

Menue für 4 Personen  
von Michael Rimann

Kochen vom 23.5.84

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

---

Gefüllte Avocados

\*\*\*\*\*

Soufflierte Kalbssteak

Rahmkartoffeln

Spinatgratin

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

\*\*\*\*\*

### Gefüllte Avocados

2 weiche Avocados	halbieren, den Stein entfernen
Zitronensaft	beträufeln
2 hartgekochte Eier	hacken
3 Tranchen Schinken	feine Streifchen schneiden
2 Essl. Mayonnaise	unter Eier und Schinken mischen
	Avocados damit füllen

im vorgeheizten Ofen ca. 5 Min wärmen  
dann servieren

\*\*\*\*\*

### Soufflierte Kalbssteak

4 Kalbssteak	
Salz, Pfeffer	Kalbssteak würzen
1 Essl. Oel	im heissen Oel beidseitig nur sehr kurz anbraten
200 g Emmentaler gerieben	
2 Eier	
1 Essl. Mehl	
1 Teel. Backpulver	
1 - 2 Essl. Weisswein	alles zusammen zu einer streichfähigen Masse vermischen
2 Essl. Morcheln	die zuvor eingeweichten und gehackten Morcheln unter die Käsemasse mischen die Masse auf die Steaks streichen
Salz, Pfeffer, Paprika	nochmals würzen
	in einer flachen Gratinplatte im auf 220° vorgeheizten Ofen etwa zehn Min. goldgelb überbacken

### Rahmkartoffeln

1 kg. Kartoffeln	knapp weichkochen, schälen und in dicke Scheiben schneiden
2½ - 3 dl Milch	erhitzen, Kartoffelscheiben beifügen und auf kleinem Feuer die Flüssigkeit einkochen lassen bis sie cremig wird
Salz, Streuwürze Pfeffer und Muskat 1 dl Rahm	würzen darübergiessen und nochmals 6 - 8 Min leicht kochen lassen
1 Büscheli Schnittlauch gehackt	zum Schluss darüberstreuen

\*\*\*\*\*

### Spinatgratin

750 - 1 kg. Spinat	erlesen, waschen gut abtropfen lassen. Ohne Wasserzugabe dämpfen bis der Spinat zusammengefallen ist. Aus der Pfanne nehmen, entstandene Flüssigkeit abgiessen.
1 Essl. Margarine	erwärmen
1 kl. Zwiebel gehackt	
1 Knoblauchzehe, gepresst	
100 g. Specktranchen fein gehackt	alles gut andämpfen, den Spinat beigeben
etwas Thymian, wenig Streuwürze, Salz	würzen, alles leicht auskühlen lassen
150 g. Raclettkäse in dünne Scheiben geschn.	Gratinform einfetten, Spinat und Käsescheiben ziegelartig einschichten.
Paniermehl	
Margarineflöckli	bestreuen
	Gratinieren: 10 - 15 Min. auf der mittleren oder oberen Rille des vorgeheizten Ofens.

## Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

500 g. Erdbeeren	waschen und entstielen, je nach Grösse vierteln oder halbieren und in eine grosse Glasschale geben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	würzen 3-4 Umdrehungen p. Person
3 Kugeln Erdbeerglace	weich werden lassen
je $\frac{1}{2}$ dl Kirsch und Maraschine	
1 dl flüssiger Rahm	alles zu den Erdbeeren geben und gut vermischen. in Coupgläser anrichten.