

Menue für 4 Personen  
von Marcel Jappert

Kochen vom 29. August 1984

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

---

Fischsuppe mit Knoblauchbrot  
Italienische Kalbsrolle  
Spinatgratin  
Schlosskartoffeln  
Schokolademousse

---

Fischsuppe

2 EL Olivenoel	erhitzen
1 kleine Zwiebel, feingehackt	darin hellgelb rösten
2 Tomaten	schälen, entkernen, kleinschneiden und beifügen
2 Knoblauchzehen	dazupressen
1/2 Fenchel	kleinschneiden und begeben
1/2 Lorbeerblatt	
1 Thymianzweiglein	
1 Bohnenkrautweiglein	
1 Stück Orangenschale	
1 Messerspitze Safran	
Salz und Pfeffer	dazugeben und würzen
6 dl kochendes Wasser	dazugiessen und 5-10 Minuten kochen
600 g Fisch verschiedener Sorten (je nach Angebot)	ebenfalls würzen und hineinlegen 10-15 Minuten ziehen lassen (nicht kochen)
einige Moules, gut gereinigt und von den Bärten befreit	in Salzwasser 5-6 Minuten kochen, bis sie sich öffnen und in die Suppe geben
einige Crevetten, vorgekocht	ebenfalls dazugeben
gehackte Petersilie	vor dem Servieren darüberstreuen

### Knoblauchbrot

#### Pariserbrot

Knoblauch pressen und mit  
Butter vermischen

der Länge nach aufschneiden

auf die Flächen des Brotes streichen  
und im Ofen kurz rösten

### Italienische Kalbsrolle

1 kg Kalbsbrust (dünnere Teil)  
Pfeffer aus der Mühle  
1/2 TL Salz  
2 EL Tomatenpüree  
1 TL Sulzpulver  
6-8 Scheiben Rohschinken  
4-6 Salbeiblätter, fein gehackt  
2 Bund Petersilie, fein gehackt  
2 TL italienische Kräutermischung  
3 EL Öl

Kalbsbrust beidseitig würzen und mit  
der Haut nach unten auf den Tisch  
legen

darauf verstreichen

darüberstreuen

darauf verteilen

gleichmässig darüberstreuen, Kalbsbrust  
möglichst satt aufrollen, mit Faden um-  
wickeln und in ein ofenfestes Geschirr  
legen

in einer Pfanne erhitzen und über das  
Fleisch giessen

Bratengarnitur bestehend aus:  
1-2 Rüebli  
1 Zwiebel besteckt

neben das Fleisch legen. Bratgeschirr  
auf die unterste Rille des auf 220 Grad  
vorgeheizten Ofens stellen. Nach ca. 20  
Minuten, wenn der Braten leicht gebräunt  
ist, Fett abgiessen und Hitze auf 180 Grad  
reduzieren.

1 dl Weisswein  
1 dl Bratensauce angerührt

mischen und wenig neben den Braten gie-  
sen, den Fond auflösen. Von Zeit zu Zeit  
mit der restlichen Sauce begiessen.

Bratzeit ca. 1 - 1 1/2 Stunden

Kalbsbrust vor dem Schneiden 10-15 Minuten  
zugedeckt ruhen lassen.

Der Braten könnte auch im elektrischen  
Grill im Bratenkorb zubereitet werden.

### Schlosskartoffeln

6-8 mittelgrosse Kartoffeln  
3/4 Liter Wasser  
1 TL Salz  
3 EL Öl

waschen, schälen, der Länge nach vierteln  
zum Kochen bringen, Kartoffelschnitze  
3 Minuten blanchieren, abtropfen lassen

Backblech oder Gratinform mit Öl bepün-  
seln, Kartoffeln einfüllen, in die Mitte  
des gut heissen Ofens (250 Grad) schieben,  
30-40 Minuten knusprig backen. Nach halber  
Backzeit nochmals mit Öl bestreichen

Salz

vor dem Anrichten darüberstreuen

### Spinatgratin

800 g Tiefkühl-Blattspinat aufgetaut  
40 g Butter  
1 Zwiebel gehackt  
2 Knoblauchzehen gepresst  
Salz, Pfeffer  
20 g Butter  
200 g frische Champignons  
Sauce:  
30 g Butter  
30 g Mehl  
3 dl Milch  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
200 g Schweizer Tilsiter in  
Scheiben geschnitten  
Paprika

Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasigdünsten, den Spinat beifügen, ca. 10 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Gratinplatte ausbreiten.

Die Champignons rüsten, in Scheiben schneiden, in der Butter kurz dünsten und beiseite stellen.

Die Butter schmelzen, das Mehl beifügen und dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Unter Rühren mit der Milch ablöschen, mit dem Rahm verfeinern, die Champignons begeben und würzen. Die Sauce über den Spinat verteilen, mit den Tilsiterscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen (220 Grad) überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Vor dem Servieren mit Paprika bestäuben.

### Schokolademousse

3 Eier  
2 EL Puderzucker  
1 EL Cognac  
80-100 g dunkle, in wenig Wasser  
geschmolzene Schokolade  
1 dl Rahm, steif

Alle Zutaten vermischen, im heissen Wasserbad mit dem Mixer ca. 10 Minuten schaumig schwingen, auskühlen lassen

darunterziehen, in Portionenschälchen abfüllen, kühlstellen

Kann auch im Tiefkühlfach ca. 2 Stunden gefroren werden.

Von Hand muss man die Masse länger schwingen.