

Menue für 4 Personen
von Michael Rimann

Kochen vom 24.4.85

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

Zuppa Pavese
Fischröllchen an Senfsauce
Petersilie-Kartoffeln
Salat Primavera
Birnensalat Chantal

Zuppa Pavese

4 Scheiben Modelbrot	toasten, in warmen Suppenteller legen
80 g. Parmesan gerieben	darüberstreuen
4 frische Eier	daraufschlagen
1 liter kochende Fleisch- brühe	sorgfältig in den Teller giessen
Schnittlauch	darüberstreuen
	sofort servieren ;

Fischröllchen an Senfsauce

600 kleine Fischfilets
z.B. Felchen, Egli,
Flundern

1 Zitronen, nur Saft
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Estragon

2 dl. Weisswein

Sauce:

1 Essl. Margarine oder Butter
1 Essl. Mehl
2 dl. Fischkochflüssigkeit

↑
1 Gemüsebouillonwürfel
1 Essl. grobkörniger Senf
1 dl. Rahm

Gratinieren:

wenn tiefgefroren, nicht ganz
auftauen

mindestens 1 Stunde marinieren
beidseitig salzen
auf die Innenseite des Fisches
streuen, aufrollen, in eingefet-
tete Gratinform legen
dazugiessen, Form mit Alufolie
zudecken

15-20 Min. in der Mitte des auf
180° vorgeheizten Ofens pochieren
Die Fischröllchen müssen weiss
sein.

Form herausnehmen, Flüssigkeit
in einen Massbecher giessen,
Ofenhitze auf 250° erhöhen.

erwärmen
darin dünsten
aufs Mal dazugiessen, die Sauce
unter ständigem Rühren mit dem
Schwingbesen aufkochen,

daruntermischen
Rahm steifschlagen und unter die
lauwarme Sauce ziehen, über die
Fischröllchen verteilen.

ca. 10 Min. in der Mitte des auf
250° vorgeheizten Ofens.

Petersilien-Kartoffeln

400 g. Kartoffeln

½ Teel. Salz

10 g. Margarine
etwas Petersilie

waschen, schälen und in Würfel
schneiden

in wenig Salzwasser 15-20 min.
weichkochen; Wasser soll voll-
ständig verdampft sein
mit den fertigen Kartoffeln
vermischen, die feingehackte
Petersilie darüberstreuen.

Salat Primavera

200 g. Löwenzahnblätter
50 g. Bärlauch
1 Bund Radiesli

erlesen, waschen, gut abtropfen
" " , fein schneiden
waschen, feine Rädchen schneiden

Sauce:
3 Eier

7 Min. kochen, schälen, Eigelb
herausnehmen und mit der Gabel
zerdrücken

Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch fein geschnitten
1 Teel. Senf
einige Tropfen Maggi Würze
1/4 Teel. Salz
1/2 Teel. Streuwürze
1/2 Zitrone, Saft
4 Essl. Öl

alle Zutaten sowie Eigelb mit dem
Schwingsbesen gut verrühren, über den
Salat giessen

Eiweiss gekocht

hacken über den Salat streuen

Birnensalat Chantal

500 g. Birnen
1 Zitrone, Saft

schälen, in feine Schnitze schneiden
darüberträufeln

Sauce:
2 dl. Apfelsaft
2 - 3 Essl. Honig

zusammen in einer kleinen Pfanne
erwärmen, über die Birnen giessen und
1-2 Stunden marinieren. Anrichten

Garnitur:

50 g. Zucker

in einer Chromstahlpfanne carameli-
sieren

50 g. Mandelscheibchen

begeben, kurz mitrösten, auskühlen

2,5 dl. Rahm

halbsteif schlagen mit den Mandel-
scheibchen vermischen und separat
zum Birnensalat servieren.
