

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

Terrine au cognac

*

Entrecôte aux oignons

Sauce Pinot Noir

Riz nature

*

Crème aux framboises

Terrine au cognac

600 gr. Pouletteleber
Butter
Pfeffer - Salz - Aromat
4 Tl. Cognac

In einer Pfanne 20 gr. Butter zer-
gehen lassen. Die Leber beigegeben und
diese auf kleinem Feuer braun werden
lassen, ohne dass sie hart wird. Aus
der Pfanne nehmen und in einem Teller
erkalten lassen.

Die Hälfte der Pouletteleber in einen
Mixbehälter geben, 10 gr. Butter,
Pfeffer, Salz und Aromat sowie 2 Tl.
Cognac beifügen, mixen.

Den Rest der Pouletteleber zugeben so-
wie erneut 10 gr. Butter, Salz, Aro-
mat und 2 Tl. Cognac.

Mixen bis die Masse schaumig ist,
falls notwendig, nochmals mit etwas
Salz und Aromat würzen.

In Schüssel geben, mit Alufolie zu-
decken und in Kühlschrank stellen.

Entrecôte aux oignons

4 Entrecôtes
8 mittelgrosse Zwiebeln
2 Bd. Schnittlauch
Senf - Aromat - Pfeffer
Butter - Oel
Alufolie

Zwiebeln und Schnittlauch schneiden,
nicht allzu fein. Die Entrecôtes auf
der einen Seite mit Senf bestreichen
sowie mit Pfeffer und Aromat würzen.
Nun nochmals mit Senf bestreichen so-
wie mit Zwiebeln und Schnittlauch zu-
decken. Die andere Seite auf die glei-
che Weise vorbereiten.

In einer Pfanne Butter sowie wenig Oel erhitzen (Butterbad), Fleisch hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden 3 - 4 Min. braten lassen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie verpacken und mit einem Küchentuch zudecken.

Sauce Pinot Noir

4 dl. Pinot Noir
8 - 9 Spritzer Worcestershire
Sauce
3 Spritzer Tabasco
2 dl Rahm

Dem bereits vorhandenen Bratenfonds Pinot Noir, Worcestershire Sauce und Tabasco begeben. Auf kleinem Feuer einkochen lassen, dann den vorher steifgeschlagenen Rahm hinzufügen. Sorgfältig rühren.
Das Fleisch wieder in die Sauce geben.

Riz nature

Oel
2 Tassen Uncle Ben's Rice
1 kleine Zwiebel
4 Tassen Wasser
Salz
1 Bouillonwürfel

Oel erwärmen, Zwiebel fein hacken, begeben und glasig werden lassen. Reis hinzufügen, glänzig werden lassen, dann 4 Tassen Wasser, Salz sowie einen Bouillonwürfel dazugeben. Ca. 20 Min. zugedeckt kochen lassen.

Crème aux framboises

1 Packung tiefgefrorene Himbeeren
2 Joghurt natur
1 Tl. Vanillezucker
3 El. Zucker
2 dl Rahm
8 Löffelbiscuits
Himbeergeist

Himbeeren auftauen lassen.
Die beiden Joghurt in eine Schüssel geben, 1 Tl. Vanillezucker, 3 El. Zucker sowie die aufgetauten Himbeeren beifügen. Einige Himbeeren zum garnieren der Schalen zurückbehalten. Alle Zutaten vermischen.
Den Rahm steifschlagen und unter die Crème ziehen. 4 - 5 El. Himbeergeist zugeben und daruntermischen. Die Crème bis zum Servieren kaltstellen.
In jede Glasschale 2 Löffelbiscuits legen. Letztere vor dem Servieren mit Himbeergeist beträufeln. Die Crème darüber anrichten und mit den restlichen Himbeeren garnieren.