

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend 3. Mai 2019

Küchenchef: H.R. Zbinden

Aperohäppchen

50 gr Schinken
1 1/2 Essiggurke
1 1/2 Esl Maionese
1 1/2 Esl Sauerrahm
1 Esl Senf
salz u. Pfeffer
Toastbrot

Schinken u. Essiggurken feinschneiden,
mit Sauerrahm, Maionese u. Senf
mischen. Ev. etwas Wasser mit
Kohlensäure begeben.
Auf die Toastbrot streichen, und
Würfel schneiden ca 2 x 2 cm
Würzen nicht vergessen.

Blattsalat

Salatmischung nach Saison
Sauce nach Koch

Überbackene Schweinesteak

1 mittlere Zwiebel
2 Esl Butter
150 gr Pilze
1 TL Majoran
1 dl Portwein
3 dl Gemüosebouillon
1 dl Rahm
100 gr Schinken
50 gr Greyerzer

Zwiebeln im Butter anbraten, Pilze
begeben, und mitdünsten. Zuletzt
den Majoran beifügen.

Steak kurz anbraten - würzen
in Gratinform geben.

Schinken in feine Streifen schneiden,
über die Steak verteilen, Pilze u.
geribener Käse darüber verteilen.

Gemüosebouillon u. Portwein aufkochen,
eindicken - Rahm begeben, warm
über alles giessen

Bei 220° ca 15 Min

Beilagen

Reis
Gemüse

Rhabarbertorte

150gr Butter
200gr Zucker
prise Salz

4 Eier
150gr Mandelplättchen
1 Zitrone „Rinde u. Saft“
1 Vanillestengel

250gr Mehl
1 TL Backpulver
500gr Rhabarberen

50gr Mandelplättchen
3 Esl Zucker

20gr Butter

Butter, Zucker, Salz mit Schwung
besen verrühren – Eier einzeln
herein rühren.

Mandeln, Zitrone u. Vanille
darunter ziehen

Mehl mit Backpulver verrühren,
Rhabarbern in Stücke schneiden 2
und darunter ziehen.
1 + 2 mischen.

1 + 2 in mit Backpapier aus-
gekleidete Backform gießen.

Mandelplättchen mit Zucker
verrühren, über die Masse
verteilen.

Butter würfeln über die
Masse verteilen.

Backen

ca 65 Min 180°