**Männerkochclub 82 Heimberg**

**Kochabend v0m 18.Jan.2019 Küchenchef: Daniel Schlatter**

**Käsegipfeli**

**Spitzkabissalat mit Ingwer und Speck**

**Schweinsnierstück Tilsiterfüllung an Rotwein Buttersauce**

**Bratkartoffel**

**Schokoladen Birne**

**Weisswein : Epicuro**

**Rotwein : Malbec Selection**

**Apero:**

**Käsegipfeli**

(6 Personen)

**2 rund ausgewallte Blätterteige ca.270g**

**200 g. Greyerzer gerieben**

**2 Eier**

**2 EL Schnittlauch fein**

**geschnitten**

**1 Knoblauchzehe gehackt**

**2 EL Rahm**

**Pfeffer, Paprikapulver**

**½ Ei, verquirlt zum**

**Bestreichen**

Beide Teige flach auslegen, mit dem Messer in 6 gleich

grosse Dreiecke schneiden (insgesamt 12).

Füllung: alle Zutaten gut verrühren. Füllung

gleichmässig (aber nicht ganz bis an die Ränder) auf

den Teigdreiecken verteilen.

Teigränder mit wenig Ei bestreichen. Backofen auf 200

Grad vorheizen.

Dreiecke aufrollen, zu Gipfeli formen und auf die

Bleche legen.

Gipfeli mit Ei bestreichen. Gipfeli in der Mitte des

vorgeheizten Ofens 20-25 Min. backen. Gipfeli warm servieren.

**Vorspeise :**

**Spitzkabissalat mit Ingwer und Speck**

( 4 Personen )

**400g Spitzkabis**

**1TL Salz**

**5 g frischer Ingwer**

**2 Frühlingszwiebeln**

**1TL Honig**

**2EL weisser Balsamicoessig**

**Salz**

**Pfeffer aus der Mühle**

**1P Chillipulver**

**4EL Raps- oder Sonnenblumenöl**

**12 Scheiben Speck**

Den Kabis waschen, längs vierteln und den Mittelstrunk herausschneiden. Die Kabisviertel in feine

Streifen schneiden oder hobeln, in einer Schüssel mit einem Teelöffel Salz mischen und kräftig

kneten, bis die Kabisstreifen geschmeidig sind und leicht glasig werden.

Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt Grün in feine

Ringe schneiden.

Den Honig mit dem Essig, Salz, Pfeffer und dem Chilipulver verrühren. Das Öl nach und nach zu einer

cremigen Sauce unterschlagen. Die Sauce, den Ingwer und die Frühlingszwiebeln zu den

Kabisstreifen geben, alles gut mischen und den Salat abschmecken.

Den Speck in einer Bratpfanne knusprig braten.

Den Kabis auf Teller anrichten und mit dem Speck garnieren.

**Hauptgang:**

**Schweinsnierstück mit Tilsiterfüllung an Rotwein-Butter-Sauce**

( 4 Personen)

**Schweinsnierstück, 1kg**

**Rezenter Tilsiter, 100g in Streifen**

**geschnitten**

**Dörraprikosen, 20g in Streifen geschnitten**

**Salz, Pfeffer, Butter**

**Rosmarinzweige**

**Sauce**

**Butter**

**Schalotte, 1Stk gehackt**

**Rotwein, 1dl**

**Kalte Butter, 50g in Stücke geschnitten**

**Salz & Pfeffer**

**Rosmarinzweig zum garnieren**

Oben ins Nierstück zwei tiefe Taschen schneiden, mit Käse und Dörraprikosen füllen

und mit Küchenschnur binden.

Würzen und in Butter kräftig anbraten.

Im auf 150° vorgewärmten Ofen für 60 Minuten garen.

Für die Sauce wenig Butter zum Bratsatz geben, Schalotte andünsten, mit Rotwein

ablöschen und etwas einköcheln.

Nach und nach die kalte Butter einschwenken, würzen.

Das Fleisch tranchieren und mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit

Rosmarinzweigen garnieren und restlichen Zutaten servieren.

**Bratkartoffel**

(4 Personen)

**700gr. Kartoffeln,festkochend**

**Bratbutter**

**Salz, Kartoffelgewürzmischung**

Kartoffel Schälen und in ca. 2cm Würfel schneiden,im Dampfgarer ca. 10 Min. garen, oder im Salzwasser

(knackig) weichkochen kurz abtropfen lassen,

Butter in Bratpfanne erhitzen und Kartoffelwürfel dazugeben.

Kartoffeln knusprig anbraten, abschmecken

**Dessert:**

**Schokoladen Birne**

( 4 Personen)

**Schokoladecrème**

**5 dl Milch**

**2 EL Zucker**

**2 EL Maizena**

**1 Ei**

**100 g dunkle Schokolade**

Alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Schokolade beigeben, dann unter Rühren

bei mittlerer Hitze bis vor das Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min. weiterrühren,

durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, sofort auskühlen.

**Birnen**

**4 dl Wasser**

**1 EL Zitronensaft**

**75 g Zucker**

**4 Birnen**

**40 g Butter**

**1 EL Zucker**

Birnen schälen, halbieren Kerngehäuse entfernen. Zucker, Wasser und Zitronensaft in Pfanne

aufkochen, die Birnen dazugeben und zugedeckt knapp weich köcheln, mehrmals wenden. Birnen in

der Flüssigkeit auskühlen.

**Garnitur**

1 dl Vollrahm Rahm steif schlagen. Mit Sparschäler Schokoladenspäne anfertigen.

Crème auf flachem Dessertteller anrichten. Halbierte Birnen dazugeben, mit Niedel verzieren

und mit Schokoladenspänen bestreuen.