



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

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.

