



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 16. Januar 2015

Küchenchef: Bernhard Krebs

Menu

Apéro mit Gebäck

Wintersalat mit fruchtiger Vinaigrette

*Schweinsfilet mit roten Zwiebeln
Wildreis und Rüeblì*

Caramel Mousse mit Rahm

Kaffee avec

Wein rot: Valpolicella Ripasso 2011 (Veneto)

Wein weiss: Gavi Cavaliere di Moasca 2012 (Piemont)

Zutaten für 4 Personen:

Apérogebäck



1 Blätterteig viereckig
1 Ei
Gewürze, Salz, Kräuter

Zubereitung Apérogebäck:

1. Blätterteig auf Backpapier in Backblech legen und mit Eigelb bepinseln (Tip: Eigelb mit Rahm oder Milch verdünnen, wird nachher nicht so dunkel).
2. Gewürze / Salz / Kräuter darüber streuen.
3. Mit Teigrad längs in etwa 1 und quer 2 cm breite Streifen schneiden
4. Backen bei ca. 200 Grad (ca. 7 - 10 Minuten)

Wintersalat



Vinaigrette:

Zwiebeln
Balsamico bianco
Olivenoel
½ gepresste Orange
div. Salatkräuter
2 TL Honig
1 TL Senf

Zutaten für 4 Personen:

Schweinsfilet mit roten Zwiebeln



400 g rote Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
4 EL Olivenöl
ca. 700 g Schweinefilets
Salz, Pfeffer
1,5 dl Rotwein
1.5 dl Portwein
1 EL flüssiger Honig
2 Stück Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin (kleiner Zweig)

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in grobe Ringe schneiden
2. Knoblauch, schälen und fein hacken (oder pressen)
3. Schweinefilets in ca. 3 cm dicke Medallions schneiden
4. Backofen auf 70 Grad vorheizen
5. Die mit einem Fleischgewürz (oder mit Salz und Pfeffer) gewürzten Medallions im stark erhitzten Olivenöl beidseitig anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen – mit ALU-Folie zugedeckt – warm stellen
6. Die Zwiebeln in derselben Bratpfanne auf mittlerer Hitze anbraten.
7. Den Honig auf den Pfannenboden geben und leicht karamellisieren lassen.
8. Mit Portwein ablöschen, umrühren und den Rotwein, Lorbeer sowie Knoblauch dazugeben.
9. Den Rosmarinzweig sowie das Fleisch in die Pfanne geben und auf kleinstem Feuer rund 10 Minuten – zugedeckt – ziehen lassen.
10. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildreis

Gemäss Angaben Verpackung

Rüebli



Butter
600 g Rüebli
1 Zwiebel
½ dl Wasser
½ TL Salz
½ EL Butter
½ EL Zucker

1. Butter warm werden lassen. Rüebli und Zwiebeln andämpfen. Wasser dazugiessen, aufkochen
2. Gemüse salzen, zugedeckt ca. 15 Min. knapp weich köcheln.
3. Deckel entfernen, Flüssigkeit offen vollständig einköcheln.
4. Butter und Zucker begeben. Rüebli schwenken, bis sie glänzen.



Caramel-Mousse:
100 g Zucker
0,5 dl Wasser
0,5 dl Wasser, heiss
4 dl Milch
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
3 Eigelb
2 EL Zucker
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1,8 dl Rahm, geschlagen
2 Eiweiss, geschlagen

1. Zucker mit kaltem Wasser aufkochen, köcheln lassen, bis ein braunes Caramel entsteht.
2. Pfanne von der Platte nehmen, mit heissem Wasser ablöschen, sofort zudecken.
3. Caramel leicht einköcheln, Milch, Vanillemark und Stängel beifügen, aufkochen.
4. Eigelb und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.
5. Caramel-Milch unter Rühren zur Eimasse giessen.
6. In die gereinigte Pfanne zurückgeben und unter Rühren kurz vors Kochen bringen.
7. Pfanne von der Platte nehmen, weiterrühren. Gut ausgepresste Gelatine beifügen und rühren, bis sie aufgelöst ist.
8. Crème durch ein Sieb giessen, im kalten Wasserbad auskühlen lassen und kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist. Rahm und Eischnee darunterziehen und kühl stellen