

Menu für 4 Personen
von Yves de Kinkelin

Kochen vom 23.11.1983

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

WINTERTHUR

Crème de poireaux

*

Rampons mimosa

*

Emincé de chevreuil

Spätzli

Raisins sautés au beurre

*

Sorbet au chocolat amer

Crème de poireaux

12 mittlere Lauchstengel
150 g Butter
45 g Mehl
7,5 dl Milch
3 dl Bouillon
1 Essl. Peterli
3 Essl. Rahm
Sa_lz, Pfeffer

Grüne Partie der Lauchstengel wegschneiden. Weisse Stengelstücke waschen, halbieren und fein schneiden.

3/4 der Butter schmelzen, Lauch begeben und leicht dünsten, nicht gelb werden lassen, Hitze reduzieren und während 10 Min. kochen.

In einer zweiten Pfanne Rest der Butter schmelzen, Mehl darüberstreuen, rühren, kalte Milch darübergiessen und unter stetem rühren während 5 Min. dick werden lassen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Nun die Sauce über den Lauch giessen, 10 Min. kochen lassen. Bouillon zubereiten, beifügen und 5 Min. kochen lassen.

Rahm in eine Suppenschüssel geben, Lauchsuppe darübergiessen, rühren, Peterli darüberstreuen und heiss servieren.

Rampons mimosa (Nüsslissalat)

200 g Nüsslissalat
2 harte Eier
3 Essl. Essig
4-5 Essl. Rahm
4 Essl. Milch
Senf, Aromat, Pfeffer, Maggi,
Majoran, Schnittlauch, Peterli

Nüsslissalat rüsten, Blätter voneinander trennen, gründlich waschen, trocknen.

Salatsauce anfertigen, Nüsslissalat begeben. Salat auf Teller anrichten und harte, feingehackte Eier darüberstreuen.

Emincé de chevreuil (geschn. Rehfleisch)

600 g geschn. Rehfleisch
2 Essl. Butter
2 dl Rotwein
3-4 Essl. fertige Wildsauce
2,5 dl Rahm
Sa lz, Pfeffer

Butter zergehen lassen, Fleisch ungewürzt kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen, würzen und sofort in Alufolie verpacken, warmstellen.

Fett in der Bratpfanne bis auf wenige Tropfen ableeren, Bratenfond mit Rotwein ablöschen, Wildsauce dazugeben und etwas einkochen lassen. Rahm beifügen (nicht aufkochen), wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Fleisch in Sauce zurückgeben und erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Spätzli

500 g Spätzli
2 Essl. Butter

Butter zergehen lassen, fertige Spätzli beigeben und knusprig braten.

Raisins sautés au beurre

40 grosse Traubenbeeren
3 Essl. Butter

Butter schmelzen lassen, Trauben beifügen, dünsten bis sie glasig und heiss sind (Vorsicht: nicht braun werden lassen!). Beeren aus der Pfanne nehmen, mit Haushaltpapier abtupfen und sofort anrichten.

Sorbet au chocolat amer

für 1 l:

200 g ungezuckerte dunkle
Schokolade
300 g Zucker
5 dl Wasser
50 g gezuckerte Schokolade

Ungezuckerte Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Wasser leicht erwärmen, dazugeben, danach Zucker beifügen. Gezuckerte Schokolade reiben und beimischen. Masse in die Sorbetière füllen und zu Glacé werden lassen.