

Menue für 4 Personen
von Heinz Urech

Kochen vom 27. Juni 1984

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

Winterthur

Roher Champignonsalat

Schweinsfilet-Taschen

Gefüllte Tomaten

Butternüdeli

Bananencreme - Becher

Roher Champignon Salat

Sauce:

Saft von 1 Zitrone
3 EL Mayonnaise
2 EL Joghurt nature
Salz, Pfeffer, Worchester

Alle Zutaten mit dem Schwing-
besen mischen.

Abschmecken

500 g frische Champignons
1 Stange Lauch
100 g Schinken

Die Champignons waschen und in
Scheiben schneiden, sofort mit
der Sauce mischen. Den Lauch
putzen waschen und in 2mm dünne
Ringe schneiden, daruntergeben.
Einige zur Garnitur aufbewahren.
Den Schinken in dünne Streifen
schneiden und auch beifügen.
Mindestens 30 Min. ziehen lassen.

4 schöne Kopfsalatblätter

Den Salat darauf anrichten und mit
den Lauchringen garnieren.

Schweinsfilet-Taschen

480 g Schweinsfilet in dünne
Plätzli geschnitten
8 - 12 Tr. Coppa od. Roh-
Schinken
80 g Leberpain
Salbeiblätter
Salz, Pfeffer, Gewürze
2 EL Gourmet Butter

Die Hälfte der Plätzli mit je einer
Scheibe Coppa belegen. Das Leber-
pain daraufstreichen und mit der
andern Hälfte zudecken. Die Taschen
mit Zahnstochern fixieren und mit
je einem Salbeiblatt belegen. Dann
im Butter schnell anbraten, heraus-
nehmen und warmstellen. Vorher na-
türlich gut würzen.

1 kl. Zwiebel	Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
2 dl Weisswein	In der restlichen Butter glasig dünsten.
1 dl Bratensauce	Mit Weisswein ablöschen und auf die
Salz, Pfeffer, Worchester, Paprika	Hälfte einkochen lassen. Mit
10 g Butter	der Bratensauce auffüllen.
1 TL Mehl	Mit Butter und Mehl eine Mehlbutter zu-
1½ dl Rahm	bereiten und die Sauce damit binden.
einige Tropfen Zitronen-	Den Rahm zufügen. Mit Salz, Pfeffer,
saft	Paprika und Worchester abschmecken.
½ Bund Petersilie	Nun das Fleisch in die Sauce legen und
	einige Minuten darin ziehen lassen.
	Die Petersilien waschen fein hacken
	und über das angerichtete Fleisch
	streuen.

Gefüllte Tomaten

8 kleine Tomaten	Den Tomaten den Deckel wegschneiden
Salz oder Streuwürze	und etwas aushöhlen. Innenseite leicht
	würzen und in eine gefettete Gratin-
	form stellen.

Füllung:

1 Stück Butter	Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch
2 Zwiebeln	sehr fein hacken und in der Butter
2 Knoblauchzehen	glasig dünsten. Toastbrot auch fein
2 Bund Petersilie	hacken und daruntermischen, Parmesan
2 Tranchen Toastbrot	beifügen. Alles gut mischen etwas
ohne Rinde	würzen und in die Tomaten verteilen.
50 g Parmesan gerieben	Ca. 15 Minuten im Backofen bei ca.
	220 Grad gratinieren.

Butternüdeli

Nudeln im Salzwasser al dente kochen, abgiessen und ein Stück Butter darunterziehen,

Bananencreme-Becher

4 kl. Bananen
¼ Glas Johannisbeergelée

Creme:

½ Liter Milch
4 Eigelb
125 g Puderzucker
4 EL Rum

Die Bananen in kleine Würfel schneiden mit Johannisbeergelée überziehen.

Die Milch zum Kochen bringen. Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die heiße Milch einrühren, unter möglichst geringer Hitzezufuhr und ständigem Rühren ziehen lassen. Sobald die Creme am Kochlöffel haften bleibt vom Feuer nehmen. Den Rum zugeben und die Creme abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen damit die Creme sehr kalt wird. Zum servieren die Creme in 4 Becher verteilen und die Bananenwürfel vorsichtig in die Mitte geben.
