



Yves
SCHNOCHE - CHUCHI
WINTERTHUR

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Klaus Hinz

Kochen vom 22.2.1984

* * * * *

Schneckensuppe
mit
Lauchzwiebeln

*

Seezungenfilets
mit
Krabbensauce

*

Gänsebraten
Majorankartoffeln

*

Quark-Apfel-Creme

* * * * *

Gänsebraten (8 Portionen)

500 g saure Aepfel
250 g Lauch
125 g Rosinen
1 Bund frischer Beifuss
1 Gans ca 4000 g
1/4 l Fleischbrühe
Salz
Pfeffer

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Aepfel, ohne Kerngehäuse, mit dem in Scheiben geschnittenen Lauch und den Rosinen mischen. Den gehackten Beifuss darunter mengen. Die Gans innen und aussen pfeffern und salzen, die Füllung hineingeben und die Gans zunähen. In eine Bratenpfanne legen, mit einem halben Liter Wasser begiessen und langsam braten. Den Fond mit Fleischbrühe lösen, event. mit Mehl binden und abschmecken. Bratzeit etwa 120 Min.

Majorankartoffeln

500 g Kartoffeln
1 Bund Majoran
1 Zwiebel
1 El Gänsefett
Salz
Pfeffer
1/4 l Fleischbrühe

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. In einer Kasserolle das Gänsefett erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel dünsten. Kartoffeln dazu geben, würzen mit Salz, Pfeffer und Majoran. Fleischbrühe beifügen und auf kleiner Flamme gar dünsten. Nicht umrühren, sondern den Topf nur schütteln.

Quark-Apfel-Creme

2 säuerl. Aepfel
2 Citronen
400 g Quark
6 El Milch
5 El Zucker
1/4 l Rahm
2 Riegel bittere Schokolade
Zimt

In einer Schüssel den Quark mit Milch, Zucker und Zimt verrühren. Die geschälten Aepfel grob raspeln und sofort mit Zitronensaft vermischen. Nun Aepfel und Quark mischen und den steif geschlagenen Rahm darunterziehen. In Dessertschalen abfüllen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenspäne verzieren.

Schneckensuppe mit Lauchzwiebeln

1 Bund Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1/2 l Brühe
1 Dose Weinbergschnecken
(4 Schnecken pro Person)
1/2 Zitrone
frisch gemahlener Pfeffer

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Mit zerdrücktem Knoblauch in heissem Fett andünsten. Brühe zugeben und 5 Minuten garen. Die Schnecken mit Flüssigkeit zugeben und heiss werden lassen. Die Suppe mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Seezungenfilet mit Krabbensauce

400 g Seezungenfilet
2 El Mehl
100 g Butter
gehackte Peterli
Salz, Saft von 1 Zitrone

50 g Butter
60 g Mehl
1/2 l Milch
1 Suppengrün
1 Zwiebel
50 g Krabben
Salz
Pfeffer
Paprika

} Sauce

Sauce: Butter zerlassen in einer Pfanne, Mehl einrühren und leicht bräunen. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren die Milch hinzufügen. Mit der gehackten Zwiebel und den anderen Gewürzen kräftig würzen. 1/2 Stunde kochen lassen, durch ein Sieb passieren und die zerkleinerten Krabben unterrühren. Ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Seezungenfilet: Die Filets abtrocknen, mit Zitrone beträufeln und 10 Min. ziehen lassen. Salzen, leicht mit Mehl bestäuben und mit Oel bestreichen. In heissem Fett bei Mittelhitze beidseitig braten. Die Filets mit der Sauce übergiessen.