**Männerkochklub 82 Heimberg**

**Kochabend vom 03.07.2020 Küchenchef Ueli Kohler**

**Menue**

**Tatar vom Rind und Appenzeller Käsebrötli**

**Chicorée-Orangen-Salat**

**Fleisch vom Grill mit Kartoffelsalat und div. Salaten nach Gusto**

**Dessert Erdbeerschaumcreme**

**Weisswein: Aigle les Murailles**

**Rotwein: Primitivo Puglia IGP CALMELO**

**Tatar vom Rind, Appenzeller Käsebrötli**

500 g Rinderhuft Das Fleisch möglichst klein schneiden.

3 kleine Schalotten Die Schalotten schälen und fein hacken

3 TL Kapern

4 Sardellenfilet im Mörser zu einem Brei zerkleinern

3 EL Oel

Scharfer Senf

Einige Spritzer Bergfeuer und Worcestershiresauce

Reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz

4 EL Cognac und 3 Eigelb Das Ganze mit dem Fleisch, den Gewürzen, dem Cognac und dem Eigelb vermischen.

 Nachwürzen nach Gusto.

Appenzeller Käse In etwa 2 x 3 x 0,5 cm Würfel schneiden

2 Baguettes In ca. 1 m dicke Scheiben schneiden, im Grill kurz toasten

Gleich viele Brötchen mit Tatar und Käse belegen, die Käsebrötchen mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und im Grill schmelzen.

**Chicorée-Orangen-Salat**

Chicorée, längs halbieren, in ca. 5 mm breite Streifen in eine Schüssel geben

Thymiansauce

4 EL Weissweinessig

4 EL Sonnenblumenoel

2 EL Baumnussoel

4 EL Orangensaft

2 TL flüssiger Honig

1 TL Thymianblättchen alles gut verrühren

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, Sauce über den Salat giessen und zugedeckt

 im Kühlschrank ca. 15 Min ziehen lassen

200 g Speckwürfel in einer Bratpfanne langsam knusprig braten

 herausnehmen und auf Haushaltpapier abtropfen.

6 – 8 unbehandelte Orangen Boden und Deckel, die Schale ringsum bis auf das

 Fruchtfleisch abschneiden. Die Orangen filetieren

 Fruchtfilets auf Teller verteilen

ca. 12 Baumnusskerne grob hacken

Fertigstellen, Chicorée-Salat auf Fruchtfilets anrichten,

mit Speckwürfel und Baumnüssen garnieren

**Schweinshals Plätzli CH**

**Schweins-Costine CH**

**Mariniert mit Würz Marinade (Spahni)**

**Grüner Kartoffelsalat (4 Personen)**

800g Kartoffeln Kartoffeln knapp weich kochen

1 Zwiebel fein hacken

1 dl Olivenoel in etwas Oel andünsten (nicht alles)

4 EL Weissweinessig mit dem Essig ablöschen

2 dl Gemüsebouillon dazugeben und kurz aufkochen

 Kartoffeln noch lauwarm in Scheiben schneiden

 Bouillon dazu geben und ziehen lassen

1 Fenchel Fenchelgrün für die Garnitur beiseite stellen

 Fenchel in feine Scheiben hobeln und mit

1 EL Dijon Senf dem Senf unter den Salat mischen

2 Bund gem. Kräuter (Basilikum und Petersilie) Kräuter von den Stielen zupfen, in ein hohes Gefäss

 geben und mit dem restlichen Olivenoel zu einem

 Pesto mixen

2 EL Crème fraiche, Salz und Pfeffer mit dem Pesto verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

4 Gekochte Eier Eier halbieren. Kartoffelsalat mit Pesto und Eiern anrichten

 Mit Fenchelgrün garnieren.

**Tomatensalat und Sauce nach Gusto**

**Grüner gemischter Salat mit Sauce nach Gusto**

**Dessert Erdbeerschaumcreme (Berechnet für 4 Personen)**

500 g Erdbeeren Die Erdbeeren waschen und rüsten. 300 g Beeren mit

1 Päckchen Vanillezucker Vanillezucker fein pürieren. Restliche Beeren fein würfeln

 und zum Erdbeerpüree geben

2 Eiweiss Die Eiweiss steif schlagen. Dann löffelweise den Zucker

3 EL Zucker einrieseln lassen und noch gut 1 Min. schlagen bis ein

 glänzender, fester, zäher Eischnee entstanden ist.

1 dl Rahm Rahm und Eischnee unter das Erdbeerpüree mischen.

Minze nach Belieben mit Minzblättchen und Erdbeeren garnieren.

A guete😊