

22.10.80

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Marcel Jappert

Kochen vom 24. September 1980

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

Herbst-Salat

*

Forellen in Folie

*

Koteletts Gourmet

*

Bratkartoffeln

*

Erbsen französische Art

*

Pfirsiche mit Creme Grand Marnier

*

Herbst-Salat

1/2 - 1 Endiviensalat

rüsten, waschen, gut abtropfen lassen, in breite Stücke schneiden

100 g Greyerzer

in feine Scheiben hobeln

2 Scheiben Toastbrot

in kleine Würfel schneiden, knusprig rösten

blaue Traubenbeeren

halbieren

alle Zutaten mischen.

Sauce:

1/2 TL Salatkräuter

1 TL Senf

1 Zwiebel gehackt

1/4 TL Salz

4 EL Essig (event. Kressi)

4 EL Oel

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und kurz vor dem Essen mit dem Salat mischen.

Forellen in Folie

Füllung:

1/2 Dose Eierschwämme
2 TL Citronensaft
2 TL Peterli, fein
1 TL Ketchup
1 TL Cognac
40 g Butter
Streuwürze
Thymian
Rosmarin
Salbei

Forellen:

4 mittlere Forellen, frisch
oder tiefgekühlt
4 Blatt Alu-Folie ca. 30/
40 cm
Salz
Streuwürze
4 TL Öl

Garnitur:

1/2 Citrone
Peterli
Paprika

Beilage:

2-4 Kartoffeln
etwas Butter

Füllung:

Die Eierschwämme zerkleinern und in ein Schüsselchen geben. Citronensaft, Ketchup, Cognac, Streuwürze, Thymian, Rosmarin, Salbei und Peterli dazugeben. Gut mischen.

Forellen:

Die Alu-Folie an den Rändern etwas nach oben biegen und mit je einem TL Öl im mittleren Drittel bestreichen. Die Fische unter fließendem Wasser gründlich waschen und auf die Folie legen. Innen und aussen mit Salz und Streuwürze gut würzen (wenden). Dann mit einem Löffel die Füllung in den Bauch der Fische füllen. Dann pro Fisch noch ca. 10 g Butter auf die Füllung legen. Die Folie nun zusammenklappen. An den drei offenen Seiten nun ca. 2-3 mal 1 cm umbiegen und andrücken. Die Folie darf auf keinen Fall beschädigt sein. Die Folienpäckchen nun sorgfältig auf ein Backblech legen und bei ca. 180-200° während ca. 25 Minuten schmoren lassen. Wenn die Päckchen prall aufgegangen sind, sind die Fische genügend geschmort.

Garnitur:

Die Citrone in Scheiben schneiden und etwas Paprika daraufstreuen. Den Peterli in grobe Büschel zerkleinern.

Anrichten:

Die aufgegangenen Folienpäckchen vorsichtig öffnen und die Forellen auf eine gut vorgewärmte Platte legen und mit den Citronenscheiben und dem Peterli garnieren.

Beilage:

Die Kartoffeln schälen und wie Pommesfrites schneiden und in Salzwasser kochen. In eine Platte geben und mit der zerlassenen Butter übergießen.

Koteletts Gourmet

4 grosse Schweinskoteletts
2 TL Senf
1 TL Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL Curry
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Oel

mischen, Koteletts damit bestreichen

in der Bratpfanne erhitzen, Koteletts beidseitig kräftig anbraten und in eine feuerfeste Platte anrichten.

Füllung:

1 grosse Zwiebel, gehackt
200 g frische Champignons, gehackt

3 Tranchen Schinken, gehackt
1/2 Büschel Peterli, gehackt
1 dl Marsala
Streuwürze

2 EL Rahm

in derselben Pfanne im Bratensatz dämpfen, bis die Pilzflüssigkeit eingekocht ist

begeben, kurz mitdämpfen

ablöschen, einkochen lassen

abschmecken, Füllung bergartig auf die Koteletts verteilen

darüberträufeln, mit Alu-Folie bedecken.

Backen:

15 Minuten bei sehr guter Hitze (250°) auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens.

Bratkartoffeln

600-800 g Kartoffeln, roh, geschält, geviertelt
Salz
Oel

auf ein Blech geben

leicht bestreuen

darüberträufeln.

Backen:

40 Minuten bei guter Mittelhitze (200°) auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens.

Die Koteletts können am Schluss mitgebacken werden!

Erbsen französische Art

400-600 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
80 g frische Butter
12 kleine Zwiebeln
Salz
frisch gemahlener weisser Pfeffer
Streuwürze
1 Prise Zucker
1 kleiner Kopfsalat

Die Zwiebelchen sorgfältig schälen. Den Kopfsalat in die einzelnen Blätter zerlegen, gut waschen und portionenweise mit Küchenfaden locker zusammenbinden. Die Hälfte der Butter schmelzen, Zwiebeln zugeben und auf allen Seiten bei kleiner Hitze leicht Farbe annehmen lassen. Erbsen zufügen, mit Salz, frischem Pfeffer, Streuwürze und Zucker würzen und unter leichtem Schütteln der Pfanne etwas andämpfen. Etwas siedendes Wasser angießen, die Kopfsalatpakete auf die Erbsen legen und zugedeckt während ca. 25 Minuten gar dünsten. Am Ende der Kochzeit Pfannendeckel entfernen und die verbleibende Flüssigkeit beinahe völlig verdampfen lassen. Pfanne vom Herd ziehen, Kopfsalat von den Fäden befreien, locker unter die Erbsen heben und in einer Schüssel anrichten. Die restliche Butter in kleinen Flocken darüber verteilen.

Pfirsiche mit Creme Grand Marnier

4 frische Pfirsiche
1/2 Citrone
80 g Zucker
4 TL Johannisbeergelée
4 EL Mandelsplitter

Creme

2 Eier
2-3 EL Zucker
1 Orange
1 kleines Glas Grand Marnier

Die frischen Pfirsiche halbieren wir, entfernen den Stein, tauchen sie kurz in kochendes Wasser und ziehen ihnen die Haut ab. Dann kochen wir den Zucker mit einigen Spritzern Citronensaft und 2 dl Wasser auf und lassen die Früchte darin gar ziehen. Nach dem Auskühlen richten wir die Pfirsichhälften, abwechselnd Höhlung und Rundung nach oben, an. Bei den einen füllen wir die Vertiefung mit Gelee, die andern überstreuen wir mit leicht gerösteten Mandelsplittern.

Für die Creme rühren wir Eigelb und Zucker schaumig, geben Saft und abgeriebene Schale der Orange sowie den Grand Marnier dazu und rühren das Ganze im Wasserbad, bis die Masse dick zu werden beginnt. Nach dem Auskühlen mischen wir die zu Schnee geschlagenen Eiweiss darunter und verteilen die Creme rund um die Pfirsiche. Den Pfirsichsaft separat dazu servieren.