

C H N O C H E - C H U C H I  
W I N T E R T H U R

---

Melonen

Kalte Gurkensuppe

Geräuchte Forellen

Schweinskotelette mit Aprikosen  
Trockenreis

Citronensorbet

---

Melonen

2 reife Cavaillon Melonen

mit Kugelausstecher Kugeln formen  
(die Melonenhälften werden später  
gefüllt)

1/2 Wassermelone

ebenfalls Kugeln ausstechen

1 Citrone

auspressen

1-2 EL Portwein

alle Zutaten in eine Schüssel geben  
und sorgfältig durchmischen. in die  
Melonenhälften füllen und kaltstellen

Salatblätter, Eisschnee

Auf grosse Teller Salatblätter mit  
Eisschnee anrichten, die Melonenhälften  
daraufstellen

2-3 Tranchen Rohschinken

2-3 Tranchen Coppa

2-3 Tranchen Bündnerfleisch

auf den Salatblättern um die Melonen  
garnieren

- 1 Gurke ungeschält in feine Scheiben schneiden
- 3 Becher Vollmilchjoghurt Die geschälte Knoblauchzehe durch die Presse treiben, zum Joghurt geben und würzen. Die Sauce leicht schlagen und über die Gurkenscheiben giessen
- 1 Knoblauchzehe  
Salz, frisch gemahlener weisser Pfeffer
- 20 g frische Pfefferminzblätter grob hacken, unter die Gurkensuppe heben und vor dem Servieren im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen

Wenn keine frischen Pfefferminzblätter zur Verfügung stehen, können getrocknete, leicht zerrieben, zugefügt werden. Dadurch wird der Geschmack der Suppe allerdings etwas weniger fein ausfallen.

#### Geräuchte Forellenfilets

- 4-8 Forellenfilets auf Teller anrichten  
(je nach Grösse)
- 1 Zwiebel in feine Ringe schneiden, darüber verteilen
- Citronenscheiben, dünn als Garnitur verwenden
- 1 dl Schlagrahm
- 2 TL Meerrettich gerieben daruntermischen und zu den Filets servieren

#### Schweinskoteletten mit Aprikosen

- 4 Schweinskoteletten mit Salz einreiben
- 10 frische, gut reife Aprikosen, ca. 350 g überbrühen, häuten, halbieren und die Steine entfernen
- 40 g frische Butter die Koteletten darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten braun braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen
- Die Aprikosenhälften in der Bratbutter bei reduzierter Hitze weich werden und ganz leicht caramolisieren lassen.
- 2 EL grüner Pfeffer dazugeben und kurz erhitzen. Darauf achten, dass er nicht verbrennt.
- 1 dl trockener Weisswein dazugiessen und etwas einkochen lassen. Die Koteletten zurück in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten leise schmoren lassen. Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit den Aprikosenhälften garnieren, mit der Weinsauce begiessen.

#### Trockenreis

dazu servieren.

Citronensorbet

2 Citronen  
1 Tasse Wasser  
1 Tasse Zucker  
1 Eiweiss  
Champagner, Sekt oder weisser  
moussierender Traubensaft

Die dünn abgeschnittenen Citronenschalen mit Wasser und Zucker 10 Minuten kochen. Auskühlen lassen und absieben. Citronensaft und das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Im Tiefkühler gefrieren, dabei die Masse mehrmals gut durchrühren, damit sie schön gleichmässig gefriert. In hohe Gläser verteilen und mit Champagner oder Sekt übergiessen.

Auf gleiche Art kann Mandarinen- oder Orangensorbet zubereitet werden. In beiden Fällen gibt man noch etwas Citronensaft bei. - Raffiniert schmecken alle diese Sorbets übrigens auch mit einem Schuss Wodka statt Schaumwein.

E n g u e t e !