

Männer-Kochclub 82 Heimberg

Kochabend vom 26.08.2016 mit Küchenchef Daniel Schlatter

Menue:

Curry-Poulet- Gipfeli
Rüebli-suppe
Schweinsmedaillon mit Sbrinz-Haube
Weisse Schokoladencreme mit Himbeeren

Weisswein: Vina Sanza Verdejo Rueda DO
Rotwein: Tempranillo Valero

CURRY-POULET-GIPFELI (ZUTATEN FÜR 8 STÜCK)

Backpapier für das Blech

125 g Pouletbrüstchen, sehr klein geschnitten
1 Rüebli, ca. 75 g, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben
¼ Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben
3 EL Rahm
½ TL Curry
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 rund ausgewallter Butterblättereig, ca. 270 g
½ Ei, verquirlt, zum Bestreichen
Sesam und Curry zum Bestreuen

1. Füllung: Alle Zutaten mischen, würzen.
2. Teig flach auslegen, in 8 Segmente schneiden. Füllung auf den Teigstücken verteilen, Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Gipfeli aufrollen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit restlichem Ei bestreichen, mit Sesam und Curry bestreuen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

RÜEBLISUPPE (FÜR 6 PERS.)

600 g Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 Schalotte, gehackt
Butter zum Dämpfen
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
9 dl Bouillon
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Vanillezucker
1 dl Rahm, flaumig geschlagen
wenig Vanillezucker oder Vanillestängel zum Garnieren

1. Rüebli und Schalotte in Butter andämpfen. Vanille beifügen, mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten weich kochen. Suppe pürieren, würzen, Vanillezucker beifügen.
2. Suppe in Gläser oder Tassen füllen, mit Rahm und Vanillezucker oder -stängel garnieren.

Rüebli-suppe als Hauptmahlzeit für 4 Personen servieren

SCHWEINSMEDAILLON MIT SBRINZ-HAUBE (ZUTATEN FÜR 4 PERS.)

1 ofenfeste Form von ca. 28 x 22 cm

Butter für die Form

150 g Champignons, geputzt, fein gehackt

Bratbutter oder Bratcrème

1-2 Knoblauchzehen, in Stifte geschnitten

1 Fleischtomate, entkernt, gewürfelt

1 Ei, verquirlt

100 g Sbrinz AOP, gerieben

Salz, Pfeffer

12 Schweinsfilet-Medaillons, je ca. 3 cm dick, 600-700 g

Gemüse:

700 g Wirz, gerüstet, in feine Streifen geschnitten

1 rote Zwiebel, gehackt

½-1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

1,5 dl Rahm

1 Briefchen Safran

1 Zweiglein Thymian

Salz, Pfeffer

1. Medaillons: Champignons in Bratbutter braten, leicht auskühlen lassen. Mit Knoblauch, Tomate, Ei und Sbrinz mischen, würzen. Medaillons in heisser Bratbutter beidseitig je 1 Minute anbraten, würzen. In die vorbereitete Form legen. Sbrinz-Gemisch darauf verteilen, andrücken.
2. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten überbacken.
3. Gemüse: Wirz, Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Rahm und Safran verrühren, dazugiessen. Thymian beifügen, halbzugedeckt 10-15 Minuten garen, würzen.

WEISSE SCHOKOLADENCREME MIT HIMBEEREN (ZUTATEN FÜR 4 PERS.)

Weisse Schokoladencreme:

100 g weisse Schokolade, geschmolzen

2 dl Rahm, kalt

150 g Quark, glatt gerührt

wenig Kardamompulver, nach Belieben

Himbeeren:

1 dl Wasser

3 EL Zucker

einige Tropfen Zitronensaft

1 Zweig Zitronenmelisse

250 g Himbeeren

Zitronenmelisse und Puderzucker zum Garnieren

1. Crème: Schokolade mit Rahm und Kardamom verrühren, 30 Minuten kühl stellen. Dann Schokoladenrahm flaumig schlagen, Quark darunterziehen und in die Gläser verteilen.
2. Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Zitronenmelisse beifügen, sirupartig einkochen, auskühlen lassen. Zitronenmelisse entfernen.
3. Himbeeren auf der Crème verteilen, mit Sirup beträufeln, garnieren.