

Männerkochclub 82 Heimberg

KOCHABEND VOM 6.DEZ.2019 KÜCHENCHEF: DANIEL SCHLATTER

**Speck-Birnen-Schnecken
Prosecco-Suppe mit Rauchlachs
Pochiertes Forellenfilet auf Lauchbett an Safransauce
Petersilien- Schwenk- Kartoffeln
Mango-Limetten-Trifle
Weisswein : Johannisberg
Rotwein : Dole**

Apero: (8 Stück) Speck-Birnen-Schnecken

1 Bund Petersilie
200gr. Birnen,z.B.Kaiser Alexander
200gr. Cantadou mit Pfeffer
120gr. Creme fraiche
1 rechteckigausgewallter Pizzateig à 580gr.
12 Tranchen Bratspeck
30gr. Röstzwiebeln

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Petersilie hacken. Birnen ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnenstücke in dünne Scheiben schneiden.
Petersilie, Frischkäse und Creme fraiche verrühren. Teig aufrollen.
Mit Kräuter-Frischkäse bestreichen. Mit Specktranchen und Birnenscheiben belegen.
Zwiebeln darüberstreuen. Teig satt einrollen. in ca. 8 Stücke schneiden.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.Schnecken in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.

Vorspeise : (4 Pers.) Prosecco-Süppchen mit Rauchlachs

1 Zwiebel klein
1 Stange Bleichlauch
0.5 Knollensellerie klein
1 Rüebli mittelgross
20gr. Butter
1 Teelöffel Mehl gehäuft
8 dl. Gemüsebouillon
80 gr. Rauchlachs in feinen Scheiben geschnitten
4 Zweige Kerbel
1.5 dl. Rahm
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 dl. Prosecco

Die Zwiebel schälen und hacken. Den Bleichlauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Sellerie und das Rüebli schälen und beides klein würfeln.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und alle Gemüse darin andünsten. Das Mehl mit 1 dl Bouillon verrühren, dann mit der restlichen Bouillon zum Gemüse geben. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Rauchlachsscheiben in Streifen schneiden. Die Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen. Den Rahm steif schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe samt Gemüse mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Hälfte des geschlagenen Rahms untermixen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den Prosecco dazugießen. 1 Minute kochen lassen. Dann die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, den restlichen Schlagrahm als Häubchen darauf setzen, die Lachsstreifen darüber verteilen und mit den Kerbelblättchen garnieren.

Hauptgang: (4 Pers.) Pochiertes Forellenfilet auf Lauchbett an Safransauce

500 gr. Frische Forellen mit Haut aus Schwandenmatte
Salz ,Pfeffer, Zitronensaft
etwas Butter
½ Stk. Zwiebel fein gehackt
1.5 dl. Weisswein, Kochwein
1.5 dl. Fischfond oder Bouillon
Salz, Pfeffer
Etwas Mehlbutter (1 kl. Mehl , 1 kl. Butter miteinander verkneten)
0.5 dl Rahm
Etwas Safranfäden
200gr. Lauch
Butter , Gewürz

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und mit Zwiebel bestreuen, den Fisch mit Salz.

Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf die Zwiebeln legen, Wein und Fischfond oder Bouillon dazugeben.

Mit einer Alufolie abdecken und für 15 min. in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad schieben.

Unterdessen den Lauch in etwas Butter andünsten, würzen, einen Gutsch Wasser zugeben und köcheln lassen.

Die Fischfilets aus dem Fond heben und Warm stellen bei 100 Grad. Den Pochierfond in eine Pfanne giessen, Safran zugeben und bis zur Hälfte einkochen lassen. Würzen und mit Mehlbutter abbbinden, evtl. Absieben, rühren, würzen und Rahm zufügen.

Die Fischfilets auf dem Lauchbett anrichten und mit der Sauce nappieren, mit Tomatenwürfeli garnieren.

Petersilien- Schwenk- Kartoffeln

Dessert: (2 Pers. Mango- Limetten-Trifle

1 Limette
2 Esslöffel Wasser heiss
1 Teelöffel Puderzucker (1)
50 gr. weisse Schokolade
180 gr. griechischer Joghurt
1 Esslöffel Puderzucker (2)
4 Löffelbiskuits
0.5 Mango klein
1 Teelöffel Puderzucker (3)

Die Schale von ½ Limette fein abreiben. Den Saft der ganzen Limette auspressen.

1 Esslöffel Limettensaft mit dem heissen Wasser und der ersten Portion Puderzucker (1) gut verrühren. Beiseitestellen

Die weisse Schokolade fein hacken. In eine Metallschüssel geben und über einem heissen- nicht kochendem Wasserbad schmelzen lassen.

Dann den Joghurt, die zweite Portion Puderzucker (2), 1 Esslöffel Limettensaft sowie die abgeriebene Limettenschale unterrühren.

Die Löffelbiskuits halbieren. Jeweils abwechselnd mit der Limettencreme in 2 Gläser schichten, dabei jede Lage Löffelbiskuits mit der Limettensaftmischung beträufeln.

Mindestens 15 Minuten kalt stellen.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden.

Dieses mit der dritten Portion Puderzucker (3) in einen hohen Becher geben und fein pürieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren das Mangopüree über die Triffles in den Gläsern verteilen.