

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

Tarte à la tomate
*

Gemischter Salat
*

Hecht "Spezialart"
*

Salzkartoffeln
*

Bärlauch-Gemüse
*

Erdbeeren "Grossmutterart"

Tarte à la tomate

150 g Blätterteig
1.5 kg Tomaten, fleischige
Salz und Pfeffer
3 Eier
30 g Butter
100 g Gruyère, gerieben

Tomaten abziehen, entkernen, ausdrücken und grob hacken. Die Eier schaumig schlagen, dann nach und nach den Rahm und anschliessend die weich geknetete Butter unterschlagen. Zum Schluss die Tomaten und den Käse unterrühren. Abschmecken und kräftig würzen.

Eine Springform mit dem Teig auskleiden und mit der Tomaten-Käse-Masse füllen. Sofort in den heissen Backofen (200-210°) stellen und 8 Min. backen, dann die Hitze auf 175 oder gar auf 165° drosseln. Der Kuchen soll langsam, vorwiegend mit Unterhitze, ungefähr 28 - 32 Minuten backen. Sollte er am Ende zu dunkel werden, deckt man ihn mit einem gebutterten Pergamentpapier ab. Die Oberfläche soll hellbraun sein. Unverzüglich servieren.

Gemischter Salat

1-2 Kopfsalat
je 1 Peperoni (rot/gelb)
1 Sellerie
3-4 Karotten
(je nach Saison)

Salatsauce mit Essig, Öl, Senf, Gewürzstreue usw. zubereiten wie üblich

Hecht "Spezialart"

2 -
2.5 kg Hecht (wenn mögl.
frisch)
2 -
2.5 kg Zwiebeln
1 - 2 Zitronen
Salz und Pfeffer
Fischgewürz
Butter
1/4 l Rahm
1/4 l Sauerrahm

Den Hecht reichlich mit Zitrone beträufeln.
Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Brat-
pfanne gut glasig braten.
Den Hecht gut würzen und in Casserole geben.
Reichlich Butterflocken begeben. Den Hecht
dann ca. 3/4 Std. im Backofen bräunen und
garen lassen. Anschliessend die Hälfte der
Zwiebeln beifügen. Die restlichen Zwiebeln
mit dem Rahm und dem Sauerrahm mischen und
nach ca. 5 - 10 Min. über den Hecht verteil-
en. Das Ganze dann noch ca. 10 - 15 Min.
gratinieren. (Evt. mit etwas Weisswein ver-
dünnen.)
Den Hecht beim Servieren am Rücken teilen
(nicht schneiden).

Salzkartoffeln

500 g Kartoffeln
Salz

Kartoffeln in grosse Stücke schneiden.
Wenig Wasser zum Kochen bringen (die Kartof-
feln sollen damit knapp überdeckt werden)
Die Kartoffeln begeben und auf kleinem Feu-
er ca. 18 - 20 Min. garkochen.

Bärlauch-Gemüse

500-700 g Bärlauch
Fleischbouillon
evt. Salz und Pfeffer
Butter

Den vorbereiteten Bärlauch in gut schlies-
sender Pfanne weichdämpfen und würzen.
(ca. 3/4 - 1 Std.)
Vor dem Servieren heisse Butter über das
Gemüse verteilen.

Erdbeeren "Grossmutterart"

700 g Erdbeeren
250 g Kristallzucker
1 dl Kirsch
1 dl Rahm
2 Pfirsiche

Die gewaschenen und vorbereiteten Erdbeeren
durch ein Sieb streichen, so dass man 1/2 l
Erdbeermark erhält. Zucker, Kirsch und den
"eiskühlten" Rahm leicht untermischen.
Im Kühlschrank kaltstellen.
Die geschälten Pfirsiche in kleine Würfel
schneiden. Das Erdbeermus in Champagner-
gläser füllen und mit den Pfirsich-Würfeln
verziern.

E N G U E T E !
