

Menu für 4 Personen  
von René Zangger (Gast)  
und Yves de Kinkelin

Kochen vom 6.4.1983

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

WINTERTHUR

---

Fenchelcrème mit Pernod

\*

Felchenmousselin an Weissweinsauce auf Wirz gebettet

\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Roquefort

Riz sauvage

\*

Amaretti-Aepfel

## Fenchelcrème mit Pernod

200 g zarte Fenchelknollen  
1 El. Butter  
 $\frac{1}{2}$ l Hühnerbouillon  
1 dl Doppelrahm  
Salz, Pfeffer, Cayenne, Muskat  
Pernod

### Zubereitung:

Die zarten Fenchelknollen, von denen man nur das Innerste verwendet, in feine Scheiben schneiden und in heisser Butter weichdünsten. Mit der Hühnerbouillon ablöschen. Im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen, aufkochen und mit wenig Doppelrahm verlängern. Mit Salz, weissem Pfeffer aus der Mühle, einer Spur Cayenne und Muskatnuss würzen, mit Pernod abschmecken.

Die Fenchelcrème in vorgewärmte Tassen füllen und mit dem feingehackten Fenchelkraut garnieren.

## Felchenmousselin an Weissweinsauce auf Wirz gebettet

300 g Felchenfilet  
3 dl Doppelrahm  
1 Eiweiss (von grossem Ei) steif geschlagen  
2 Tl Maizena  
Fischfond  
Weisswein  
Salz, Pfeffer, Zucker  
1 Wirz

### Zubereitungen:

#### a) Fischmousselin

Fischfilets durch den Fleischwolf drehen und anschliessend im Mullinex pürrieren (oder durch ein Sieb streichen). Dabei langsam ca.  $1\frac{1}{2}$  dl Doppelrahm zugeben. Den Eischnee, Maizena, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen unterziehen.

Im Kühlschrank ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

Fischfond in Emailpfanne aufsetzen, leicht salzen. Mit zwei Löffeln wird von der Fischmousselin eierförmige Klösschen gedreht (mehrmals drehen, damit sie kompakt werden). Diese werden nun im Fischfond während 7 - 8 Minuten pochiert.

#### b) Sauce

Wein erhitzen, Doppelrahm langsam unter kräftigem Rühren zugeben. Die Butter würfelweise einrühren bis die Sauce sämig wird. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sauce über die Klösschen nappieren.

#### c) Wirz

Diesen in feine Streifen schneiden und in siedendem Salzwasser knackig kochen (ca. 2 Minuten). Vor dem Anrichten eventuell etwas nachwürzen.

## Medaillons vom Schweinefilet mit Roquefort

4 Medaillons vom Schweinefilet  
6 Knoblauchzehen  
1 Rosmarinzweig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 El Olivenöl  
20 g Butter  
30 g junge Karotten  
40 g englischer Sellerie (nur das Innere)  
1 Bund Schnittlauch

### Für die Sauce:

1 Schalotte  
4 cl Geflügelbrühe, ungesalzen  
2 cl trockener Weisswein  
4 cl Rahm  
30 g Roquefort  
15 g Butter  
1 Tl Gin oder Wodka

### Zubereitung:

Die Karotten putzen und in zündholzähnliche Streifen schneiden, den Sellerie in gleiche Streifen schneiden. Die Medaillons salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen, in Mehl wenden und gut abklopfen. Olivenöl und Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Medaillons dazugeben, mit den ungeschälten, angeklopften Knoblauchzehen und dem Rosmarinzweig umgeben. Ungefähr fünf Minuten von jeder Seite nicht zu heiss saftig braten. Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Das Fett aus der Kasserolle abschütten, den Bratensatz mit ungefähr drei Esslöffeln Wasser ablöschen und einkochen. Knoblauchzehen und Rosmarinzweig aus dem Topf nehmen, gehackte Schalotte hineingeben, kurz anziehen lassen, mit Weisswein ablöschen. Vollkommen einkochen lassen, die Geflügelbrühe zugeben und dickflüssig einkochen. Rahm zugeben, nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss den passierten Käse, den Gin oder Wodka und ein paar eiskalte Butterstückchen in die Sauce einschlagen. Die Karotten- und Selleriestreifen getrennt knackig kochen und in die fertige Sauce geben. Die Sauce auf vier Teller geben, mit Schnittlauch bestreuen, die Medaillons in die Mitte legen und mit einer Blätterteigschnitte servieren.

## Amaretti-Aepfel

4 saure kleinere Aepfel  
4 Amaretti (Bittermandel-Maccarönli)  
4 rote Cocktailkirschen  
 $\frac{1}{2}$ l Vanillecrème  
8 El Calvados

Sud: Zucker und Zitronensaft

### Zubereitung:

Die Aepfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Im Sud blanchieren (Wasser darf nicht kochen!).

Hernach die Aepfel in der Mitte durchschneiden und je 1 Amaretti dazwischenlegen (wie Sandwich). Den Apfel mit Calvados übergiessen und 2 - 3 Minuten ziehen lassen.

Die Aepfel mit Vanillesauce überziehen und mit einer roten Kirsche garnieren.