

Menue für 4 Personen
zusammengestellt
von Heinz Urech

Kochen vom 25. Nov. 1992

C h n o c h e - C h u c h i
Winterthur

Currysuppe mit Huhn

Schwarzwurzel - Nüsslisalat
mit Mandelsauce

Schweinsfilet mit Mascarpone
Gorgonzola - Rahmsauce
Trockenreis

Schokolade - Halbgefrorenes

Currysuppe mit Huhn

(Mulligatawny)

1 Zwiebel
40g Butter
2 Esslöffel Reismehl
oder Mehl
1 Teelöffel Curry-
pulver
1 Liter Hühnerbouillon
2 Pouletbrüstchen
1 Esslöffel Kokosflocken
3-4 Esslöffel Rahm
Garnitur nach Belieben:
1 1/2 dl Rahm
einige Mandelblättchen

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In der Butter anziehen lassen. Das Reismehl (oder Mehl) zugeben und etwas mitdünsten. Mit Currypulver bestäuben und unter Umrühren mit der kalten Hühnerbouillon auffüllen. Die Pouletbrüstchen und Kokosflocken beigeben. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Das Pouletfleisch herausnehmen und in feine Streifen schneiden. Die Suppe durch ein Sieb in die Pfanne zurückgiessen, mit 3-4 Esslöffeln Rahm verfeinern und die Fleischstreifen zufügen. Nochmals kurz erhitzen (nicht mehr kochen). Den restlichen Rahm steif schlagen. Die Suppe in Suppentassen anrichten und mit einem Schlagrahmhäubchen versehen. Mit Currypulver bestäuben und die Mandelblättchen darüber verteilen.

Schwarzwurzel - Nüsslisalat mit Mandelsauce

SAUCE

1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Kräuteressig
1 Esslöffel Sherryessig
3 Esslöffel Sonnenblumenöl

25 g geschälte Mandeln
gemahlen

1 kleine Dose Schwarzwurzeln
(abgetropft ca. 250 g)
2 Esslöffel Milch
100 g Nüsslisalat
25 g Mandelblättchen geröstet

Sauce:

Alle Zutaten zu einer sämigen
Sauce verrühren. Gemahlene
Mandeln daruntermischen.

Schwarzwurzeln:

mit der Hälfte der Sauce mi-
schen, ca. 15 Minuten mari-
nieren.

Servieren:

Milch unter die restliche
Sauce rühren, über den Nüssli-
salat geben. Auf Teller anrich-
ten, Schwarzwurzeln darauf ver-
teilen. Mit den Mandelblätt-
chen garnieren und sofort ser-
vieren.

Schweinsfilet mit Mascarpone und Gorgonzola-Rahmsauce

1 Schweinsfilet ca. 600 g
Salz, Pfeffer,
1 EL Butter
60 g Mascarpone-Gorgonzola
1 Becher Vollrahm verdickt
2 TL Kräuterbutter
8 kleine halbe Birnen aus
der Dose
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Estragon-Blätter

Die Birnen in einem Pfännchen heiss machen. Das Schweinsfilet in 12 gleichmässig dicke Stücke schneiden. Mit Pfeffer bestreuen und in der Butter beidseitig kurz braten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz würzen und warmstellen. Den Mascarpone-Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken und zum Bratenfond geben. Vollrahm verdickt dazu giessen und die Kräuterbutter beifügen. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen und etwas eindicken lassen. Sorgfältig mit Cayenne abschmecken und die Estragon-Blätter beimischen. Die heissen Birnen an der Rundung etwas flach schneiden, damit sie stehen. Auf vorgewärmte Teller zusammen mit dem Fleisch anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu einen Trockenreis servieren.

Schokolade - Halbgefrorenes

(für eine Cakeform von 25x10x7 cm)

Biscuit

1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz

zusammen zu einem festen, zitronenfarbigen Schaum schlagen

3 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Maizena

dazusieben, sorgfältig mischen in mit Backtrennpapier ausgelegte Cakeform füllen und in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 10 bis 15 Minuten backen, leicht auskühlen, stürzen und waagrecht in 2 Teile schneiden, Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen.

Sirup

5 Esslöffel Wasser
3 Esslöffel Zucker

zusammen aufkochen, abkühlen

3 Esslöffel Rum

beigeben

Füllung

150 g dunkle Schokolade
1 Esslöffel Wasser

zusammen über dem Wasserbad weich werden lassen

4 Esslöffel Zucker
3 Eigelb, verklopft

zusammen schaumig rühren, mit der weichen Schokolade mischen

2 dl Rahm, geschlagen

darunterziehen

Halbgefrorenes einfüllen

Ein Biscuit in mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform legen, mit der Hälfte des Sirups beträufeln, halbe Füllung einfüllen und Vorgang mit restlichen Zutaten wiederholen, mit Folie decken und im Tiefkühler gefrieren lassen.

Servieren

Zum Stürzen evtl. kurz in heisses Wasser tauchen, Tranchen auf Teller legen und mit Schokoladenspänen garnieren.