

CHNOCHE - CHUCHI

Winterthur



Menu du 25.03.2015

Apéro

+++++

Carpaccio de crevettes

Mousse d'avocat et limettes

+++++

Soupe aux choux rouges

Aux pommes et aux noix

+++++

Tournedos Rossini

Sauce aux truffes

**Carottes, panais
Pommes de terre douces**

+++++

Pavlova

Oranges et kiwis

+++++

En Guete



Carpaccio de crevettes, mousse d'avocats et limettes

Riesencrevettencarpaccio mit Avocadomousse und Limetten

Rezept für 3 Personen

- 9 Riesencrevetten (gekochte)
- 1 Avocado
- 2 Limetten
- Mascarpone
- Fleur de sel
- Piment d'espelette

Die Crevetten halbieren.

Die halben Crevetten zwischen 2 Blätter Backpapier legen.

Mit einem Walholz 4-5 Mal darüber rollen.

Die Avocado mit 2 EL Mascarpone, 1TL Fleur de sel, 1Msp Piment und 2 TL Limettenjus vermischen

Die zweite Limette filetieren. Man braucht 3 Filets pro Teller.

Pro Teller 6 halbe Crevetten kreisförmig hinlegen.(siehe Foto)

Kreismitte mit Avocadomousse füllen + 3 Punkte Avocadomousse auf den Teller setzen. 3 Limettenfilet pro Teller.

Den Teller mit wenig Fleur de sel und wenig Piment bestreuen.



Soupe aux choux rouges, aux pommes et aux noix

Rotkohl-Apfel-Walnuss-Suppe

Rezept für 6 Personen

- 60 g Walnüsse gehackt
- 30 g Butter
- 2 TL Rohrzucker, Braun
- 2 EL Balsamico
- 1 Apfel, säuerlich, gewürfelt
- 400 g Rotkohl, in Stücke geschnitten
- 7 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Vollrahm
- 1 Msp Zimt
- Salz
- Wenig weisser Pfeffer

Die Butter in einem Topf erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen.

Mit Balsamico ablöschen.

Die Apfelwürfel und Walnüsse (ein paar gehackte Walnüsse für die Dekoration zur Seite legen) dazugeben. Unter Rühren 2 Minuten braten.

Den Rotkohl und die Gemüsebouillon in den Topf geben und circa 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

Mit einem Stabmixer fein pürieren, den Rahm dazugiessen und nochmals kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zimt und eventuell noch etwas Essig abschmecken.

Mit den restlichen Walnüssen bestreut servieren.



Tournedos Rossini, sauce aux truffes, carottes, panais, pommes de terre douces

Tournedos Rossini, Trüffelsauce, Karotten, Pastinaken, Süsskartoffeln

Rezept für 4 Personen

TOURNEDOS

- 4 Tournedos ca 120-150g pro Stück
- 1 EL Butter
- 4 Scheiben Foie Gras ca 25-30g
- 1 Trüffel ca 10-20g
- 2 EL Cognac
- Fleur de sel
- Pfeffer

Die Tournedos am Rand mit Küchengarnt fixieren, damit sie etwa 4-5 cm hoch stehen.

Auf jeder Seite 3-4 Minuten, am Anfang mit leicht erhöhter, später normaler Hitze in Butter anbraten, salzen und pfeffern.

Nun auf die Seite legen und langsam einmal durch die Pfanne rollen damit der Rand auch leicht gebräunt ist.

Jetzt zum Ausruhen für 6-10 Min., je nach gewünschtem Garrzustand, in den 80° warmen Ofen stellen.

SAUCE

- 1 Schalotte, feingewürfelt
- 1 EL Butter
- 1.5 dl Fleischfond
- 1 EL Malaga
- 2 EL Crème fraîche
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für die Sauce die Schalotte in der Butter dünsten.

Den Trüffel 30 Min. vorher in feine Scheiben hobeln, in ein kleines Gefäss geben und mit dem Cognac übergiessen, ziehen lassen.

Diesen dann passieren und zum Ablöschen zu der Schalotte geben

Die Trüffelscheiben sofort sehr fein würfeln und ebenfalls zu der Schalotte geben.

Jetzt mit dem Fleischfond auffüllen und auf 1/4 reduzieren, vom Feuer nehmen, den Malaga angiessen und Creme fraîche unterrühren, mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen und warm halten.

Die Foie gras auf die Tournedos setzen und mit der Sauce napieren.

GEMÜSE

- 2 Pastinaken
- 3 Mittlere Karotten
- 1 Süsskartoffel
- 4 Knochenblanchzehen *ungeschält*
- 3 Rosmarinzwige
- Olivensöl
- Salz, Pfeffer

Die geschälten Pastinaken, Karotten und die Süsskartoffel je nach Grösse halbieren oder vierteln.

In siedendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abgiessen.

In eine ofenfeste flache Form geben, Knochenblanch und Rosmarin darüberstreuen, mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, mischen. In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofen 30-50 Min. goldbraun rösten.



Pavlova oranges et kiwis

Pavlova mit Orangen und Kiwis

Als Dessert Rezept für 8 Personen

Pavlova

180 g	Eiweiss
100 g	Zucker
100 g	Puderzucker
1 TL	Maizena
1 TL	Weissweinessig

steif schlagen

unter Schlagen langsam dem Eischnee zugeben

zugeben, weiter schlagen bis die Masse fest und glänzend ist.

Masse kreisförmig (Ø 26 cm) auf befettetes Backpapier streichen.

Backen: Pavlova in den auf 200° vorgeheizten Ofen stellen.

Hitze auf 150° reduzieren und 20 Min. backen.

Hitze auf 125° reduzieren und Pavlova weitere ca. 60 Min. backen

Belag

2.5 dl	Rahm steif
1 EL	Vanillezucker

mit dem Rahm mischen und kurz vor dem Servieren auf die Pavlova streichen.

2-4	Kiwi
2	Orangen

schälen, Scheiben schneiden

mit dem Messer schälen, filetieren.

Früchte auf die Pavlova verteilen

