



Chnoche Chuchi
Winterthur
Menue für 4 Personen
Chochete vom 21. Mai 2014
Bruno Denicolà

Radieschencarpaccio

***Gebratener Zander mit Haselnussvinaigrette
auf Reisbeet***

***Entrecôte mit Erdnussgarnitur
Karotten & Ofenkartoffeln***

Erdbeerrosette auf Rhabarberschaum

„En guete“

Radieschencarpaccio

12	Stk	Radieschen	Die Radieschen hobeln und kreisförmig auf den Teller auslegen
2	El	Salz & Szechuanpfeffer	Mit Salz und Szechuanpfeffer würzen und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.
3	El	Aceto Balsamico bianco Olivenöl	
2	Stk.	Ziegenfrischkäse	In Scheiben schneiden, Ei in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben. Käsescheiben zuerst im Mehl, dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Käsescheiben bei kleiner Hitze braten. Den warmen Ziegenkäse auf Haushaltspapier, wenn nötig, abtropfen lassen.
1	Stk.	Ei Mehl & Paniermehl	
		Butter	
120	g	Babyleaf-Salat	Wenn nötig waschen und trockenschleudern
		Aceto Balsamico Olivenöl Salz & Pfeffer	Mit Balsamico, Olivenöl und Gewürz ein Salatdressing mischen und den Salat damit beträufeln.

Mise en place

Gänseblümchen,
Veilchen

Die panierte Käsescheibe auf dem Carpaccio anrichten, mit dem Babyleaf-Salat bedecken und mit den Blüten dekorieren.



Gebratener Zander mit Haselnussvinaigrette auf Reisbeet

30	g	Haselnusskerne	Fein hacken, in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten und abkühlen lassen
1	Stk.	Schalotte	schälen, in feine Würfel schneiden, mit Gemüsebrühe
25	ml	Gemüsebrühe	aufkochen und in die Hälfte einkochen lassen.
3	El	Aceto Balsamico bianco	unterrühren und alles mit
		Salz, Pfeffer und wenig	abschmecken
		Zucker	
6	El	Nussöl	darunter schlagen. Die gerösteten Nüsse und gehackten
1	El	Petersilie, gehackt	Petersilie untermischen. Die Vinaigrette zugedeckt warm halten,
150	g	Basmatireis	kalt abrausen, mit ca. 1,8 dl kaltem Wasser in einer Pfanne kurz aufkochen lassen. Anschliessend bei sehr milder Hitze zugedeckt ca. 10 Min. garen, zwischendurch mehrmals umrühren..
280	g	Zanderfilet mit Haut	waschen, trockentupfen, ev. vorhandene Gräte entfernen. Die Haut rautenförmig einritzen (nicht zu tief schneiden) und in 4 Portionen schneiden.
3	El	Olivenöl	die Fischfilets mit der Hautseite nach oben in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl ca. 1 Minute anbraten
1	Stk.	Knoblauchzehe	schälen und in feine Würfel schneiden und mit den Rosmarin- und Thymianzweigen dazugeben,
2	Stk.	Thymian- & Rosmarin-zweig	die Fischfilets vorsichtig wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 6 – 7 Minuten braten.

Mise en place

Den Reis auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Fischfilets mit der Vinaigretten auf dem Reis platzieren.



Entrecôte mit Erdnüssen, Broccoli, Karotten und Ofenkartoffeln

Erdnuss-Sauce

2	El	gesalzene Erdnüsse
3	El	Erdnussöl
1	El	Ketchup
1	Mspitze	Cayennepfeffer

Erdnüsse fein hacken. mit Erdnussöl, Ketchup und dem Cayennepfeffer gut verrühren

Entrecôte

		Bratbutter
4	Stk.	Entrecôte
3/4	Tl	Salz

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Blech und Teller vorwärmen
Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und Entrecôte beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Mit Salz würzen und auf vorgewärmtes Blech legen.

1	Stk.	Babyananas
---	------	------------

Heiss abspülen, trockentupfen und mit der Krone in 8 Schnitze schneiden.

Ananasschnitze mit der Erdnuss-Sauce bestreichen und neben das Fleisch legen.

3	El	gesalzene Erdnüsse
---	----	--------------------

Erdnüsse grob hacken

Fleisch ebenfalls mit der Erdnuss-Sauce bestreichen und die gehackten Erdnüsse auf dem Fleisch verteilen



Karotten

220	g	Karotten
1	El	Butter
	Prise	Salz & Zucker

Karotten schälen und schräg in Scheiben schneiden. Butter heiss werden lassen, Karotten beifügen und mit Salz und Zucker würzen. Wenn Karotten auf beiden Seiten schön hellbraun karamellisiert sind mit etwas Weisswein ablöschen und zugedeckt bei kleiner Hitze garen lassen. Zum Schluss gehackte, glatte Petersilie und Szechuanpfeffer aus der Mühle darüber streuen.

2	Stängel	glatte Petersilie
	Prise	Szechuanpfeffer



Ofenkartoffeln

12	Stk.	Kartoffeln	Kartoffeln schälen und längs in ca.5 mm dünne Scheiben schneiden
		Olivenöl	Ofenblech mit Backtrennpapier belegen und Kartoffelscheiben darauf platzieren. mit wenig Öl bestreichen, mit Salz leicht würzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Min. backen

Mise en place

Das Entrecôte im Teller anrichten, je 2 Ananasschnitze daneben platzieren, Karotten und Ofenkartoffeln beifügen.

Erdbeerosette auf Rhabarberschaum

5	Stk	Rhabarberstangen	Den Rhabarber waschen & schälen und Schalen beiseite legen. 3 Stangen in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden und beiseite stellen, die restlichen Stangen grob zerkleinern und beiseite stellen.
1	Stk.	Zitrone	Den Saft der Zitrone zusammen mit Rotwein, Wasser,
2,5	dl	Rotwein	Portwein, Zucker, Zimtstange und Vanilleschote aufkochen.
2,5	dl	Wasser	Die Rhabarberschalen ca. 10 Min. darin köcheln lassen und
0,5	dl	Portwein	dann das Ganze passieren.
75	g	Zucker	
1	Stk.	Zimtstange	
½	Stk	Vanilleschote	
			Die kleinen Rhabarberwürfel im passierten Fond ca. ½ Min. leicht köcheln lassen. Fond und Rhabarberwürfel mit Hilfe eines Siebes trennen und erkalten lassen.
			Die restlichen, grob zerkleinerten Rhabarberstücke im Fond weich kochen und fein pürieren.
4	Blatt	Gelatine	Die Gelatine einweichen
2	Stk.	Eigelb	In die noch heisse Rhabarbermasse 2 Eigelb und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine geben, vorsichtig verrühren und erkalten lassen.
		Zitronensaft	In die erkaltete Rhabarbermasse die Rhabarberwürfel geben
		Puderzucker	und mit Zitronensaft, Puderzucker und Grand Marnier abschmecken.
		Grand Marnier	
2,5	dl	Rahm	Rahm steif schlagen, unter die Rhabarbermasse heben und kalt stellen.
400	g	Erdbeeren	Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Mise en place

Den Rhabarberschaum auf dem Teller anrichten und die Erdbeeren in Rosettenform darauf platzieren.
Mit Puderzucker leicht bestäuben und mit Grand Marnier beträufeln.
Mit Minzeblättern dekorieren und 1 Kugel Vanilleeis beifügen.

