

CHNOCHE = CHUCHI WINTERTHUR

Kochen vom 27.04.96

Menue für 4 Pers.
von Marcel Rey

Eierflädli Suppe
Spargelsalat mit
Mozzarella
Schweinssteaks mit
Steinpilzsauce
Nudelnester
Lauchtätschli
Erdbeerflip

Eierflädli Suppe:

8 dl Bouillon
2 gr. Eier
Salz
Pfeffer
Paprika
etwas Peterli u.
Schnittlauch
Butter

Eier aufschlagen, würzen und schaumig schlagen. Daraus ein dünnes Omellet backen. In kleine Plätzchen schneiden und in die Bouillon geben. Etwas Peterli und Schnittlauch zugeben und abschmecken.

Spargelsalat mit
Mozzarella:

kl. Bund grüne Spargeln
Mozzarella
Salate
Cherry-Tomaten
Basilikum, Peterli
Sauce:
Balsamico-Essig
Oel
Pfeffer
Salz
Senf

Spargeln in Salzwasser knackig kochen und im Eiswasser abkühlen. Salate rüsten und waschen. Mozzarella in Stäbchen schneiden. Salatblätter, Spargeln und Mozzarella kreisförmig auf Teller anrichten. Mit Sauce beträufeln, mit Cherry-Tomaten und Kräuter garnieren.

Schweinssteake mit
Steinpilzsauce:

4 Schw. Steake ca. 150 g
Pfeffer
Salz
Paprika
Sauce:
50 g Steinpilz, getrocknet
I Zwiebel
I Knoblauchzehe
I $\frac{1}{2}$ dl Rotwein
I $\frac{1}{2}$ dl Bratensauce
I EL Peterli
I EL Schnittlauch
Pfeffer
Streuwürze

Pilze in wenig kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch in Bratfett dämpfen, die Pilze beigeben und kurz mitdämpfen. Rotwein zugeben und fast ganz einkochen lassen, Bratensauce zugeben und leise kochen lassen, bis die Sauce dicklich wird. Kräuter zugeben und abschmecken. Steaks medium braten, auf einen warmen Teller legen, Sauce drauf und mit den Zutaten servieren.

Nudelnester:

3 l Salzwasser
400 g Nudeln
50 g Butter

Nudeln im Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Mit einer grossen Gabel aufrollen, so das sich ein Nest bildet und auf den Teller legen.

Lauchtäschli:

400 g Lauch
I l Bouillon
I gr. Ei
Maggitropfen
Streuwürze
Pfeffer
Gemüsewürzmischung
Butter zum ausbacken

Lauch in Bouillon garen und auskühlen lassen. Das Ei aufschlagen und mit den Gewürzen vermengen, den sehr gut ausgedrückten Lauch zugeben und ebenfalls vermengen. Aus der Masse Tätschli formen und in Butter ausbacken und servieren.

Erdbeerflip:

$\frac{1}{2}$ l reine Buttermilch
200 g frische Erdbeeren
2 EL Honig
etwas Mineralwasser

Erdbeeren rüsten und waschen, harte teile entfernen. Die Buttermilch mit den Erdbeeren und dem Honig pürieren. In vorbereitete Gläser füllen und mit Mineralwasser auffüllen.