

CHNOCHE - CHUCHI

Winterthur



Menu du 29.10.2014

Apéro

+++++

Carpaccio de saumon

Boulgour

Poivrons rouges

+++++

Soupe aux poireaux citronnée

Toasts aux bollets

+++++

Steak de jeune boeuf

Riz noir

Mais

+++++

Mousse d'oranges

Joghurt et Grand Marnier

+++++

En Guete



Carpaccio de saumon, boulgour et poivrons rouges

Lachscarpaccio, Boulgour und rote Peperoni

Menue für 4 Personen

200 gr Lachs roh

Lachs in feine Tranchen schneiden, kreisförmig auf den Teller legen.

Sorgfältig salzen und pfeffern, wenig Zitronensaft darüber träufeln
Lachs mit Olivenöl bepinseln.

100 gr Boulgour

In Olivenöl andünsten, nach und nach Bouillon zufügen wie bei einem Risotto. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 dl Gemüsebouillon

Kochzeit 15 Min. Von der Herdplatte nehmen.

1 rote Peperoni

Peperoni in kleine Würfel schneiden (brunoise).

Dem Boulgour zufügen, jedoch erst nach 10 Min. Kochzeit.

2 EL Boulgour im Lachskreis anrichten.

Servieren

Boulgour muss noch lauwarm sein.

Kleines Lexikon

Brunoise Kleine Würfel 2 x 2 x 2 mm

Mirepoix Kleine Würfel 10 x 10 x 10 mm

Julienne Stäbchen 1-2mm / 15-20mm

Boule Kleine Kugel, schön regelmässig

Paysanne Rübli : kleine Dreiecke oder runde Scheiben vierteln

Duxelle Champignons en duxelle = geschnetzelte Champignons



Soupe au poireau citronnée et toasts aux bollets

Lauchsuppe mit einem Hauch Zitrone und Steinpilz-Toasts

Menue für 4 Personen als Hauptgang oder 8 Personen als Vorspeise

Suppe

- 1 kg Lauchstängel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Butter, zum dämpfen
- 200 g Kartoffeln, z.B. Bintje, geschält, gewürfelt
- 1.2 L Gemüsebouillon
- 0.5 Zitrone, Saft
- 180 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Für die Suppe Lauch und Knoblauch in Butter andämpfen. Kartoffeln zugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Unbedeckt 20-25 Min. weich kochen.

2. Für die Baguette Steinpilze im Cutter mahlen, mit Butter mischen, würzen. Auf die Baguettes streichen.

Mit der Schnittfläche nach oben auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

3. In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 10 Min. knusprig backen.

Petersilie darauf streuen

4. Zitronenschale,-saft und Crème fraîche unter die Suppe rühren, alles pürieren, abschmecken

5. Suppe in vorgewärmte Suppenschüsseln verteilen und mit Petersilie garnieren

Baguettes noch warm dazu servieren.

Toasts

- 15 g getrocknete Steinpilze
- 40 g Butter weich
- Salz, Pfeffer
- 1 Baguette (ca. 250g), längs halbiert, schräg in Stücke geschnitten
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt



Steak de jeune boeuf, riz noir, mais

Jungrindsteak, schwarzer Reis, Mais

Menue für 4 Personen

4	Jungrindsteak
200 gr	Schwarzer Reis
3	Maiskolben
1 dl	Rahm
2 dl	Marsala

Schwarzer Reis

Mais

Steaks der Länge nach in 3 Stücke schneiden.

Fleisch im Olivenöl kurz braten, wenden.

MAXIMUM 2 MIN.

Fleisch in eine Pyrexform legen, im Ofen bei 85° warmstellen.

Bratensatz mit 2dl Marsala ablöschen, 1 dl Rahm zugeben, einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce über das Fleisch giessen.

Reis in 1 L. Salzwasser kochen.

Nach 25 Min. Kochzeit probieren.

Maiskolben im Dampf 10 Min. kochen.

Maiskörner abschneiden.

Die Maiskörner in wenig Butter wärmen. Würzen.

Dressage

3 EL Reis in die Mitte des Tellers geben.

2 EL Mais auf dem Reis platzieren.

2 Fleischstücke auf einem Saucenspiegel 4h und 8h anrichten.

Rest warmstellen

Servieren



Mousse d'oranges, Joghurt et Grand Marnier

Orangen - Joghurt - Schaum mit Grand Marnier

Menue für 4 Personen

Orangen-Joghurt-Schaum

3 Blatt Gelatine
1 dl Orangensaft
1 dl Orangensaft

20 g Puderzucker
2 EL Grand Marnier
0.5 dl Rahm steif
50 Joghurt natur

10 Min. in viel kaltes Wasser einlegen, gut ausdrücken
erwärmen, über die Gelatine giessen, umrühren
zugiessen. Masse leicht erstarren lassen.
Crème sehr gut aufrühren

unter die Orangenmasse ziehen. Masse kaltstellen

Orangenragout

2 EL Bitterorangenkonfitüre

2 Orangen

erhitzen

mit dem Messer schälen, Filets zwischen den Trennhäuten
herausschneiden und in die warme Konfi legen.
Pfanne vom Herd nehmen

Dressage

Crème im Coupeschalen verteilen, mit den Orangenschnitzen
garnieren.



Aperogebäck

Pikante Prussiens

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei
- Rezenter Gruyère
- Salz, Pfeffer

Ei teilen.

Ausgewallter Teig mit Eiweiss bepinseln. Geriebenen Gruyère darüberstreuen, mit Salbeiblättern belegen.

Mit dem Wallholz leicht darüberrollen.

Teigblatt zusammenrollen, in Folie wickeln und ca. 2 Std. im Kühlschrank oder kurz im Tiefkühler kaltstellen.

Teigrolle in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben, nicht zu dicht nebeneinander auf's Blech (Backtrennpapier) legen.

Prussiens mit Eigelb bestreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220° ca. 10-15 Min. goldbraun backen. (überwachen)

Varianten :

--- Teig nur mit Gruyère belegen

--- Teig mit Rohschinken belegen