**Männerkochclub 82 Heimberg**

**Kochabend v0m 11. Juni 2021 Küchenchef: Daniel Schlatter**

**Apéro -Gipfeli**

**Siedfleischsalat garniert / Tomaten, Sellerie, Gurken**

**Erdbeer – Quark- Creme**

**Weisswein : Neuenburger**

**Rotwein : Malbec Argentinien**

**Apero: ( 32 Stk. )**

**Apéro – Gipfeli**

**2 rund ausgewallte Blätterteige ( je ca. 32 cm)**

**1 TL milder Senf**

**2 EL saurer Halbrahm**

**2 PrisenSalz**

**50 gr. Bündnerfleisch, in Tranchen**

**wenig Pfeffer**

**90 g Fine Food Pomodori Perinos della Puglia (Fine Food Pomodori Perinos della Puglia), abgetropft, grob geschnitten**

**80 g Frischkäse mit Kräutern**

**wenig Pfeffer**

**1 Ei, verklopft**

**1 EL Sesam**

**Ein Teigrondell in 16 gleich grosse Stücke schneiden. Senf und Rahm verrühren, salzen. Breitere Teighälften mit 1 TL Senf- Rahmmischung bestreichen. Mit je 1 Tranche Bündnerfleisch belegen, dabei die überstehenden Ränder nach innen einschlagen, würzen. Teigstücke zur Mitte hin aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.**

**Das zweite Teigrondell ebenfalls in 16 gleich grosse Stücke schneiden. Frischkäse und Tomaten darauf verteilen, würzen. Teigstücke zur Mitte hin aufrollen, aufs Blech legen.**

**Gipfeli mit Ei bestreichen. Fleischgipfeli zusätzlich mit wenig Sesam bestreuen.**

**Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.**

**Hauptgang: (4 Pers. )**

**Siedfleischsalat garniert**

**500 g fertiges Siedfleisch, in feine Tranchen geschnitten oder nach Wunsch   
je 1 rote und gelbe Peperoni  
1 Zucchetti  
1 Frühlingszwiebeln  
12 Blättchen Basilikum, einige kleine Basilikumblättchen zum Garnieren  
  
Dressing:  
7 EL Olivenöl nativ extra  
1 TL Thomy Senf scharf  
3 EL Rotweinessig  
1 TL Salz, schwarzer Pfeffer  
  
Die Peperoni entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zucchetti in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Basilikumblättchen aufeinander legen, aufrollen und in sehr feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit den Dressingzutaten mischen, abschmecken, mit dem Siedfleisch anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.**

**Dessert: (2 Pers.)**

**Erdbeer – Quark - Creme**

**Erdbeer-Quark-Creme Eine fruchtige und zugleich knusprige Quark-Creme zum Geniessen.**

**250 g Erdbeeren**

**1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker**

**2–4 Esslöffel flüssiger Honig**

**250 g Magerquark**

**1 Orange unbehandelt**

**50 g Cantuccini**

**Cantuccini**

**Cantuccini sind ein traditionelles italienisches Mandelgebäck, das wie Zwieback zweimal gebacken wird. Oft werden die Cantuccini zusammen mit dem toskanischen Süsswein Vin Santo genossen.**

**Als Alternative für das Dessert eignen sich auch Löffelbiskuits**

**Die Erdbeeren rüsten und je nach Grösse vierteln oder sechsteln.**

**Die Hälfte der Erdbeeren in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.**

**½ des Erdbeerpürees mit den restlichen Erdbeeren sowie dem Vanillezucker mischen. Die andere Hälfte des Pürees mit dem Honig und dem Quark in einer Schüssel verrühren. Die Schale von ¼ Orange dazureiben.**

**Die Cantuccini in grobe Stücke hacken.**

**Den Erdbeerquark abwechslungsweise mit den marinierten Erdbeeren und den Cantuccini in 2 Gläser schichten. Kurz ziehen lassen, dann servieren.**