

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

Fleischsuppe mit Mark
Basilikumbrot

Gefüllte Wirz-Poulet-Rouladen
Wilder Reis

Gurkensorbet

Hausgemachte Crèmeschnitten

Fleischsuppe mit Mark

200 g Ochschwanz
400 g Rindsknochen

In einer Bratpfanne ohne Fett anbraten. Zusammen in eine hohe Pfanne geben. (Bratpfanne wird nochmals gebraucht, daher nicht alles Fett abgiessen).

1/2 Sellerieknolle
1 Rüebli geviertelt
1 Stück Lauch

In der Bratpfanne kurz anbraten

kurz mitbraten, dann das Gemüse zu den Knochen geben.

1 Zwiebel, ungeschält,
halbiert

In der Bratpfanne an der Schnittfläche gut anbraten (dunkelbraun). Zu den Knochen geben.

2 l Wasser
1 EL Salz

aufgiessen
begeben und aufkochen. Den entstehenden Schaum hin und wieder abschöpfen. 45 Min. auf mittlerem Feuer kochen lassen. Dann die Suppe absieben und im Eis-Wasserbad abkühlen und die Fettschicht abheben.

200 g mageres, gehacktes
Kuhfleisch
1 Eiweiss verklopft

zusammen verkneten und zur kalten Suppe geben. Unter leichtem Rühren aufkochen und 30 Min. auf mittlerem Feuer kochen lassen. Anschliessend die Suppe durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in eine Pfanne giessen.

2	Rüebli	in feine lange Streifen schneiden
1 Stück	Lauch	in die Suppe geben. Suppe 8 Minuten sehr heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen, sonst können die Markstücke aus den Knochen fallen.
12 Stück	schöne Markbeine ca. 2 cm lang	
1/2 dl	Sherry	beigeben und die Suppe mit
	weissem Pfeffer aus der Mühle und Salz	abschmecken
	feingehacktem Peterli	Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und mit bestreuen.

Basilikumbrot

2 grosse Bund	Basilikum	
1	Bund Petersilie	
2	Knoblauchzehen	fein hacken
25 g	geriebener Parmesan	
25 g	gemahlene Pistazien	zusammen mit den Kräutern in einen Mörser geben und fein verreiben, mit
	Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle	
1,5 dl	Olivenoel	reichlich würzen. Dann nach und nach darunterühren.
		Die Paste kann auch im Mixer zubereitet werden. In diesem Fall gibt man das Oel von Anfang an bei.
12	Pariserbrotscheiben	Die Paste auf die Brotscheiben streichen und diese auf ein Backblech legen. Im auf 220° vorgeheizten Ofen auf mittlerer Rille während 8-10 Min. überbacken. Sofort heiss servieren.

Gefüllte Wirz-Poulet-Rouladen

4	Pouletbrüstchen	In die Brüstchen eine Tasche einschneiden.
8	schöne Wirzblätter	Die dicken Mittelrippen herausschneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser 8 Min. blanchieren. Sorgfältig abtropfen lassen.
<u>Füllung:</u>		
30 g	Morcheln	30 Min. in lauwarmem Wasser einweichen, dann sorgfältig Waschen, damit kein Sand zurückbleibt.
150 g	Champignons	waschen, trocknen und in feine Scheiben schneiden.

1	Schalotte	schälen und fein hacken, in
2 EL	Butter	andämpfen, die Pilze beifügen und einen Moment mitdämpfen, mit
1/2 dl	Weisswein	und
1/2 dl	grünem Martini	ablöschen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen und mit etwas
Salz und Pfeffer		würzen.
2	Pouletbrüstchen	wägen und gleichviel
	Rahm	abwägen. Beides sehr kalt stellen. (Eis)
Salz und Pfeffer		Den Mixbecher mit etwas Eiswasser kühlen. Die Pouletbrüstchen und den Rahm im Mixer fein pürieren und mit etwas würzen.
Je 2 blanchierte Wirzblätter		uebereinanderlegen und mit 1/4 der Pouletmasse bestreichen. Die Pouletbrüstchen mit den Pilzen füllen und auf die Wirzblätter legen. Diese sorgfältig aufrollen und auflegen und so einpacken, dass die Naht oben ist. Die Päckchen in den Dampfkochtopf legen und darum herum
ein Stück Alu-Folie		
1,5 dl	Weisswein	giessen. Den Dampfkochtopf schliessen, aufkochen und sobald der 2. Ring sichtbar wird, auf kleines Feuer schalten. So 12 Min. garen. (Der 2. Ring muss sichtbar sein). Dann die Pakete herausnehmen, aber nicht öffnen. Den zurückgebliebenen Sud auf grossem Feuer zur Hälfte reduzieren. Dann die Päckchen an einem Ende öffnen und den entstandenen Saft zum Sud giessen.
0,5 dl	Wasser	
80 g	Butter	in kleine Stücke schneiden und unter die Sauce schlagen (Schwingbesen). Mit
4 EL	Rahm	verfeinern und mit
Salz und Pfeffer		abschmecken.
		Die Rouladen in 1,5 cm breite Tranchen schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce napieren.
<u>Wilder Reis</u>		Zubereitung gemäss Anleitung auf der Packung.

Gurkensorbet

1 Salatgurke

schälen, halbieren, alle Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Im Mixer solange mixen, bis die Gurke fein ist.

1 Paket Citronensorbet

in Würfel schneiden und in den Mixer geben. Solange mixen, bis die Masse gut durchmischt ist. Mit etwas

weissem Pfeffer

abschmecken und nochmals mischen. Die Masse in die Glacemaschine füllen und solange laufen lassen, bis das Sorbet fest ist. Anschliessend in einem geeigneten Gefäss in den Tiefkühler stellen. Zum Servieren Kugeln formen und auf

fein geschnittenen
Gurkenscheiben

anrichten.

Hausgemachte Crèmeschnitten

1 Paket Leisi Blätterteig
bereits rechteckig aus-
gewallt (2 Stücke)

Von den beiden Teigstücken je 1/3 längsseits abschneiden (ergibt dann 3 Böden). Den Teig dicht mit der Gabel einstechen, damit er keine Blasen wirft. Die Böden auf Blechreinpapier auf der Rückseite des Bleches in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 12-15 Min. hellbraun backen. Auskühlen lassen.

Glasur für den Deckel

2-3 EL Himbeergelée
150 g Puderzucker
ca. 2 EL Flüssigkeit, z.B.
Citronensaft, Kirsch oder
Wasser

Den schönsten Boden umgekehrt als Deckel verwenden, mit warmem Himbeergelée bestreichen. Für die Glasur alles mischen, sie sollte so dick sein, dass sie einen Löffelrücken überzieht. Glasur auf den erkalteten Gelée giessen und verstreichen.

Backcrème für den mittleren Boden

5 dl Milch
4 EL Maizena
8 EL Zucker
2 Eier verklopft
1/3 Vanillestengel
aufgeschnitten

Alles zusammen mischen und den aufgeschnittenen und herausgekratzten Vanillestengel beifügen und unter Schwingen aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen und

4 Blatt Gelatine in kaltem
Wasser eingeweicht

leicht ausdrücken und mit dem Schwingbesen unter die Crème rühren

2 EL Kirsch

beifügen.

2 dl Rahm geschlagen

mit der ausgekühlten, leicht fest gewordenen Crème mischen und kühlstellen.

Füllung für den untersten Boden

400-600 g Himbeeren

den untersten Boden damit belegen

3 dl Rahm
2 EL Zucker
1/2 TL Vanillezucker
1 Btl. Rahmhalter

alles zusammen vermischen und schlagen und über den Himbeeren verteilen

dann die beiden Teile der Mitte darauflegen und mit der Backcrème bestreichen. Zum Schluss den Deckel mit der Glasur darauflegen. Kühlstellen.