

CHNOCHE - CHUCHI

Winterthur

Grapefruit "Schneesturm"

*

Gemischter Salat

*

Filet Antoine

Nudeln

*

Kastanienmousse

Grapefruit "Schneesturm"

2 Grapefruits, halbiert

Fruchtfleisch mit Grapefruitmesser
in der Schale in mundgerechte
Stücklein zerteilen

2 Eiweiss, 1 Prise Salz

sehr steif schlagen

40 g Zucker

beifügen, weiterschwingen bis
Masse glänzt

40 g Zucker

leicht darunterrühren, nicht mehr
schlagen

Die steife Masse in den Spritz-
sack füllen, auf die vorbereiteten
Grapefruits dressieren

Backen: Im gut vorgeheizten Ofen bei maximaler Oberhitze während ca.
5 Minuten leicht bräunen. Ausgekühlt servieren

Gemischter Salat

$\frac{1}{2}$ Büchse rote Bohnen	
$\frac{1}{2}$ Büchse weisse Bohnen	abtropfen lassen
$\frac{1}{2}$ Büchse Maiskörner	
100 g Nüsslisalat	rüsten und waschen
100 g Cicorino rosso	rüsten, waschen und abtropfen lassen
2 Chicorée	rüsten, waschen, halbieren und in Streifen schneiden
1 rote Peperoni	rüsten, waschen und in Streifen schneiden
Sauce:	
$\frac{1}{2}$ El Senf	
$\frac{1}{2}$ El Mayonnaise	
Streuwürze	mit Löffel gut untereinander mischen
Seleriesalz	
ital. Salatkräuter	
$\frac{1}{2}$ Zitronen	auspressen, mit Fruchtfleisch beifügen und mischen
1 El Krauternessig	beifügen und mischen
6 - 8 El Milch	beifügen und mischen
2 - 3 El Rahm	beifügen und mischen
4 El Öl	beifügen und mischen
Salatsauce unter Salat ziehen, Salat auf Teller anrichten	

Filet Antoine

4 Filetbeefsteaks à ca. 100 g	mit frischgemahlenem, schwarzen Pfeffer einreiben
200 g Hühnerleber	schnetzeln
1 El Rosinen	Rosinen in Cognac einlegen
1 El Cognac	
Nach ca. 20 Minuten	Steaks im heissen Oel stark anbraten, mit Cognac und Rosinen begiessen und flambieren. Zugedeckt auf Kerzenre- chaud warmstellen.
Sauce:	
1 El Butter	Mehl in Butter braun rösten, vom Feuer nehmen
½ El Mehl	
1 dl heisse Bouillon	ablöschen und mit Schwingbesen gut verrühren
2 El Marsala	zugeben, aufkochen und auf kleiner Flamme zu sämiger Sauce kochen
1 Lorbeerblatt	
Salz, Pfeffer aus Mühle, Streu- würze, Thymian	beifügen
½ Tl Ketchup, 2 - 3 El Rahm	
Cayennepfeffer	abschmecken
Hühnerleber	Hühnerleber in heisser Butter kurz anbraten, vom Feuer nehmen, würzen
1 El eingesottene Butter	
	Je ein Filetbeefsteak auf vorgewärmte Teller legen, mit Leber bedecken und mit heisser Sauce überziehen
12 Spargelspitzen	mit Spargelspitzen dekorieren
	restliche Sauce separat servieren
300 g Nudeln	in Salzwasser kochen

Kastanienmousse

2 El Milch	
ca. $\frac{1}{2}$ Tl Vanille-Extrakt	aufkochen
200 g Kastanienpuree	beifügen und unter rühren einkochen lassen
4 - 8 El Rahm	beifügen und nochmals einkochen, die Masse erkalten lassen
2 El Cognac	zugeben und Masse zu glattem Püree verarbeiten
2 Eiweiss	steifschlagen, Zucker unterziehen,
50 g Zucker	mit Kastanienpüree vermischen und kaltstellen
3 dl Rahm	steifschlagen und kühlstellen
	vor dem Servieren das Püree mit dem Rahm mischen, mit dem Spritzsack in hohe Gläser dressieren.
4 Baby-Meringues	zur Dekoration
Sauce:	
50 g dunkle Schokolade (Crémant)	im Wasserbad schmelzen
2 El Wasser	
100 g Puderzucker	darunterrühren, heiss servieren
$\frac{1}{2}$ El Kaffee	
1 Tl Butter	