# Männer-Kochclub 82 Heimberg

Kochabend vom 14.November 2015 mit Partnerin Küchenchef : Daniel Schlatter

**Menue:**

Lachs-Crêpe Röllchen m. Frischkäse auf Rucola an Balsamico-Sauce

Exotische Rüebli-Ingwer- Thaicurry -Kokosmilch Crèmesuppe

Thai-Curry mit Rindfleisch-Basmatireis –Pfannengerührtes Gemüse nach Thai Art

Pina Colada-Crème mit frischen Ananas

Wein weiss: Chardonnay Wein rot: Zweigelt

**Lachs-Crêpe Röllchen m. Frischkäse auf Rucola an Balsamico- Sauce ( 6 Pers.)x4**

**Zutaten :** **Zubereitung:**

*Mehl, Salz Eier mischen. Milch, Rum dazugeben, gut mischen, abschmecken. 60g Mehl Masse 30 min. ruhen lassen.Teflonpfanne 28cm mit Butter erhitzen. Den Crêpe-*

*1 Ei Teig nochmals mischen und Dill darunterziehen und ca.1dl in die Pfanne und*

*Dill gehackt sofort verteilen, beitseitig leicht goldig braten. Auf Teller auskühlen.*

*180 gr Milch*

*1 Tl Rum*

*1 Prise Salz*

*Butter*

*125gr Cantadou mit Frischkäse mit etwas Meerrettichcrème mischen, so dass eine gut streichbare*

*Meerretich Paste entsteht. Crêpes mit Paste bestreichen. Die Lachstranchen darauf verteilen*

*Meerrettichcrème und zusammenrollen. Lachsrollen in ca.1.5 cm Scheiben schneiden.*

*300g Rauchlachs*

*6 El Olivenoel*

*3 El Balsamico Alle Zutaten gut mischen, abschmecken.*

*1 El Honig*

*2 El Senf*

*300gr Rucola Sauce zum Rucola geben und mischen*

**Exotische Rüebli-Ingwer-Thaicurry-Kokosmilch Crèmesuppe ( 4 Pers.) x5**

**Zutaten: Zubereitung:**

*400gr Rüebli Rüebli, Schalotten Knoblauch und Ingwer schälen grob würfeln. Schalotten*

*2 kl Schalotten mit Knoblauch andämfen und danach die Rüebli mit frischen Ingwer beifügen*

*2 Zehen Knoblauch und leicht weiter braten. Den Honig, das Thai Curry, sowie das Currypulver-*

*50gr Ingwerwurzel und Ingwerpulver dazufügen, unterrühren kurz mitbraten und danach mit*

*1Tl Currypaste (3/4) Orangensaft ablöschen. Mit Bouillon aufgiessen.*

*1 Orange ,Saft davon Alles aufkochen und nachher mindestens 15 Minuten langsam köcheln lassen.*

*1El Honig Bis die Rüebli weich sind. Dann mit einem Stabmixer fein pürieren.*

*1Tl Currypulver Am Schluss die Kokosmilch einrühren.*

*1Tl Ingwerpulver*

*5 dl Gemüse Bouillon*

*1El Bratfett*

*2.5 dl Kokosmilch*

*Petersilie zum garnieren*

**Thai-Curry mit Rindfleisch ( 4 Pers.)** x6

**Zutaten Currypaste : Zubereitung:**

*1Stängel Zitronengras Für die Currypaste die harten Blätter vom Zitronengrasstängel entfernen und*

*1Stück Ingwer das weiche Innere fein schneiden.Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden*

*1 Bund Koriander und diese grob hacken.Korianderblättchen von den groben Stielen zupfen.*

*1 Chilischote grün Die Chilischote oder den Peperocino der Länge nach halbieren, entkernen*

*40 gr Erdnüsse unges. und in Streifchen schneiden. Die Erdnüsschen schälen,die braune Schale entfernen.*

*2 El Oel Alle diese Zutaten im Cutter mit dem Oel zu einer Paste pürieren.*

*1 El Koriander gem. Die Paste in eine kleine Schüssel geben und sämtliche restlichen Gewürze*

*1 El Kreuzkümmel gem. untermischen.*

*0.5 Tl Kardamom gem. Die Schalotten schälen und fein Hacken.*

*0.5 Tl Nelken gem. Das geschnetzelte Rindfleisch mit Salz würzen.In einem Schmortopf o. Bräter*

*1Tl Muskat gem. etwas Oel kräftig erhitzen.Das Fleisch in 3-4 Portionen anbraten.Beiseitestellen.*

*15 umdreh. Pfeffer gem. Im Bratensatz die Schalotten und die Gewürzpaste kurz andünsten.*

*1 Tl Salz Das Fleisch wieder beifügen, alles gut mischen, dann die Bouillon und*

 *die Kokosmilch dazugiessen und alles zugedeckt je nach Fleischqualität*

*30 – 45 Minuten schmoren lassen.*

*4 Schalotten Vor dem Servieren das Curry wenn nötig mit Salz,Limonensaft sowie wenig Zucker*

*700g Rindfleisch abschmecken.*

*geschnetzelt* ***Dazu passt Basmati-Reis***

*Salz*

*Oel zum anbraten*

*1dl Gemüsebouillon*

*4 dl Kokosmilch*

*3 El Limonensaft*

*1 Prise Zucker*

***Pfannengerührtes Gemüse nach Thai Art ( 4 Pers.)x3***

**Zutaten: Zubereitung:**

*200gr Broccoli Gemüse in mundgerechte Stücke teilen, Broccoli in Röschen, Bohnen in 4 cm lange*

*150gr grüne Bohnen Stücke schneiden, Rüebli in Stäbchen und Maiskölbchen halbieren.Frühlingszwiebeln*

*200gr Maiskölbchen und Chinakohl in ca. 3cm lange Stücke schneiden.Knoblauch schälen und fein hacken.*

*200gr Chinakohl Oel im Wok oder Pfanne erhitzen, Knoblauch darin etwa 1 Min. anbraten, Rüebli,*

*300gr. Rüebli Bohnen und Maiskölbchen dazugeben und unter ständigem Rühren etwa 2 Min.anbraten*

*3 Stk.Frühlingszwiebel Frühlingszwiebeln, Chinakohl, Fischsauce, Austernsauce sowie Zucker darunterheben.*

*3-4 Knoblauchzehen Mit Reiswein ablöschen und nochmals unter ständigem Rühren weiterbraten bis das*

*5 El Oel Gemüse knackig gar ist.Nach belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*3 El Fischsauce Es sind grundsätzlich alle Gemüse für diese Art einsetzbar sowie auch Pilze.*

*3 El.Austernsauce*

*1 El Zucker*

*4 El Reiswein/Cognac*

**Pina Colada-Crème mit frischen Ananas ( 4 Pers.) x6**

**Zutaten: Zubereitung:**

*2 ½ dl Ananassaft Ananassaft, Maizena sowie Zucker in eine Pfanne geben und verrühren.*

*1 ½ El Maizena Vanille aufschneiden und Inhalt dazugeben.Aufkochen und unter Rühren*

*50 gr Zucker 2-3 Minuten kochen lassen.In eine Schüssel giessen und 1 Std. kalt stellen.*

*½ Vanilleschote Mascarpone und Malibulikör verrühren und löffelweise unter die Ananascrème rühren.*

*125 gr Mascarpone Den Rahm steif schlagen und unterheben. Die Crème nochmals kalt stellen.*

*0.75dl Malibulikör Inzwischen die Ananas vorbereiten:Zuerst das obere und untere Ende der Frucht*

*2 ½ dl Rahm dann die Schale mit einem scharfen Messer wegschneiden. Das Fruchtfleisch in ca 1cm.*

*½ frische Ananas dicke Scheiben schneiden und das verholzte Innere ausstechen. Die Würfel zur*

 *gekühlten Crème servieren.*