

# MÄNNER - KOCHKLUB 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 13. Mai 2016  
Küchenchef Beat Rupp

## MENU

Apérorollen

\*\*\*\*\*

Burrata

Tomaten, Basilikum und Olivenoel mit Kräutern

\*\*\*\*\*

Involtini di Vitello

Chinesische Nüdeli und Peperoniwürfeli

\*\*\*\*\*

Crema Catalana

## Weine:

Fechy Montfal con 2012  
Don Aurelio Garnacha 2015

### Apérorollen

2 Stk. Tortillas  
4 - 6 Tranchen Schinken  
50 gr. Cantadou mit Kräutern

Die Tortillas mit dem Schinken belegen und mit dem Cantadou bestreichen.  
Aufrollen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Teller anrichten. 15 Minuten kühl stellen.

### Buratta

150 gr. Buratta	in dünne Scheiben schneiden
2 Tomaten	in dünne Scheiben schneiden
6 EL Olivenoel	mit
2 EL Ital. Petersilie	und
Salz	
Rosa Pfeffer	und
12 Blätter Basilikum	in Streifen geschnitten und
2 EL Schnittlauch	vermischen und 30. Minuten marinieren
4 - 6 Brotscheiben	im Ofen leicht anrösten

Die geschnittenen Tomaten auf Teller anrichten und mit den Buratta-Scheiben belegen.  
Mit der Marinade gleichmässig beträufeln und mit lauwarmen Brotscheiben servieren.

## Involtini di Vitello

8 Kalbsplätzli (z.B. Nuss je ca. 60 gr.)  
16 Basilikumblätter  
150 gr. Ziegenfrischkäse (z.B. Chavroux)  
1 -2 Knoblauchzehe gepresst  
2 Prisen Salz  
wenig Pfeffer

Plätzli etwas flach klopfen, je 2 Basilikumblätter darauf legen. Frischkäse mit gepresstem Knoblauch mischen, würzen, auf Plätzli verteilen, aufrollen, mit je 1 Zahnstocher fixieren.

Involtini in Olivenöl in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Minuten braten, herausnehmen mit etwas Salz und wenig Pfeffer würzen. In vorgeheiztem Ofen bei 80 ° C warmstellen.

Bratfett in der Bratpfanne auftupfen

1 dl. Weisswein  
2 dl. Fleischbouillon  
1 Briefchen Safran  
1/2 EL Butter (weich)  
1/2 EL Weissmehl  
Salz, Pfeffer

beigeben und aufkochen, Hitze reduzieren, dann mit  
mischen, unter rühren beigeben, ca. 5 Minuten köcheln.

Involtini wieder beigeben, nur noch heiss werden lassen, Sauce würzen.

Peperoni in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und gleichmässig würfeln. Gemischte Peperoniwürfeli in Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 20 -30 Minuten zubereiten und mit Salz und Pfeffer würzen.

250 gr. Chinesische Nüdeli im Salzwasser 5 -7 Minuten al dente kochen und in etwas Olivenöl oder Butter schwenken und auf die vorgewärmten Teller anrichten und sofort servieren.

## Crema Catalana

150 gr. Zucker  
4 Eigelb  
1 EL Maizena  
1 Stange Zimt  
1/2 Bio-Zitrone nur die abgeriebene Schale  
1/2 lt. Milch  
50 gr. Zucker zum caramelisieren

In einem Topf 150 gr. Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen. Maizena, Zimtstange und Zitronenschale zufügen, die Milch angiesen. Die Creme unter ständigem rühren langsam erhitzen, bis zu stocken beginnt. Vom Herd nehmen, in einen Messbecher giessen. Die Zimtstange entfernen und die Creme in 4 feuerfeste Dessertförmchen giessen. Erkalten lassen und sofort in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren den restlichen Zucker über die Creme streuen. Den Zucker mit dem Bunsenbrenner caramelisieren und sofort servieren.