

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

Einlaufsuppe mit Schnittlauch

Appetitbrötchen

Entrecote mit Pilzsauce
Spinat-Chüechli
Gratinierte Tomaten

Meringue-Glace mit Ananas

Einlaufsuppe mit Schnittlauch

0,8 dl Bouillon
2-3 Spritzer Maggi
Pfeffer
1 Ei
1/2 Bund Schnittlauch

Ei aufschlagen und schaumig schlagen, Schnittlauch fein hacken. Bouillon aufkochen und mit Maggi und Pfeffer abschmecken, dann das Ei mit dem Schwingbesen darunterziehen. Vor dem Servieren Schnittlauch einstreuen.

Appetitbrötchen

1 Scheibe Emmentaler (5 mm)
50 g Knoblauchkäse
50 g Meerrettichkäse
1/4 Camembert
1 Scheibe Tilsiter (5 mm)
kl. Tube Leberpain
Toastbrot
1 Tomate
1 gekochtes Ei
einige Radieschen
einige Oliven
einige Perlzwiebeln
einige Kapern
Gewürzgurken
Ausstechförmchen

Mit Förmchen Emmentaler, Tilsiter, Camembert ausstechen. Weichkäse und Leberpain auf Brot streichen; Käse auf Toastbrot legen, mit den restlichen Zutaten bunt garnieren.

Entrecote mit Pilzsauce

4 gut gelagerte Entrecote
(ca. 200 g)

Pilzsauce:

1 mittlere und 1 kleine
Dose Champignons
1 kleine Zwiebel
20 g Butter
1 Bratensaucenwürfel
Streuwürze
Maggi-Tropfen
Maggi-Würzmischung Nr. 1
1 EL Essig
3 dl Rahm
evtl. etwas Milch

Entrecote à point braten, in eine heisse Platte geben und Pilzsauce darüber geben. Restliche Pilzsauce separat servieren.

Pilzbrühe abgiessen und beiseite stellen. Zwiebel fein hacken und im Butter leicht andünsten, Pilze hinzugeben, den Bratensaucenwürfel darüber zerdrücken, mit ca. der Hälfte der Pilzbrühe ablöschen, mit den Gewürzen abschmecken. Den Rahm langsam darunterziehen. Wenn die Sauce etwas dick wird, mit etwas Milch verdünnen.

Spinat-Chüechli

500 g Blattspinat
1 Eigelb
Maggi-Tropfen
Streuwürze
25 g Butter

Blattspinat sehr gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Das Eigelb, einige Tropfen Maggi und etwas Streuwürze hinzugeben und gut mischen. Dann 4 burgergrosse Chüechli formen und in Butter goldbraun braten.

Gratinierte Tomaten

4 mittlere, feste Tomaten
50 g geriebener Emmentaler
50 g Butter
Streuwürze

Den Tomaten-Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel etwas Mark entfernen. Etwas Streuwürze hineingeben und mit geriebenem Emmentaler auffüllen. Butter in einer feuerfesten Form austreichen und die Tomaten hineinstellen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C während 20 Min. gratinieren.

Meringue-Glace mit Ananas

1 Familienblock Glace
nach freier Wahl
8 Meringueschalen
5 dl Rahm
6 Scheiben Ananas

Vom Glaceblock mit heissem Messer 4, etwa 3-4 cm dicke, Stücke abstechen und je auf einen Dessertteller stellen. Links und rechts eine Meringueschale andrücken. Den Rahm steifschlagen und mit dem Spritzsack der Länge nach über das Glace geben. Danach 3 halbe Ananas quer daraufstecken und servieren.

E N G U E T E