

Menu für 4 Personen  
von Yves de Kinkelin

Kochen vom 19. Juni 1985

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

WINTERTHUR

---

Joues de cabillaud

\*

Ragoût de porc à l'orange

\*

Nouilles

\*

Coupe St-Rémy

\*

Café

\*

Pralinés

Joues de cabiliaud

300 g Kabeljaubäggli  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer  
etwas Butter  
1 El Margarine  
1 Zwiebel  
1 Schnittlauch  
1 Peterli  
wenig Dill  
1 Glas Weisswein  
2 dl Rahm  
Streuwürze

Die Kabeljaubäggli mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Danach in bebutterte Auflaufform geben.

Zwiebel und Peterli hacken, Schnittlauch und Dill fein schneiden. Margarine in die Pfanne geben, schmelzen lassen und darin die gehackte Zwiebel sowie die Kräuter dämpfen. Anschliessend mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rahm dazugeben und die Sauce mit Aromat, Salz und Pfeffer abschmecken. Kabeljaubäggli mit Sauce übergiessen und Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180° ca. 40 Min. kochen lassen.

Die Kabeljaubäggli mit 2 halben Salzkartoffeln pro Person anrichten. Kartoffeln mit etwas Schnittlauch bestreuen.

### Ragoût de porc à l'orange

800 g mageres Schweinsvoressen  
6 dl Orangensaft  
1 dl weisser Rhum  
1 - 2 El Oel  
 $\frac{1}{2}$  dl Doppelrahm  
wenig Salz

Orangensaft zubereiten und Rhum begeben.

Die Schale einer Orange entfernen und fein schneiden. 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, abgieben und dem mit Rhum vermischten Orangensaft beifügen.

Die Fleischstücke in wenig Oel anbraten. Dann Oel abgiessen und den Bratenfonds mit dem Orangensaft ablöschen. 1 Std. kochen lassen.

Anschliessend Fleisch herausnehmen und warmstellen. Sauce etwas einkochen lassen, Rahm begeben und dick werden lassen, vom Feuer ziehen und mit wenig Salz abschmecken.

### Nouilles

400 g Nudeln  
Salzwasser  
wenig Butter

Nudeln im Salzwasser 8 - 10 Min. kochen lassen, abgieben und mit Butter verfeinern.

## Coupe St-Rémy

$\frac{1}{2}$  l Vanilleglacé  
500 g Erdbeeren  
6 Rhabarberstengel  
60 g Butter  
Griesszucker

Die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit Zucker überstreuen.

Anschliessend Rhabarberstengel waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden (ca. 2,5 cm lang und 3 mm breit).

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, 5 Suppenlöffel Griesszucker beifügen, umrühren und heiss werden lassen. Dann die Rhabarberstückchen begeben und 45 Sek. kochen lassen. Achtung: Rhabarber muss knackig bleiben! Pfanne vom Feuer ziehen, Butter absieben und die Rhabarbern mit den Erdbeeren mischen. Früchte bis zum anrichten beiseite stellen.

## Pralinés

1 dl Rahm  
250 g Crémant-Schokolade  
 $\frac{1}{2}$  Tl Nescafé  
1 El Puderzucker  
Zuckerkügelchen  
Pralinétütchen

Rahm in eine kleine Pfanne geben, aufkochen und von der Herdplatte ziehen. Die zerbröckelte Schokolade begeben und rühren bis sie geschmolzen ist. Danach den Nescafé sowie den Puderzucker darunter rühren.

Die flüssige Schokolademasse in die Pralinétütchen giessen, garnieren und kühlstellen.