**Männer-Kochclub 82 Heimberg**

**Kochabend vom 09.11.2018 mit Küchenchef Daniel Schlatter**

**Menue:**

**Kartoffel-Flammkuchen mit Wurst**

**Lauchsüppchen mit einem Hauch Zitrone**

**Kalbsbrustschnitten Marietta Polenta Tomate**

**Haselnuss Bratapfel mit Vanilleglace**

**Wein:**

**Venta Mazzaron Verdejo**

**Legon Ribera del Duero**

**Kartoffel-Flammkuchen m. Saucisson (4 Pers.)**

Zutaten:

150g Kartoffeln

1 El Olivenoel

Salz, Pfeffer

1 Frühlingszwiebel

1 Flammkuchenteig à 160g

200g Crème frâiche

½ Saucisson oder 1 paar Schweinswurst

**Kartoffeln ohne Schälen in eine Schüssel hobeln. Mit Oel, Salz ,**

**mischen. Frühlingszwiebel samt Grün hacken.**

**Backofen auf 220 C vorheizen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausrollen. Mit Crème frâiche**

**bestreichen und mit Pfeffer wenig würzen und mit den Kartoffeln belegen. Zwiebel darüber streuen.**

**Saucisson längs halbieren, Fleisch aus der Haut zupfen oder Wurst fein schneiden und über den**

**Flammkuchen bröseln.**

**Flammkuchen im unteren Teil des Ofens 20 – 30 Min. knusprig backen.**

**Lauchsüppchen m. einem Hauch Zitrone (4 Pers.)**

Zutaten:

1kg Lauchstängel , fein geschnitten

2 Knoblauchzehen , gehackt

Butter zum Dämpfen

200g Kartoffel, z B. Bintje, geschält, gewürfelt

1,2 L Gemüsebouillon

½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

180 g Crème frâiche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 EL Crème frâiche

**Für die Suppe Lauch Knoblauch in Butter andämpfen. Kartoffeln zugeben,**

**mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Unbedeckt 20 – 25 Minuten weich köcheln.**

**Zitronenschale, -saft und Crème frâiche unter die Suppe rühren, alles pürieren, abschmecken.**

**Auf vorgewärmte Teller verteilen. Je einen Klacks Crème frâiche darauf geben.**

**Mit gehacktem Peterlie bestreut servieren.**

**Kalbsbrustschnitten Marietta Polenta (4 Pers.)**

Zutaten:

4 Stk. Kalbsbrustschnitten ca. 150-200g

Pfeffer frisch gemahlen

1 TL Oregano

¾ TL Salz

Mehl

Fett

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen gehackt

3 dl Weisswein

2 dl Bouillon

2 dl Rahm

2 Eigelb

60-80 g Parmesankäse

½ Büschel Petersilie gehackt

8 dl Wasser

2 dl Milch

1 EL Margarine o. Butter

1 TL Salz

1 Prise Muskat

180 g Maisgriess

**Das Fleisch würzen, anschliessend im Mehl wenden und abklopfen.**

**Das Fleisch anbraten dann Zwiebel und den Knoblauch beigeben und hellgelb werden lassen.**

**Mit Weisswein ablöschen und aufkochen.**

**Nach und nach die Bouillon dazu giessen und ca. 40-50 min. köcheln.**

**Das Fleisch ohne Sauce anrichten.( warm stellen )**

**Den Rahm, die Eigelb, den Parmesan und die Petersilie mit dem Schwingbesen gut mischen und**

**unter rühren in die kochende Sauce geben, aber nicht mehr kochen.**

**Evtl. noch abschmecken. Servieren..**

**Wasser, Milch, Butter und Gewürz aufkochen, Mais unter Rühren einlaufen lassen und aufkochen.**

**Bei schwacher Hitze und unter öfterem Rühren halb zugedeckt 30-40 Minuten köcheln lassen. Anrichten**

**Haselnuss Bratäpfel Vanilleglace ( 4 Pers.)**

Zutaten:

2 Stk. säuerliche Äpfel

1 Tl. Zitronensaft

1 Eiweiss

75 gr. Gemahlene Haselnusskerne

50 gr. Zucker

8 kleine Kugeln Vanilleglace

**Zwei säuerliche Apfel halbieren. Mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen, spitzen Messer das Kerngehäuse entfernen. Die Schnittflächen der Äpfel mit je 1 Tl. Zitronensaft einreiben.**

**Eiweiss mit dem Mixer steif schlagen. 50gr. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. 75gr. gem. Haselnusskernen unterrühren.**

**Apfelhälften mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech legen und im heissen Ofen bei 180 Grad**

**im unteren Ofendrittel 10 Min. garen ( kein Umluft ). Äpfel aus dem Ofen nehmen und die**

**Haselnuss- Ei- Masse mit einem Esslöffel darauf verteilen. Äpfel im Ofen weitere 15-20 Min.**

**goldbraun backen. Haselnuss Bratäpfel sofort mit je 2 kleinen Kugeln Vanilleglace servieren.**