je 10 Kugeln

Gratinform mit Biscuit auslegen, mit Fruchtsalat  
und Glace belegen und mit restlichem Biscuit  
abdecken, mit Kirsch und Marashino tränken.

Mit Auflaufmasse bestreichen, garnieren und backen.

Auflaufmasse :	Eigelb	3 Stk	Eigelb und Zucker
	Eiweiss	8	schaumig rühren,
	Zitronenschale		den Eischnee untermischen.
	Zucker	150 g	