

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

WINTERTHUR

Gefüllte Avocados

*

Cäsarsalat

*

Lapin aux pruneaux

*

Polenta

*

Crème Grand Maître

Gefüllte Avocados

2 reife Avocados
250 g Crevetten
6 Esslöffel Mayonnaise
2 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Cognac
1 dl Rahm
½ Zitrone
4 Salatblätter
etwas Dill, Streuwürze, Pfeffer
und Cayennepfeffer

Mit Mayonnaise, Ketchup, Cognac
und Gewürzen eine pikante Sauce
zubereiten, den steifgeschlagenen
Rahm darunterziehen und mit den
Crevetten mischen.
Avocados halbieren und den Kern
entfernen. Die Höhlung sowie den
Anschnitt mit Zitronensaft ein-
reiben. Avocado auf Teller mit
Salatblatt legen, Crevettencock-
tail einfüllen.

Cäsarsalat

- 1 - 2 Kopfsalate waschen, gut abtropfen lassen
- 2 - 3 Esslöffel Weinessig
- 4 - 6 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel Senf mischen
- etwas Salz, frischgemahlener Pfeffer
- 1 Prise Paprika
- 50 g Roquefortkäse mit Gabel fein zerdrücken, beifügen
- 1 kleine Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Büschel Petersilie miteinander fein hacken, beifügen
- 1 Knoblauchzehe und gut mischen
- 1 rohes Eigelb gut mit der Sauce verrühren, über den Salat giessen
- 1 - 2 Scheiben Weissbrot in Würfel schneiden
- 1 Esslöffel Pflanzenöl in Bratpfanne erhitzen, Brotwürfel rundum anbraten und über den Salat streuen

Lapin aux pruneaux

- 1 Kaninchen
- $\frac{1}{2}$ Tasse Butter
- 300 g getrocknete Zwetschgen
- 3 Esslöffel Johannisbeergelee
- Salz, Pfeffer
- Marinade:
- $\frac{1}{2}$ Tasse Karotten fein gehackt
- $\frac{1}{2}$ Tasse Zwiebeln fein gehackt
- 2 Schalotten
- 2 Esslöffel gehackter Sellerie
- 2 Gewürznelken
- 6 Pfefferkörner
- gehackte Petersilie
- 1 Thymianstengel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l herber Weisswein
- 2 Tassen Essig
- 1 Tasse Olivenöl
- In grosse Schüssel Hälfte der Marinade geben. Kaninchen zerteilen und in Schüssel legen. Mit restlicher Marinade bedecken und an kühlem Ort 24 Stunden marinieren lassen. Kaninchenstücke häufig wenden.
- Zwetschgen in Wasser einweichen. Kaninchenstücke aus Marinade nehmen, abtrocknen, salzen und pfeffern. In heisser Butter in Kochtopf bräunen. Marinade durch feines Sieb geben und in kleinen Topf giessen. Zum Kochen bringen und um die Hälfte einkochen lassen (ca. 45 Minuten). Ueber Kaninchen giessen und wenn nötig etwas Wasser beifügen. Zwetschgen hinzufügen, Topf zudecken und min. 45 Minuten, oder bis Kaninchen zart ist, schwach kochen lassen.
- Vor dem Anrichten Johannisbeergelee hinzufügen und gut vermischen.

Polenta

8 dl Wasser
2 dl Milch
1 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Salz
1 Prise Muskat

180 g Maisgries

zusammen aufkochen

unter Rühren einlaufen lassen und aufkochen. Bei schwacher Hitze unter öfterem Rühren halb zuge-
deckt ca. 45 Minuten köcheln.
Anrichten

Crème Grand Maître

1½ dl Rahm
1½ dl Rahmquark
2 Esslöffel Grand Marnier
60 g Zucker
ca. 16 Stück Löffelbiskuits
250 g tiefgekühlte Brombeeren
(als Garnitur schöne
zurückbehalten)

Rahm steif schlagen, mit Quark und Zucker mischen, Brombeeren und Grand Marnier darunterziehen. Biskuits zerkleinern und rings um den Rand von 4 weiten Glas-
schalen stellen. Crème einfüllen und mit Brombeeren garnieren.