

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 10. April 2015

Küchenchef: Schmidlin Ruedi

Menue (für 4 Personen)

Apéro: Eiertütsch mit Spiessli

Vorspeise: Süsskartoffelsuppe

Hauptgericht: Ravioli mit Geflügelfüllung dazu Salat

Dessert: Stracciatella mit marinierten Orangen

Apéro 4 Ostereier 4 Tranchen Bratspeck 8 kleine Champignon Olivenöl zum braten 4 mittlere Holzspiesse	 Specktranchen in der Länge halbieren, Pilze reinigen Die halben Specktranchen und Pilze abwechselnd auf die Spiesse stecken. Die vorbereiteten Spiesse in Bratpfanne braten und lauwarm servieren.
Vorspeise 500 g Süsskartoffeln 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 2 EL Olivenöl 8 dl Gemüsebouillon Rahm zum abschmecken	<ul style="list-style-type: none">- Süsskartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken, alles in Pfanne geben und im Olivenöl andämpfen- Mit Bouillon ablöschen, das ganze ca. 20 Min. köcheln lassen.- Die Suppe pürieren, Rahm beigen, abschmecken und servieren - Teller / Tassen vorwärmen
Hauptgericht 2 Pack Pastateig 600 g Pouletbrüstchen 300 g Fleisch-Tomaten 0.5 dl saurer Halbrahm 2-3 EL Cremefreche 4 Cherrytomaten zum garnieren Pfeffer Salz Paprika	<p>Backofen auf 220° erhitzen</p> <p>Füllung:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pouletbrüstchen und Tomaten in kleine Stückchen schneiden, (möglichst wenig Tomatenmark)- Pouletstückchen im Olivenöl anbraten, in Schüssel geben, würzen und abkühlen- Restliche Zutaten zu den Pouletstückchen dazugeben und gut vermischen.- Pastateig in 3 gleichgrosse Stücke teilen, Masse mit den Pouletstückchen in die eine Hälfte von einem Stück sorgfältig einfüllen. Ca. 1 1/2 cm vom Rand müssen sauber bleiben! Den Rand mit wenig warmem Wasser bestreichen, die andere Hälfte vom Stück nun darüberlegen. Darauf achten dass keine Luft bei der Masse eingeschlossen wird. Den Rand mit einer Gabel

