

CHNOCHE-CHUCHI
Winterthur
Menü vom Mittwoch 25. Februar 2015



Suppe

Minestrone
mit Nudel

* * *

Vorspeise

Garnelen mit Paprika
und Pinienkernen

* * *

Hauptgericht

Schweinefilet
mit Ingwerkürbis und Orangen-Balsamico Sauce

* * *

Nachspeise

Mohnstreuselschnitte
mit Sahne und Vanille Eis

* * *

Suppe

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

- 150 g kleine Muschelnudeln
- 150 g frisch geriebener Parmesan
- 10 Tomaten
- 4 Karotten
- 4 Zucchini
- 2 Fenchelknollen
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 l Geflügelbrühe
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- Prise getrockneten Majoran
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Beschreibung:

1. Den Strunk der Tomaten mit einem kleinen Messer herausschneiden und die Haut kreuzweise einschneiden. Kurz in heisses Wasser geben, dann im kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Basilikumblätter abzupfen und beiseite stellen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Karotten schälen, Fenchel putzen, die Zucchini und Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Karotten, Fenchel und Majoran dazugeben.
3. Weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit Brühe aufgießen und 30 Minuten leise köcheln lassen. Nach 15 Minuten Zucchini und Tomaten hinzufügen.
5. In der Zwischenzeit die Muschelnudeln in kochendem Salzwasser garen, abschütten. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Nudeln in die Suppe geben. Aufkochen und mit frischem Parmesan bestreuen.

Vorspeise

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten:

- 4 EL Pflanzenöl
- 4 TL fein gehackter Ingwer
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 900 g verschiedenfarbige Paprika, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
- 8 EL Pinienkerne
- 1 kg kleine Garnelen
- 4 TL Weinessig
- 4 EL Wasser
- 1 Bund Sprossen zum Garnieren
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Beschreibung:

1. Das Öl auf erhitzen, Ingwer und Knoblauch hinzufügen und unter ständigem Rühren eine Minute anbraten.
Paprika und Pinienkerne dazugeben und 3 Minuten anbraten.
2. Garnelen, Salz und Pfeffer dazugeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren garen, bis sich die Garnelen zusammenziehen und dunkel oder rosa werden.
3. Essig und Wasser hinzugeben und unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen, damit sich alle Aromen verbinden. Mit den Sprossen garnieren und heiss servieren.

Hauptgericht

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

- 4 Schweinemedallions (à ca. 70 g)
- 3 TL Rapsöl
- 50 ml frisch gepresster Orangensaft
- 200 ml Rinderbrühe
- 20 g frischer Ingwer
- ½ kleiner Kürbis (ca. 250 g Fruchtfleisch)
- 100 g rote Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 1-2 TL Aceto balsamico
- 5 g kalte Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Beschreibung:

1. Eine kleine ofenfeste Form in den Backofen stellen. Den Ofen auf 80° vorheizen. Die Schweinefilets, salzen und pfeffern. 2 TL Öl erhitzen, die Schweinefilets darin auf jeder Seite 2 Min. anbraten, dann in die Form legen. Im Backofen (Mitte, Umluft ungeeignet) in 40 Min. garen.
2. Für die Sauce den Bratensatz mit dem Orangensaft und der Hälfte der Brühe ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Ingwer schälen und klein würfeln. Den Kürbis putzen, Kerne und Fasern herauslösen, das Fruchtfleisch ohne Schale in streichholzdünne Stifte hobeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Petersilie hacken.
3. Das restliche Öl erhitzen, Zwiebeln und Ingwer darin 5 Min. andünsten. Den Kürbis zugeben und unter Rühren 4-5 Min. braten, salzen und pfeffern. Die restliche Brühe zugießen und pfannerrühren, bis die Brühe verdampft ist. Die Petersilie untermischen.
4. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und warm halten. Den Fleischsaft aus der Form zur Sauce geben. Die Sauce aufkochen lassen, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter einrühren. Die Filets in Medallions schneiden mit dem Kürbisgemüse anrichten und die Sauce darüber löffeln und servieren.



Nachspeise

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Backofen 200° C,

Zutaten:

Für den Quarkteig:

- 300 g Mehl, plus etwas mehr zum Bestäuben
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
- 150 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 250 g Mohn, gemahlen
- 400 ml Milch
- 100 g Zucker
- Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 25 g Butter
- 1 Ei
- 30 g Speisestärke
- 100 g Marzipanrohmasse

Für die Streusel:

- 250 g Mehl
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 200 g weiche Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Beschreibung:

1. Alle Zutaten bereitstellen.
2. Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit Quark, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Portionsweise das Mehl einarbeiten.
3. Den Quarkteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals kräftig durchkneten und auf die Größe des Backblechs ausrollen.
4. Den Teig in ein mit Butter eingefettetes Backblech legen und an den Rändern mit den Fingern etwas herziehen.
5. Für die Füllung den gemahlenden Mohn mit 350 ml von der Milch aufkochen. Den Zucker mit Zitronenschale und Butter verrühren und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten langsam köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Speisestärke und der restlichen Milch verrühren.
7. In die Mohnmasse geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
8. Das Marzipan mit dem Eiweiß glatt rühren.
9. Die Marzipan-Eiweiß-Masse mit dem Mohn vermengen. Die Mohnmischung in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.



10. Für die Streusel Mehl, Mandeln, Zucker, Salz und Zimt vermischen. Die Butter hinzufügen und die Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten.
11. Die Mohnmasse auf dem Teig glatt streichen und die Streusel darüber verteilen. Den Kuchen im Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.