

# Säntis-Chuchi Heiden

Chochete vom 5. Oktober 2017  
Schulküche Gerbe

## Menue

\*\*\*\*\*

**Selleriesuppe mit Safran**

\*\*\*\*\*

**Papaya-Gurken-Salat**

\*\*\*\*\*

**Kalbsschnitzel mit glasierten Marroni  
Nudeln**

\*\*\*

**Apfelringe mit Crème Thurgados**

# Selleriesuppe mit Safran

## Zutaten für 4 Personen

8dl Gemüsebouillon  
1,5dl Orangensaft  
400g Knollensellerie  
1 Zwiebel  
1 EL Honig  
1EL Orangenzeste  
2 Messerspitze Safran  
1- 2 EL Crème fraiche  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Sellerie in grobe Würfel schneiden
- gehackte Zwiebel und Sellerie im heissen Öl andünsten, dann ca. 8 Minuten sanft schmoren.
- Bouillon, Orangensaft, Orangenzeste, Honig und Safran begeben, zugedeckt 20 Min. köcheln lassen.
- Selleriesuppe pürieren, Crème fraiche begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- mit Safranfäden garnieren

# Papaya-Gurken-Salat

## Zutaten für 6 Personen

1 grüne Papaya ca. 500g  
15g Ingwer, gerüstet gewogen  
1 Gurke  
1 Bund Frühlingszwiebel  
1 Bund Koriander  
2 Peperoncini  
2 Limetten  
½ dl Rapsöl  
1 EL Sesamsamen  
2 EL Honig  
2 ½ EL Sojasauce  
Salz, Pfeffer  
100g Cashewkerne

## Zubereitung

- Papaya schälen, längs halbieren und entkernen, raffeln
- Ingwer fein dazureiben.
- Gurken halbieren und entkernen, mit den Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- Koriander hacken.
- Peperoncini entkernen und fein schneiden.
- Limettensaft, Öl, Sesam, Honig und Sojasauce mischen.
- Cashewkerne ohne Fett etwas baun rösten.
- Salat mischen und anrichten, mit Cashewkernen bestreuen.

# Kalbsschnitzel mit glasierten Marroni

## Zutaten für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel à ca. 70g  
1 EL Mehl, Salz und Pfeffer  
1 Zwiebel, fein gehackt  
50g Speckwürfelchen  
150g tiefgekühlte Marroni, angetaut  
1,5 dl süsslicher Weisswein  
1,5dl Kalbsfond

## Zubereitung

- Mehl mit Salz und Pfeffer würzen, Schnitzel darin wenden
- Schnitzel auf jeder Seite ca. 1 Min. anbraten, herausnehmen, beiseite stellen.
- Fein gehackte Zwiebel und Speck im Bratsatz andünsten, Marroni dazugeben und mitdünsten.
- mit Wein und Kalbsfond ablöschen, 10 Min. kochen lassen
- Hitze reduzieren, Schnitzel in die Sauce legen, 5 Min. unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
- Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit Nudeln servieren

# Apfelringe mit Crème Thurgados

## Zutaten für 4 Portionen

4 Äpfel, (z.B. Maigold, Jonagold)  
2dl Wasser  
2 EL Zucker

## Crème

2 ½ dl Milch  
1 TL Maizena  
3 Eigelb  
40g Zucker  
3-4 EL Thurgados oder Galvados  
1 ½ dl Rahm, geschlagen  
2 EL Haselnüsse, gehackt, geröstet

## Zubereitung

- Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Ringe von ca. 2cm schneiden
- Wasser und Zucker aufkochen, Apfelringe während 10 Min. zugegeben weichkochen, beiseite stellen.
- Für die Crème Milch und Maizena aufkochen.
- Eigelb und Zucker cremig rühren, Milch angießen, in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren soweit erhitzen bis die Flüssigkeit zur Crème gebunden ist. Nicht kochen.
- Auskühlen lassen, den Thurgados begeben und den Rahm darunterziehen.
- Haselnüsse hacken und ohne Fett rösten
- Apfelringe auf Teller verteilen, Crème dazugeben und mit Nüssen bestreuen.