

CKM
Eulach-Chuchi
Winterthur

K. Nievergelt

Chochete vom 1. Okt. 1991

Gourmetpastetli mit Pilzfüllung

Kopfsalat an Sesamsauce

Zigeunersteak mit Risotto

Weinschaumcreme mit Trauben

Gourmetpastetli mit Pilzfüllung

100 g	Champignons	Zwiebeln fein hacken, Champignons in feine Scheiben schneiden. Beides in Butter andämpfen, Mehl beifügen und mitdünsten. Zitronensaft und -schale zugeben und etwas einkochen lassen. Milch, Rahm und Salbeistreifen unter Rühren begeben. Auf kleinem Feuer ca. 10 Min. köcheln lassen.
1/2	Zwiebel	
1 Tl.	Zitronensaft	
etwas	Zitronenschale	
1/2 dl	Milch	
1/2 dl	Rahm	
1 Tl.	Mehl	
3	Salbeiblätter	
	Butter, Salz, Pfeffer	
12 kl.	Gourmetpastetli	

dazu

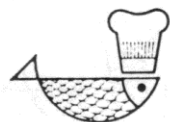
Bohnen mit Speck umwickeln und erwärmen.

Kopfsalat an Sesamsauce

1	Kopfsalat	Salat rüsten und auf Teller verteilen.
Sauce:		
1/2 Tl.	Paprika	Für die Sauce alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren und ziehen lassen. Vor dem Servieren auf dem Salat verteilen und das fein gehackte Ei darüber geben.
1/2 Tl.	Streuwürze	
1 El.	Sesamsamen	
1 Tl.	grobkörniger Senf	
1 El.	Zwiebel, fein gehackt	
3 El.	Essig	
4 El.	Öl	
1	hartgekochtes Ei	

Zigeunersteak

4	Schweinssteaks	Steak mit Senf bestreichen, im heissen Öl anbraten, würzen und warmstellen. Fond mit Bouillon ablöschen und mit Mehl binden.
	Öl	
	Salz, Pfeffer, Paprika	
1 dl	Bouillon	
1 El.	Mehl	
	Senf	



CKM
Eulach-Chuchi
Winterthur

Garnitur:

1 rote Peperoni
1 grüne Peperoni
1 gelbe Peperoni
1 Tomate
1 kl. B. Salz, Paprika
2 El. Eierschwämme
1 Sauermilch
1 Paprikaschote
1 El. Butter

Peperoni in Streifen und Tomate in Würfel schneiden. In Butter gar dämpfen. Eierschwämme kurz mitdämpfen, würzen, mit Sauermilch verfeinern.

Garnitur auf die angerichteten Steaks geben und sofort servieren.

● Risotto

3 El. Öl
250 g Reis
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 El. Weisswein
6 dl Bouillon
Reibkäse

Reis, Zwiebeln und Knoblauch im heissen Öl dünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen (evt. 1 Messerspitze Safran beifügen) und ca. 15 Min. bei kleiner Hitze zugedeckt gar kochen. Reibkäse beim Anrichten darunterziehen.

Weinschaumcreme

2 Eigelb
2 Eiweiss
100 g Zucker
20 g Maizena
1/2 Tasse Wasser
1/4 l Weisswein

Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Maizena mit Wasser glatt rühren. Den Wein, die Eiermasse und das Maizena auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren aufkochen. Eiweiss steif schlagen. Die noch warme Creme sorgfältig mit dem Eischnee verrühren und kaltstellen. Trauben auf Teller oder in Coupegläser verteilen und kalte Creme darübergeben.