

CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Chochete vom 22. Oktober 1980 im Hotel Römertor, Oberwinterthur  
Menue für 8 Personen, zusammengestellt von Rudolf Bosshard

---

Achtdeckerschnitten

\*  
ToZiKrs-Sauce

\*  
Wodka-Sorbet

\*  
Vogelnester

\*  
Gemüseplatte

\*  
Highland-Coffee

---

Achtdeckerschnitten

Erstellen des Omelettenteiges:

600 g Weissmehl gesiebt in tiefe Schüssel geben,  
8-9 dl Milch dazugiessen,  
8 Stk. Eier beifügen,  
2 EL Salz und  
3 EL Oel beimischen, das Ganze mit dem Schneebesen rasch rühren, bis der Teig glatt ist.  
 $\frac{1}{3}$  Stunde stehen lassen.  $\frac{1}{3}$  der Menge separat beiseite stellen.  
Aus  $\frac{2}{3}$  der Masse sind folgende 8 verschiedene Omeletten in wenig Oel unter einmaligem Wenden dünn zu backen:

1. mit  
1 kl. Büchse Champignons, gehackt
2. mit  
50 g Emmentalerkäse, gerieben und  
0,5 dl Weisswein
3. mit  
1 Bd. Petersilien und  
1 Bd. Schnittlauch, beide fein gehackt
4. mit  
2 EL Kapern
5. mit  
3 EL Spargelspitzen gehackt
6. mit  
3 EL Erbsen zerdrückt
7. mit  
1 Stk. Zwiebel, gehackt und
8. mit  
50 g Schinken, gehackt.

500 g Rindfleisch  
½ Stk. Zwiebel  
1½ TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
  
2 dl Wasser,  
1/3 Tube Bratenjus  
  
1 dl Weisswein

gehackt, in im Butter angezogener  
gehackt anbraten, mit  
und  
würzen.  
In ca.  
heiss,  
auflösen.

Mit  
das Gehackte ablöschen und Bratenjus bei-  
fügen, alles mischen und kurz aufkochen,  
damit dickliche Masse entsteht.

Die Omeletten in vorstehender Reihenfolge  
in tiefe Gratinform geben, wobei lagenweise  
abwechslungsweise 1 Omelette und dann wieder  
Gehacktes aufgefüllt wird. Zuerst kein  
Gehacktes.

Ueber das Ganze den separat gehaltenen Ome-  
lettenteig giessen und für ca. 15 Min. bei  
200° im Backofen zu einem festen Kuchen  
backen. Abkühlen lassen, in ca. 1,5 cm  
dicke Scheiben schneiden und auf Teller mit  
der nachstehenden Sauce servieren:

#### ToZiKra-Sauce:

1 kl. Büchse Tomaten,  
2 Stk. Zitronen,  
1 Bd. Petersilie  
1 Bd. Schnittlauch  
1 dl Oel

geschält, ohne Saft,  
in Klötze geschnitten, mit Schale,

im Mixer fein mixen, mit Salz und Pfeffer  
abschmecken.

#### Vogelnester

8 gr. Kalbsplätzchen  
8 Tranchen Schinken  
8 Stk. Eier,  
  
60 g Butter  
  
2 x ½ Zwiebel  
2 Lorbeerblättern,  
2 Nelken  
6 Pfefferkörnern,  
30 g Mehl  
2-3 l Fleischbouillon,  
2 dl Weisswein

klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit  
belegen,  
die 8 Min. lang gekocht und geschält sind,  
darin einwickeln und mit Zahnstochern ver-  
schliessen. In  
heiss, goldbraun braten, Bratengarnitur,  
bestehend aus  
geschält, besteckt mit  
und  
beigeben,  
beifügen, braun werden lassen. Ablöschen mit  
heiss (3 Würfel + 2/3 Tube),  
beigeben, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.  
Weichdämpfen während ca. 40 Min. Die Zahn-  
stocher sorgfältig entfernen.

Anrichten: Vogelnester längs halbieren, mit  
Schnittfläche nach oben auf der Gemüseplatte  
servieren.

### Gemüseplatte

- 2 kl. Blumenkohl zum Waschen in Salzwasser einlegen, ganz in leichtem Salzwasser gar kochen (nicht zu viel). Vor dem Servieren mit Butterflöckchen bestreichen.
- 1 kl. Büchse Champignons in Butter und  $\frac{1}{2}$  Stk. Zwiebel, gehackt, dünsten.  
1 gr. Büchse Spargeln auf kleinem Feuer unter mehrmaligem Durchschütteln in etwas Butter erhitzen.
- 1 kl. Büchse Erbsen in Butter und  
1 Stk. ~~XXXXXX~~ Knobli gehackt, dünsten.  
1 Pf. Broccoli zum Waschen in Salzwasser einlegen, in Salzwasser gar kochen.
- 1 Pf. Rosenkohl rüsten, waschen, im Salzwasser gar kochen. Vor dem Servieren mit Butterflöckchen bestreichen.
- 8 Stk. Tomaten, kleine, feste, waschen, auf der Oberfläche die Haut kreuzweise leicht einschneiden, mit wenig Salz bestreuen, auf bebutterte Gratinplatte (od. Blech) setzen, zugedeckt auf dem Herd 10 Min. kochen, so dass sie knapp weich sind. In die eingeschnittene Stelle stecken. Möglichst bald servieren.
- 1 Bd. Petersilie schälen, mit Röstiraffel raffeln, in Pfanne  
800 g Rüebli mit Butter,  
 $\frac{1}{2}$  Pkt. Kümmel und  
 $\frac{1}{2}$  Stk. Zwiebel gehackt, andünsten, mit etwas Salz würzen, mit  
2 dl Hühnerbouillon ablöschen und das Ganze auf kleinem Feuer ca. 15 Min. gar kochen.
- Alle Gemüse auf grosser Gemüseplatte gegen- gleich anrichten. Achtung: in die Mitte kommen die Vogelnester.

### Wodka-Sorbet

- 8 Kugeln Zitroneneis in Gläser geben, an der Tafel mit  
1 Fl. Wodka übergiessen.

### Highland-Coffee

- 2 dl Whisky und  
160 g Zucker in 8 Gläser verteilen, mit  
1,2 l Espresso-Kaffee, heiss bis ca. 2 cm unter den Glasrand auf-  
füllen.  
1,6 dl Rahm leicht geschlagen, über die Rundung der  
Kaffeelöffel giessen, so dass der Rahm schwimmt.

Zusammenstellung der Zutaten:

650 g	Weissmehl
1 Liter	Milch
16 Stk.	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Öl
1 gr. Büchse	Champignons
50 g	Emmentalerkäse, gerieben
3,5 dl	Weisswein
3 Bund	Petersilie
2 Bund	Schnittlauch
1 Glas	Kapern
1 gr. Büchse	Spargeln
1 gr. Büchse	Erbsen
5 Stk.	Zwiebeln
10 Tranchen	Schinken
500 g	Rindfleisch, gehackt, vom Stück
200 g	Butter
1 Tube	Knorr-Bratenjus
3 Stk.	Fleischbouillon
1 Stk.	Hühnerbouillon
1 kl. Büchse	Tomaten, geschält
2 Stk.	Zitronen
8 Stk.	Kalbsplätzchen, grosse, dünne
2 Stk.	Blumenkohl, kleine
1 Pfd.	Broccoli
1 Pfd.	Rosenkohl
8 Stk.	Tomaten, kleine, feste
800 g	Rüebli
1 Pkt.	Kümmel
1 kg	Zitronensorbet-Glace
1 Flasche	Wodka
2 dl	Whisky
160 g	Zucker
2 dl	Schlagrahm
1 Glas	Nescafé Espresso.