

CHNOCHE-CHUCHI
Winterthur
Menü vom Mittwoch 24. September 2014



Salat

Reissalat
mit Salami und Rucola

* * *

Vorspeise

Kabeljau mit Kapernsauce
an weissen Zwiebeln und Kohlrabi

* * *

Hauptgericht

Kalbskotelett an Gremolata
mit Broccoli und neuen Kartoffeln

* * *

Nachspeise

Gedecktes Apfel Törtchen
mit Sahne und Vanille Eis

* * *

Salat

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten:

- Langkornreis (250 g)
- 100 g Butter
- 250 g Salami (am Stück)
- 200 g Parmesan (am Stück)
- 150 g Walnusskerne
- 500 g Cocktailtomaten
- 200 g Rucola
- 200 g schwarze Oliven ohne Stein
- 8 EL Aceto balsamico
- 4 TL Zucker
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer gemahlen schwarz



Beschreibung:

1. Den Reis in gesalzenem Wasser bissfest garen. Dann abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Butter darauf schmelzen lassen und den Reis ca. 15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Salami ohne Haut würfeln. Den Parmesan mit dem Gurkenhobel zu Spänen hobeln. Walnusskerne grob hacken. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter klein schneiden. Salami, Parmesan, Walnüsse, Tomaten, Rucola und die Oliven mit dem lauwarmen Reis mischen.
3. Für das Dressing Essig, Zucker und Öl verrühren. Über den Reis gießen und vermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Bot servieren.

Vorspeise

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten:

- 1 kg Kabeljaufilet, ohne Haut
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 5 Tomaten
- 3 weiße Zwiebeln
- 1 großer Kohlrabi
- 30 ml Olivenöl | 400 ml Fischfond, aus dem Glas
- 2 EL Kapern
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer gemahlen weißer



Beschreibung:

1. Das Kabeljaufilet in 3 cm x 3 cm große Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und vorsichtig vermischen.
2. Die Lauchzwiebeln putzen, Strunk abschneiden, waschen und in 1 cm große Ringe schneiden. Den Strunk der Tomaten mit einem spitzen Messer herausschneiden, waschen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfeln schneiden. Den Kohlrabi schälen, halbieren und in 3 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Das Gemüse dazugeben, salzen, pfeffern und 5 Minuten anschwitzen. Den Fischfond aufgiessen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln. Dann die Kabeljaustücke in das Gemüseragout geben, die Kapern darüber streuen und weitere 5 Minuten abgedeckt dünsten.
4. In der Zwischenzeit die Basilikumblätter waschen, von den Stielen abzupfen und in grobe Streifen schneiden. Das Basilikum großzügig über dem Fisch verteilen, vorsichtig durchschwenken und auf Tellern anrichten.

Hauptgericht

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 15 Sardellenfilets in Öl (ca. 150 g)
- 4 TL fein abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft
- Bund Petersilie
- 10 Kalbskoteletts (à ca. 150 g)
- 8 EL Olivenöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 5 EL trockener Sherry
- Zucker
- Salz
- Pfeffer



Beschreibung:

1. Für die Gremolata, Sardellen fein hacken und mit einem breiten Messerrücken etwas zerdrücken. Mit Zitronenschale und Petersilie gründlich mischen.
2. Koteletts salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Koteletts darin pro Seite bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten. Herausnehmen und im Ofen bei 65 Grad warmstellen.
3. Den Broccoli in kleine Röschen zerteilen, im Salzwasser knackig garen.
4. Die neuen Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen, vor dem Servieren kurz im Öl anbraten.
5. 4 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Brühe, Sherry und Zitronensaft dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Koteletts in die Pfanne geben, bei schwacher Hitze 3-4 Min mit garen, einmal wenden. Mit Broccoli, Kartoffeln, Sauce und Gremolata anrichten.

Nachspeise

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Minuten, Backofen 200° C,

Zutaten:

- 300 g kalte Butter
- 600 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 kg Äpfel
- 300 g Zucker
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Zimt
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 2 Eigelb
- 150 ml Sahne



Beschreibung:

1. Für den Teig 300 g Butter in Stücke schneiden. 600 g Mehl mit dem Salz und den Butterstücken zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Nach und nach einige Esslöffel kaltes Wasser zugeben unditerrühren, bis sich eine Teigkugel bildet. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zucker, Muskatnuss, Zimt, Zitronenschale und dem restlichen Mehl vermischen.
3. Zwei Drittel des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle 3 mm dick ausrollen und die mit Butter eingefetteten Förmchen damit auskleiden. Die Teigböden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Apfel-Mischung auf den Teig verteilen und mit der restlichen Butter in Flöckchen bestreuen.
4. Einen Teil des verbliebenen Teigs ausrollen und in Streifen schneiden. Den restlichen Teig dünn zu Teigdeckeln ausrollen und auf die Füllung legen, dabei die Ränder gut andrücken. Einige Löcher in den Teigdeckel stechen. Eigelb und Sahne miteinander verquirlen. Die Teigstreifen auf dem Teigdeckel gitterförmig auflegen und mit der Eigelb-Sahnemischung bestreichen.
5. Die Apfelküchlein im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 45–50 Minuten backen und am besten lauwarm, mit Vanilleeis servieren.