

MÄNNER - KOCHKLUB 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 4. Dezember 2015
Küchenchef Beat Rupp

MENU

Geröstetes Brot
mit Markbein

Chicoréesalat
mit Orangen und Ananas

Fondue Chinoise
Trockenreis und Ofenfrits

Panettone mit Vanilleglace
und eingelegten Rosinen und Kirschen

Weine:

Heida 2014
Amigne Johannisberg Fendant

Pinot Noir 2014
La Golette

Geröstetes Brot mit Markbein

1/2 Pain Paillasse
8 Markbein
Salz

in der Bouillon gekocht

Brot in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und im Backofen anrösten. Markbeine aus der Gemüsebouillon nehmen, auslösen und auf die Brotscheiben streichen. Salzen. Scheiben diagonal verschneiden und auf Platten anrichten.

Chicoréesalat mit Orangen und Ananas (fruchtig mit leichter Schärfe)

4 Stück
200 gr.

Chicorée
Orangen

200 gr.	Ananas
1 Handvoll	Basilikum
3 EL	Himbeer-Essig
2 EL	Olivenöl
Salz, Pfeffer	
Chiliflocken	

Den Chicorée in ca. 8 mm dicke Streifen schneiden. Ananas in Scheiben schneiden und klein würfeln. Orangen filetieren und würfeln. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten die Sauce zubereiten. Alle Zutaten begeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Fondue Chinoise mit Reis und Ofenfrites

400 gr.	Suppengemüse
1 EL	Bratbutter
1.5 Lt.	kräftige Bouillon
8 Stück	Markbeine
Salz und Pfeffer	

150 gr.	Kalbfleisch
150 gr.	Schweinefleisch
150 gr.	Rindfleisch
150 gr.	Lammfleisch
150 gr.	Pouletfleisch

Suppengemüse fein schneiden und mit Bratbutter andämpfen. Mit heisser Bouillon ablöschen. Markbeine begeben und aufkochen. Zirka 30 Minuten leise köcheln lassen. Markbeine aus der Suppe nehmen und damit die Vorspeise zubereiten. Knochen wieder zurück in die Suppe geben und weiterhin leise köcheln lassen. Vor dem Anrichten in die Fleischpfänni die Knochen aus der Suppe nehmen. Für die Zubereitung der Saucen siehe Beilage.

Reis und Ofenfrites nach Packungsbeilage zubereiten. Warmhalten für Nachservice!

Panettone mit Vanilleglace und eingelegten Kirschen und Rosinen

500 gr.	Panettone
4 Kugeln	Vanilleglace
8 EL	in Rum eingelegte Kirschen und Rosinen

Panettone in dünne Stücke schneiden und auf Dessertteller anrichten. Eine Kugel Vanilleglace in die Mitte des Tellers anrichten. Mit der Früchtesauce garnieren und servieren.

Saucen zum Fondue Chinoise

Currysauce

120 gr.	saurer Halbrahm
40 gr.	Doppelrahmfrischkäse (Gala)
1.5 TL	Curry
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
wenig	Zitronensaft
0.5 Stück	kleiner Apfel, geschält, gerüstet

Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mit dem Schwingbesen gut verrühren. Apfel an der Bircherraffel dazureiben und sofort mischen.

Cocktail-Sauce

100 gr.	Magerquark
50 gr.	Blanc battu
50 gr.	Crème fraîche
5 EL	Ketchup
1/2 EL	Cognac
1/4 TL	Salz
Pfeffer aus der Mühle, Paprika, Chilipulver	
2 - 3 Prisen Zucker	

Alle Zutaten gut verrühren. Mit Chiliflocken garnieren.

Joghurt-Knoblauch-Sauce

180 gr.	Joghurt nature
2 Stück	Knoblauchzehen
0.5 dl.	Rahm, steif geschlagen
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Chilipulver	

Joghurt und Knoblauch gut verrühren. Mit rosa Pfeffer garnieren.

Kräuter-Sauce

150 g	Crème fraîche
100 g	Hüttenkäse
1 EL	Senf
3-4 EL	fein geschnittener Schnittlauch
3-4 EL	fein gehackte glattblättrige Petersilie
1/4 TL	Salz
Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle	
wenig Zitronensaft	

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren. Variante: Hüttenkäse durch Magerquark ersetzen.

Tartar-Sauce

80 g	Crème fraîche
80 g	Magerquark
1	Ei hart gekocht, geschält, klein gewürfelt
2	Essiggurken, klein gewürfelt
2-3 EL	geschnittener Schnittlauch
1-2 EL	gehackte Petersilie
1 TL	Obstessig
1/2 TL	Salz
weisser Pfeffer, Paprika	
1-2 Prisen Zucker	

Crème fraîche und Magerquark gut verrühren. Restliche Zutaten beifügen, mischen.

Saucen zum Fondue Chinoise

Currysauce



Cocktail-Sauce



Joghurt-Knoblauch-Sauce



Kräuter-Sauce



Tartar-Sauce

