



Chnoche-Chuchi-Winterthur

WEIHNACHTSESSEN IM KLOESTERLI IBERG
CHAEMIHUETTE
1980

Bloody-Mary
Apéritifgebäck

Pfifferlingterriner

Klare Ochschwanzsuppe

Pfefferminz-Sorbet

Gemsrücker

Gemüsegarntur

Kartoffelcrêpes

Crêpes mit Heidelbeeren und
geeister Vanillesauce

Käseplatte

Café's

Liqueures

Cigares

Sauce Cumberland (für 14 Personen)

| | |
|-------------|--|
| | Von |
| 2 Stk. | Orangen und |
| 1 Stk. | Zitronen Schalen dünn abschälen, in sehr schmale Streifen schneiden, mit Wasser bedeckt knapp weich kochen und abtropfen lassen. |
| 1 dl | Sherry, |
| 1 dl | Orangensaft, |
| 1 Teelöffel | Senf, scharf und |
| ¼ Teelöffel | Ingwerpulver aufkochen. Die Orangenstreifen zufügen und die Flüssigkeit bis auf einen Drittel einkochen. Abkühlen, mit |
| 200 g | Johannisbeergelée mischen. |

Klare Ochsenschwanzsuppe (für 14 Personen)

| | |
|-----------------|---|
| 3 kg | Ochsenschwanz mit |
| 3 l | Wasser, kalt, |
| 1 lt | Weisswein, |
| 2 Stk. | Zwiebeln, in Butter gebräunt, |
| 4 Stk. | Rüebli, |
| 3 Stk. | Lorbeerblätter, |
| 15 Stk. | Pfefferkörnern, |
| 3 Stk. | Knoblauchzehen und |
| 2 Messerspitzen | Muskatpulver unter stetem Abschäumen 2½ Std. ziehen (nicht kochen) lassen, bis der Ochsenschwanz weich ist und sich glatt vom Knochen lösen lässt. Die Suppe absieben, alles Fett abschöpfen, mit |
| 4 Glas | Sherry, |
| 4 Teelöffel | Salz und |
| 4 Messerspitzen | Cayenne-Pfeffer würzen. Das kleingeschnittene Fleisch der Suppe beigeben und diese heiss servieren. |

Bloody Mary (für 14 Personen)

| | |
|-----------------|---|
| 14 Stk. | Eiswürfel, |
| 7 dl | Wodka, |
| 2 l | Tomatenjus, |
| 8 Spritzer | Worcestershiresauce, |
| 3 Teelöffel | Zitronensaft, |
| 3 Prisen | weisser Pfeffer, |
| 3 Messerspitzen | Paprika, |
| 6 Prisen | Salz und |
| 3 Spritzer | Tabasco gut mischen und ohne Eis in Longdrinkgläsern servieren. |

Zusammenstellung der Zutaten (für 14 Personen)

für Sauce Cumberland, Klare Ochsenschwanzsuppe und Bloody Mary.

| | |
|--|---------------------|
| 2 Stk. | Orangen |
| 1 Stk. | Zitrone |
| $\frac{1}{2}$ l $\text{\textcircled{S}}$ | Sherry |
| $\frac{1}{4}$ Teelöffel | Ingwerpulver |
| 200 g | Johannisbeergelee |
| 3 kg | Ochsenschwanz |
| 1 l | Weisswein |
| 2 Stk. | Zwiebeln |
| 4 Stk. | Rüebli |
| 3 Stk. | Lorbeerblätter |
| 15 Stk. | Pfefferkörner |
| 1 Stk. | Knoblauch |
| 2 Messerspitzen | Muskatpulver |
| 7 Teelöffel | Salz |
| 4 Messerspitzen | Cayenne-Pfeffer |
| 7 dl | Wodka |
| 2 l | Tomatenjus |
| 8 Spritzer | Worcestershiresauce |
| 3 Prisen | Pfeffer, weiss |
| 3 Messerspitzen | Paprika |
| 3 Spritzer | Tabasco. |

PFIFFERLING-TERRINE MIT RINDERZUNGE

Rezept für 12 Personen

175g 150 g ungesalzner fetter
Speck

1 kg Pfifferlinge
70 g geräucherter Speck
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Muskat
1 Prise frischen Majoran

200 g Rinderzunge

Farce

150 g Kalbfleisch

Pfeffer/Salz
1 Eiweiss
2½ dl Vollrahm

2 Salbeiblätter
3 Rosmarinnadeln
30 g Petersilie

GARNITUR

Cumberlandsauce

Kapern, grüne Oliven gefüllt
schwarze Oliven, Tomaten
Cornichon, Blumenkohl in Essig
Roter Chicoree, Kopfsalat.

damit die Terrine so auslegen, dass sie am Schluss Oben geschlossen werden kann.

in Scheiben schneiden

in kleine Würfelchen schneiden mit etwas Salz zerdrücken
Speckwürfel knusprig braten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz anschwitzen.
Pfifferlinge beigegeben und ca 10 Min. dünsten.
damit abschmecken.

in Salzwasser weich kochen, abkühlen lassen, Haut abziehen und in kleine Würfelchen schneiden.

durch die feine Scheibe des Fleischwolf drehen
damit bestreuen

Alle Zutaten mit dem Mixer fein pürieren, kalt stellen

Nach dem Erkalten werden die Pfifferlinge unter die Farce gemengt und wenn nötig nochmals mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abgeschmeckt.

anfeuchten und sehr fein hacken
grob hacken, mit der Zunge vermengen
dann unter die übrigen Zutaten gemischt und in die Terrine eingefüllt.
Nun werden die Speckscheiben Oben zusammengeslagen, auf die Terrine wird ein Deckel gelegt und das Ganze im Wasserbad im vorgeheizten Ofen bei 180 c 1 Std. gekocht. kalt stellen und herausnehmen.

nach spez. Rezept.

Kartoffelcrêpes

2 mittelgrosse Kartoffeln
2 Eier
4 cl Rahm / 2 cl Milch
Salz und Muskat

weichkochen, schälen und passieren

mit den noch heissen Kartoffeln vermengen
damit abschmecken und 1 Stunde ruhen lassen.

2 Fr. grosse Crêpes formen.
Pfanne mit dicken Böden erhitzen, mit Olivenoel bestreichen, darin die Crêpes von beiden Seiten knusprig braten.

MINZE-SORBET

4 Kugeln Zitronensorbet
 $\frac{1}{2}$ Likörglas Minzenlikör
2 dl trockenen Weisswein
1 Eiweiss(kalt)
120 g Zucker

gut vermischen

in fettfreier Schüssel mit,
steif schlagen und unter das Sorbet ziehen.

Anrichten

in geeiste Kelchgläser einige Tropfen Minzenlikör, darauf das Sorbet verziert mit einem Minzenblatt und den Beeren, mit einigen Spritzern Likör krönen.

Minzenblatt
Johannisbeeren rot

GEMUESEBOUQUET ZU GEMSRUECKEN

Zwiebeln

3 Würfelzucker

in einer kleinen Kasserolle mit 3 El. Wasser karamelisieren lassen

300 g Schalotten
Szlz & Pfeffer

beigeben,
damit würzen

10 g Butter /Wasser

damit ablöschen, -diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Zwiebeln weichgedämpft sind und im eigenen Saft glacieren.

Kastanien

300 g Kastanien

rundherum einschneiden, auf einem Blech im heissen Ofen platzen lassen, schälen.

$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle

mit dem Fenchel die Kastanien weichkochen (in der Geflügelbrühe), abschütten.

10 g Butter
4 Würfelzucker
Salz

aufschäumen lassen,
dazugeben, leicht bräunen, Kastanien beigeben, mit etwas Salz bestreuen und heissrühren.

Knollensellerie

300 g Knollensellerie

in 4 cm lange und ca $\frac{1}{2}$ cm dicke Stäbchen schneiden

10 g Butter
Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz/Zucker

darin die Streifen anschmelzen, damit würzen, knapp mit Wasser bedecken und weichkochen. Die Flüssigkeit muss vollständig verdunsten

Champignon

84 Champignon
84 cl Madeira &
84 cl Geflügelbrühe

Die sauber gerüsteten ganzen Pilze in ca 20 Min. dünsten, den Saft bis zur Dickflüssigkeit einkochen.

Rotkraut

20 g Speckwürfeli + 10 g Fett
 $\frac{1}{2}$ kg gehobeltes Rotkraut
1 Zwiebelg

glasig braten

geschnitten,
zusammen, zugedeckt gut dämpfen.

3 El. Essig,
5 g Salz
 $\frac{1}{8}$ l Wasser
1 Apfel

darübergeben, gut wenden
wenn nötig dazugeben
dazuraffeln und alles zugedeckt 1 Std. weichdämpfen.

CREPES MIT HEIDELBEEREN AUF GEEISTER
VANILLESAUCE

Crêpesteig

70 g Weismehl
~~30 g Zucker~~
3 Eigelb
30 g Zucker, 1 Prise Salz
1/8 l Milch
20 g butter

2 Eiweiss
30 g Zucker

250 g Heidelbeeren

Vanillesauce
1/2 Vanilleschote
80 g Zucker
6 Eigelb

1/4 l Milch

Anrichten:
2 Kugeln Vanilleglace
1 dl. Rahm

sieben und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

zergehen lassen und zufügen
1 Std ruhen lassen.

kurz vor dem backen steif schlagen und unter den Teig heben.
In einer Pfanne mit dickem Boden, wenig Butter erhitzen und darin kleine Crêpes von ca 3cm ø verteilen und backen bis die Unterseite Farbe annimmt.
darübergeben, mit Puderzucker bestäuben und einige Minuten in den Ofen schieben.

aufbrechen, Mark herauskratzen.

zusammen mit dem Vanillemark schaumig schlagen
kochenheiss unter stetem Rühren begeben, -erkalten lassen.

verrühren
Rahm schlagen
kurz vor dem Servieren unter die Vanillesauce ziehen.
Auf tiefen Tellern wird zunächst die geeiste Vanillesauce verteilt, darauf gibt man pro Person 3 Heidelbeercrêpes

SOFORT SERVIEREN

Marinade zu Gamsrücken

2 Esslöffel Senf
2 Knoblauchzinken gepresst
1 kl. Zwiebel feingehackt
Streuwürze
Pfeffer
4 verdrückte Wachholderbeeren
1 Esslöffel Cognac
 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Öl

Alles gut vermischen, mit Pinsel Gamsrücken marinieren.
Ca. 1 - $1\frac{1}{2}$ Tage kühl lagern. Vor dem grillieren Zwiebel
und Knoblauch sowie Wachholderbeeren entfernen.