



CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

Menue für 4 Personen

Kochen vom 28. August 1985

zusammengestellt
von Klaus Hinz

* * * * *

Buttermilchsuppe mit Kräutern

*

Avocados - Crevetten
Salat

*

Kalbskotelettes auf Spinat

*

Trockenreis

*

Früchte mit Holdersauce

* * * * *

Buttermilchsuppe

30g Maizena
1/2 l Buttermilch
1/2 l Fleischbrühe
1 Eigelb
50g geräucherter Speck
1 Zwiebel
1 hartgekochtes Ei
je 1 Bund
Schnittlauch
Peterli u. Kerbel
1 Zweig Zitronenmelisse
Salz

Maizena mit der Buttermilch und Brühe ver-
rühren, in einen Topf geben und unter
ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom
Herd nehmen und das mit Salz verquirlte
Eigelb hineinrühren. Den Speck würfeln
und in einer Pfanne auslassen. Die ge-
würfelte Zwiebel darin anrösten und in die
Suppe rühren. Das Ei schälen, feinhacken
und mit den feingehackten Kräutern in die
Suppe rühren.
Sofort servieren.

Kalbsskotelettes auf Spinat

- 4 Kalbsskotelettes
Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 kg frischer Spinat
- 1 Zwiebel
Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer
- 400g Champignons
- 1 TL Butter
Mehl z. Bestäuben
Rosmarin
- $\frac{1}{2}$ dl Weisswein
- 1 dl Rahm
- $\frac{1}{2}$ EL Senf mild
- 1 EL Marsala
Peterli

Die Kotelettes mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren und ziehen lassen.

Den Spinat waschen, abtropfen, mit der gehackten Zwiebel dämpfen und mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen (Flüssigkeit abgiessen). In eine gebutterte Gratinform geben. Die Champignons scheideln, in Butter dünsten, würzen und über den Spinat verteilen. Nun die Kotelettes mit Mehl bestäuben, mit Rosmarin belegen, beidseitig im heissen Oel anbraten, salzen und auf das Gemüse legen. Den Bratfond mit Weisswein ablöschen. Den Rahm und Senf verquirlen und dazurühren, mit Marsala verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über das Fleisch giessen und den Gratin im heissen Ofen bei 250°C während 10 Min überbacken, dann mit Peterli bestreuen.

Trockenreis

- 4 Tassen Reis
- 8 Tassen Wasser
- 4 TL Salz

nach bekannter Methode zubereiten.

Früchte mit Holdersauce

2 Kiwi
2 Pfirsische
200g Himbeeren
4 Port. Vanilleglace
2 dl Holdersauce (süss)
2 EL Curaçao-Likör

Die Kiwi schälen, von den Pfirsischen die Haut entfernen, und die Früchte dann in feine Scheiben schneiden, mit Curaçao beträufeln und etwas ziehen lassen.

Die Himbeeren vorsichtig waschen und abtrocknen. Auf vier Teller verteilen, das Glace dazutun und zu den Früchten die heissgemachte Holdersauce servieren.

Avocados - Crevetten - Salat

3 Avocados
200g Crevetten
2 EL Sauerhalbrahm
4 EL Mayonnaise
1 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Curry
1 Zitrone
1 Salat
 Toast (4 Scheiben)
50g Butter

Avocados schälen. Crevetten abtropfen und mit Zitronensaft beträufeln.
 $\frac{1}{2}$ Avocado mit der Gabel zerdrücken und mit dem Sauerhalbrahm vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.
Die anderen Avocados in Würfel schneiden und ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln. Pinienkerne dazumischen. Pro Port. 1 Salatblatt auf einen Teller legen und Salat einfüllen. Mit der Sauce nappieren. Vor dem Servieren mit Crevetten garnieren. Event. Butter und Toast dazureichen.