

MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 05. Juni 2015

Küchenchef: Ruedi Kobel

Menu:

Apéro-Röllchen, Schnittlauchhäppchen, Tapas

Gemischter Salatteller

Poulet-mit-Spargel, Kartoffelstampf mit Schnittlauch

Rhabarber – Erdbeeren – Tiramisu

Wein: Aigle Murailles weiss und rot



Apéro-Röllchen

Zutaten

100 Gramm Hinterschinken
1 Dose Cantadou Knoblauch Kräuter Frischkäse
Oliven,
Chery Tomaten

Zubereitung

Schinkenscheiben längs in drei Streifen schneiden und diese dann halbieren. Auf jedes Schinkenstück je 1 Teelöffel Cantadou verteilen und Schinkenstücke aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren.

Apéro-Schnittlauchhäppchen

Zutaten

100 Gramm DAR-VIDA Nature
1 Dose Cantadou Meerrettich
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Viel Schnittlauch fein schneiden, DAR-VIDA mit Meerrettich-Cantadou grosszügig bestreichen, mit der bestrichenen Seite in den Schnittlauch drücken, fertig

Tapas

Peperoni mit Olivenöl in Bratpfanne dünsten, mit Meersalz würzen lauwarm servieren.



Apéro-Röllchen



Schnittlauchhäppchen



Tapas

Gemischter Salatteller



Kopfsalat, Randen, Mais, Rübli, Sellerie, Gurken, Tomaten, Radisli, Ei

Poulet-mit-Spargel

600 g Poulet
300 g Champignons
300 g grüne Spargeln
Zucchini
1 Zwiebel

Poulet in Stücke schneiden mit Sojasauce, Salz und Pfeffer marinieren
Zwiebel fein schneiden andünsten, Poulet dazugeben, etwas später Spargeln und Zucchini dazugeben, abschmecken

Kartoffelstampf mit Schnittlauch

1 Kg Kartoffel
Knoblauch
4 El Olivenöl
2 Bunde Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Kartoffel in Stücke schneiden, Knoblauch fein hacken, in wenig Wasser weich kochen
Olivenöl dazugeben, würzen, und stampfen
fein geschnitten Schnittlauch darunter rühren



Rabarber-Erdebeer-Tiramisu (Für 6-8 Personen)

5 El Zucker
1 Klf Vanillezucker
2 El Wasser
500 g Rhabarber, in Würfeli
300 g Erdbeeren, in Scheiben
1-2 El Zucker

in einer Pfanne gebe, zugedeckt auf kleiner Stufe weichköcheln, in Schüssel geben, 1 dl Flüssigkeit wegnehmen

500 g Mascarpone
4 El Zucker
1 Dose Stalder-Creme Grand Marnier

vermischen und ziehen lassen

alle Zutaten glattrühren

ca. 200 g Löffelbiscuits
200 g Erdbeeren, in Scheiben

Einschichten:

Den Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiscuits bedecken, dann mit der Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln.

Das Rhabarberkompott darüber verteile, dann die Hälfte der Mascarponecreme darüber geben.

Wieder mit Löffelbiscuits belegen, mit Rhabarberflüssigkeit beträufeln, dann die Erdbeeren darüber verteilen, die restliche Mascarponecreme darauf geben, glattstreichen und kühlstellen.

Vor dem Servieren mit den Erdbeeren garnieren.

