

Chnoche-Chuchi Winterthur

Menü vom 27. August 2014
Rezept für 8 Personen

Rüebli-suppe

Carpaccio vom Rind

Glasierte Möhren

Brokkoli-Gemüse

Knöpfli / Spätzli

Schweinefilets im Kräuter – Knoblauch -Mantel

Panna cotta mit Himbeerpüree

Rüebli-suppe

800 g Karotten
2 mehligkochende Kartoffeln a ca. 150G
2 Zwiebeln
2 El Butter
1,6 l Bouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
2 Tl Zucker
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glattblättriger Petersilie

Zubereitung:

1. Karotten in dünne Scheiben, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln hacken, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln in Butter ca. 5 Minuten dünsten Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Rahm dazugeben, Gemüse pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Vor dem Servieren Schnittlauch fein schneiden, Petersilie hacken. Suppe anrichten und mit Kräutern bestreuen.

Zutaten: für 8 Personen

Carpaccio vom Rind

mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Zutaten für 8 Personen:

800 g Rindsfilet oder Roastbeef, hauchdünn geschnitten
2 Pack Rucola
2 Stück Parmesan, frisch gehobelt
4 Zitronen
200 g Pinienkernen
Balsamico
Olivenöl, extra vergine
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
Meersalz

8 Teller mit Balsamico beträufeln und mit einem Pinsel verteilen, so dass der gesamte Teller dünn bedeckt ist.

Die Pinienkerne anrösten und den Rucola waschen.

Die dünnen Rinderfilet-Scheiben, den Rucola und die Pinienkerne auf die Teller geben, und den Parmesan hauchdünn darüber hobeln. Jetzt mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen, das Olivenöl darüber träufeln.

Arbeitszeit : ca. 15 Minuten

Zutaten : für 8 Personen

Glasierte Möhren

1000g Möhren
40g Butter
20 g Zucker
2 Prisen Salz
250 ml Fond (Gemüsefond)

Die Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin unter wenden anschwitzen. Den Fond angiessen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten : für 8 Personen

Brokkoli – Gemüse

schnell, einfach und lecker

2 Brokkoli

4 El Olivenöl

Salz,

Peperoni oder Pfeffer

Knoblauch, frisch oder getrocknet

150 ml Wasser

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und waschen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den frischen Knoblauch und den Brokkoli mit Peperoni in das heiße Öl geben und ca. 5 Min. unter Rühren anbraten. Dann mit dem Wasser ablöschen, würzen und ca. 8 – 10 Min. weiter garen. Das Gemüse sollte noch Biss haben.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Zutaten: für 8 Personen

Knöpfli / Spätzli

Zutaten:

600g Mehl
2 Tl Salz
6 Eier
3 dl Wasser
1 El Oel

2-3 l Wasser
2 El Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
2. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
3. Die Eier mit Wasser und Oel verquirlen.
4. Zum Mehl giessen und verrühren
5. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft
6. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
7. Das Wasser mit Salz aufkochen.
8. Den Teig portionenweise auf das Knöpflesieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.
9. Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmte Platte anrichten. Im Ofen bei 100 Grad warm halten.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Zutaten: für 8 Personen

Schweinsfilet im Kräuter – Knoblauch – Mantel

schnell, edel und superlecker

Zutaten:

1400 g Schweinefilet (am Stück)

8 Knoblauchzehen

4 Tl Oel (z.B. Olivenöl)

Salz und Pfeffer

Kräuter (frisch, getrocknet z.B Rosmarin, Thymian, Oregano

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad vorheizen

Knoblauch abziehen und fein würfeln, Kräuter hacken oder fein mahlen.
Schweinefilet waschen und trocken tupfen.

Oel in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet im Ganzen rundherum anbraten.

Ein doppelt gelegtes Stück Alufolie (gross genug, um das Stück Fleisch darin einzuwickeln) auf der Arbeitsfläche ausbreiten. In der Mitte die Hälfte des gehackten Knoblauchs verteilen, etwa grösser als das Stück Fleisch gross ist. Salz, Pfeffer und Kräuter zum Knoblauch geben, das angebratene Stück Fleisch darauf legen.

Die andere Hälfte des Knoblauchs darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräutern bestreuen.

Fleisch fest in die Alufolie einpacken und in den Ofen legen.

Ofen auf ca. 130 Grad runterstellen und das Fleisch 15 – 20 Min. zuende garen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Zutaten : für 8 Personen

Panna Cotta mit Himbeeren

Zutaten:

1 lt Rahm

100g Zucker

2 Vanillestengel, der Länge nach aufgeschnitten, Samen
ausgekratzt

4 Blatt Gelatine

500g Himbeeren

Zubereitung:

Rahm mit Zucker, Vanillestengel und -samen aufkochen.
10 Min. Leicht köcheln. Durch ein Sieb passieren- Gelatine gut
ausdrücken und im heissen Rahm auflösen. Etwas auskühlen
lassen. In Förmchen verteilen und zugedeckt kalt stellen bis die
Masse fest wird.

Die Himbeeren mit 2 El Puderzucker pürieren.

Je 2 – 3 El Himbeerpüree auf der Panna Cotta verteilen.
Sofort servieren.