

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Klaus Hinz

Kochen vom 21.4.1982

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

Käsesuppe mit Lauchzwiebeln

*

Lachsforellentost

*

Schweinefilet in Zitronensauce

Trockenreis
Gedünstete Tomaten

*

Rhabarber mit Mandelbaiser

Käsesuppe mit Lauchzwiebeln

2 kleine Zwiebeln
1 Bd. Lauchzwiebeln
100 g Gouda
20 g Butter
20 g Mehl
1 L Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
1 dl Schlagrahm

Die Zwiebeln in der heissen Butter andünsten. Das Mehl darüberstreuen und unter Rühren kurz mitdünsten. Die Brühe hinzufügen und aufkochen. Lauchzwiebeln dazugeben und fünf Minuten kochen lassen. Den geriebenen Käse untermischen und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf jede Portion ein wenig geschlagenen Rahm geben.

Gebeizte Lachsforelle

1 Lachsforelle
2 EL Salz
2 EL Zucker
1 EL Pfeffer(weiss)
4 Bd. Dill
4-8 Scheiben Toast
2 Zitronen
Butter

Die Forellenfilets waschen und abtrocknen. Pfeffer, Salz und Zucker mischen und auf den Filets verteilen. Dill waschen und fein hacken. Den Fisch damit bestreuen. Beide Filets (Schuppenseite aussen) übereinanderlegen. In Alufolie einwickeln und mind. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Aus der Alufolie nehmen und den Dill entfernen. Flache Scheiben schneiden. Mit Toastbrot, Butter und Zitronenvierteln servieren.

Senfsauce

4 EL scharfer Senf
1 TL Senfpulver
3 EL Zucker
2 EL Weissweinessig
4 EL Pflanzenöl
3 EL gehackter, frischer Dill

Senf und Senfpulver mit Zucker und Essig zu einer Paste verrühren. Langsam Öl dazugießen und zu einer Creme schlagen. Den feingehackten, frischen Dill darunterühren.

Trockenreis

2 Tassen Reis
1 Bouillonwürfel
1 TL Salz
4 Tassen Wasser

Wasser mit Bouillon und Salz aufkochen, Reis hineinschütten und durchrühren. Solange kochen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Tomaten, gedünstet

4 Tomaten
Streuwürze, Salz
1 Knoblauchzehe, gepesst
Rosmarin, Butterflöckli
wenig Wasser

Tomaten halbieren, würzen und in feuerfester Form sorgfältig weichdünsten.

Schweinsfilet in Zitronensauce

1 Schweinsfilet, ca. 600 g
1 Zitrone, unbehandelt

Zitrone waschen, Schale dünn abschälen, in kleine Stücke schneiden, Schweinsfilet rundum mit kleinen Einschnitten versehen und die Schalenstücke hineinstecken.

Marinade

1 EL Pflanzenöl
1 EL Senf
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Teel. Zitronensaft
2 Messerspitzen Pfeffer, weiss
1/2 Teel. Salz

Alle Zutaten mischen und das Fleisch damit bestreichen. Das marinierte Filet in eine ofenfeste Form legen und im heissen Ofen bei 220 Grad, 30 Minuten braten. Von Zeit zu Zeit mit der restlichen Marinade bestreichen. Das Filet dann herausnehmen und warmstellen.

1 dl Bratensauce, angerührt
1 1/2 dl Rahm

Den Bratenfond mit der Sauce auflösen, Rahm dazugiessen, nochmals heiss werden lassen und über das tranchierte Filet giessen.

Rhabarber mit Mandelbaiser

100 g getrocknete
Aprikosen
50 g Zucker
500 g Rhabarber
1,5 dl Weisswein
1 Päckli Vanillezucker
1 dl Aprikosenlikör

Aprikosen über Nacht in Wasser einweichen und am nächsten Tag mit dem Zucker 15 Minuten dünsten. Den gesputzten, in Stücke geschnittenen Rhabarber mit Wein und Vanillezucker 5 Minuten weichkochen und zu den Aprikosen geben. Abkühlen lassen. Likör unterrühren und alles in eine feuerfeste Form füllen.

Baiser:

1 Eiweiss
80 g Zucker
50 g Mandelblättchen

Eiweiss schlagen, Zucker einstreuen und über die Masse setzen. Mit Mandeln bestreuen und unter dem Grill bräunen.