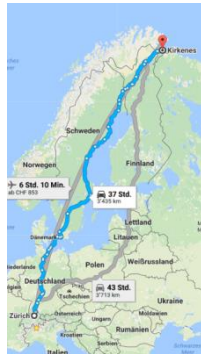


Presse-Chuchi Zürich
Club du canard truffé

Zürich – Kirkenes

Chochete vom 25. August 2017 mit Danni Härry



Menyen

Forrett

Sild salat med epler, nøtter og rødbeter

Matjes med rømme

Sennep sild

Tomatsild

Agurksalat med laks

Hovedrett

Laks fra ovnen (som det gjør Lena)

Dessert

Norsk eple mat

Vin

Staatsschreiber, Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich, 2016

Staatsschreiber, Blauburgunder, AOC Zürich, 2015

Zürich – Kirkenes

Oppskrifter

(Mengenangaben für 4 Personen)

Forrett / Vorspeise (1)

Sild salat med epler, nøtter og rødbeter / Heringsalat mit Äpfeln und Randen :

- 3 Heringfilets
 - 2 mittelgrosse Randen (gekocht)
 - 1 Apfel
 - 6 Nüsse Walnusskerne
 - 1 mittelgrosse Zwiebel
 - 3 Esslöffel Randensaft
 - 3 Esslöffel Rapsöl
 - Salz und Pfeffer
- ⇒ Hering, Randen, Äpfel, Nüsse und Zwiebeln fein schneiden und zusammen mischen
- ⇒ Randensaft und Rapsöl in Salatschüssel zusammenrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- ⇒ Hering etc. in Salatschüssel mit Sauce geben und gut mischen.
- ⇒ ca. 40 Minuten kühl stellen

Zürich – Kirkenes

Forrett / Vorspeise (2)

**Matjes med rømme /
Matjes mit Sauerrahm:**

- 3 Matjesfilets
 - 2 mittelgrosse Kartoffeln (gekocht)
 - 2 hart gekochte Eier
 - 2 dl Sauerrahm
 - 2 EL Wildlachsrogen
 - 1/2 Zwiebel
 - 2 EL Dill (fein gehackt)
 - Salz und Pfeffer
- ⇒ Matjesfilets, Kartoffeln und Eier in Streifen schneiden
⇒ ca. 40 Minuten kühl stellen
- ⇒ Sauerrahm, Rogen, Zwiebel und Dill zu Sause verrühren
⇒ zu gekühlten Matjes/Kartoffeln/Eier dazugeben
⇒ evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zürich – Kirkenes

Forrett / Vorspeise (3)

Sennep sild / Senf Hering:

- 3 Heringfilets
 - 1 Zwiebel
 - 4 EL Rapsöl
 - 2 EL Essig
 - 3 EL Senf
 - 2 EL Dill
 - 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer

- ⇒ Heringfilets in Streifen schneiden
 - ⇒ Zwiebeln sehr fein hacken
- ⇒ Zwiebeln mit Öl, Essig, Senf, Dill und Zucker verrühren
 - ⇒ evtl. mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken
 - ⇒ Sauce über Heringe giessen
 - ⇒ 40 Minuten kühl stellen

Zürich – Kirkenes

Forrett / Vorspeise (4)

Tomatsild / Tomaten Hering:

- 3 Heringfilets
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Essig
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Tomate
- 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer

- ⇒ Heringfilets in Streifen schneiden
- ⇒ Tomate in kleine Würfel schneiden
- ⇒ Zwiebeln sehr fein hacken
- ⇒ Tomate und Zwiebeln mit Öl, Essig, Tomatenmark und Zucker verrühren
- ⇒ evtl. mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken
- ⇒ Heringstreifen und Sauce vorsichtig mischen
- ⇒ 40 Minuten kühl stellen

Zürich – Kirkenes

Forrett / Vorspeise (5)

Agurksalat med laks / Gurkensalat mit Lachs:

- 300 Gr. Salatgurke (geschält und entkernt)
 - 150 Gr. geräucherter Lachs (in Tranchen)
 - 50 Gr. Crème fraiche
 - 100 Gr. Magerjogurth
 - 2 EL Dill (gehackt)
 - Salz und Pfeffer
-
- ⇒ Salatgurke in kleine Würfel schneiden
 - ⇒ Lachstranchen in kleine Streifen schneiden
 - ⇒ Gurke und Lachs zusammen geben
 - ⇒ Crème fraiche, Jogurth, Dill, Salz und Pfeffer zu Sauce anrühren
 - ⇒ Über Gurke/Lachs geben und vorsichtig umrühren
 - ⇒ ca. 40 Minuten kühl stellen

Zürich – Kirkenes

Hovedrett / Hauptgang

Laks fra ovnen (som det gjør Lena)/ Lachs aus dem Ofen (nach Lenas Art)

- 1 Kg. Lachsfilet (am Stück)
- 800 Gr. Crème fraiche
 - 8 EL Sojasauce
- 800 Gr. kleine Kartoffeln

- ⇒ Lachsfilet auf Backblech auslegen
- ⇒ Sojasauce unter Crème fraiche ziehen
- ⇒ Soja-Crème-fraiche grosszügig über Lachsfilet verteilen
 - ⇒ 20 Minuten in Backofen backen bei 180 HGrad
- ⇒ Ofen ausschalten und Fisch noch 20 Minuten im Ofen lassen
 - ⇒ Kartoffeln halb weich kochen
- ⇒ Fisch und Kartoffeln zusammen servieren

Zürich – Kirkenes

Dessert / Dessert

Norsk eple mat / Norwegische Apfelspeise

- 2 bis 3 Äpfel
 - Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 150 Gr. Pumpernickel Brot
 - 70 Gr. Butter
 - 150 Gr. Schlagrahm
 - 30 Gr. Vollmilchschokolade
- ⇒ Äpfel schälen und vierteln, dann in ca. 1 cm dicke Schnitze schneiden
- ⇒ 2 EL Zucker und Vanillezucker in ca. 5 EL Wasser aufkochen
- ⇒ Apfelschnitze ca. 5 Minuten darin dünsten
- ⇒ Pumpernickelbrot klein schneiden und zu Masse zerstossen
- ⇒ Butter in Pfanne erwärmen und Pumpernickelmasse sowie ca. 100 Gr. Zucker darunterziehen ; kurz anrösten
- ⇒ Schlagrahm halbsteif schlagen
- ⇒ Von Schokolade mit Sparschäler feine Röllchen abziehen
- ⇒ Äpfel und Pumpernickel schichtweise in Gläsern anrichten
- ⇒ ca. 40 Minuten kühl stellen
- ⇒ vor dem Servieren einen guten Löffel Schlagrahm oben drauf geben und Schokoladeröllchen über Schlagrahm streuen