**MKK-Heimberg, Kochabend vom 08.04.2022 mit Küchenchef Ueli Kohler**

**Menü:**

**Flammkuchenbaguette**

**Weisse Spargelcremesuppe**

**Piccata-milanese mit Zugabe**

**Mini Pavlova mit Himbeeren und Erdbeeren**

Weisswein: Tallino Roero Arneis, Italia

Rotwein: Merlot Selezione D`ottobere, Ticino CH

**Flammkuchenbaguette** ergibt ca. 25-30 Stk.

400 g (1) Creme fraiche mit saurem Halbrahm 1:1 mischen, und in eine Schüssel geben.

150 g Schinken würfeln und zusammen mit geriebenen

200 g Greyerzer zugeben.

½ Zwiebel und

2 Knoblauchzehen würfeln, zugeben und alles mit

Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Schnittlauch fein schneiden und unterrühren.

2 Baguette

Das Baguette schräg in Scheiben schneiden und die Masse gleichmässig auf die Scheiben verteilen. Die Baguettes im Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen und noch warm servieren.

(1) Das Rezept wäre eigentlich mit Schmand vorgesehen, dieser ist aber in der Schweiz nicht erhältlich.

**Weisse Spargelcremesuppe** (erg. ca. 15 Portionen)

1,5 kg weisse Spargeln Die Spargeln schälen und die Enden 1/3 kürzen. Die Enden sowie die

Schale in eine

Pfanne geben. Die Spargelstangen beiseitelegen.

2,1 Liter Wasser Das Wasser mit

1 ½ TL Salz

3 TL Zucker

3 EL Butter würzen und zu den Spargelabschnitten geben. Alles aufkochen und

unter kleinem Feuer zugedeckt etwa 15 Minuten leise kochen lassen.

Dann durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.

Den Sud in die Pfanne zurückgeben.

6 dl Gemüsebouillon beifügen. Die Spargelstangen dazu geben und

zugedeckt 7 - 10 Min knapp weichkochen.

Spargeln sorgfältig aus dem Sud heben. **Die Spargelköpfe**

**etwa 3 cm lang abschneiden** und beiseitelegen.

Die restlichen Spargelstangen in dünne Scheiben schneiden.

Den Sud in eine Schüssel giessen.

60 g Butter In der gleichen Pfanne die Butter erhitzen. Die Spargelscheiben darin

90 g Mehl andünsten. Das Mehl darüber sieben und kurz mitdünsten, mit dem

3 dl Noilly Prat Sud und dem Noilly Prat ablöschen und alles unter Rühren aufkochen.

Die Suppe nochmals zugedeckt 10 Min. leise kochen lassen.

4 ½ dl Rahm beifügen und die Spargel möglichst fein pürieren. Nach Belieben

durch ein feines Sieb giessen.

Salz und Die Suppe mit Salz und Piment d`Espelette abschmecken.

Schnittlauch und Randen Sprossen Schnittlauch fein schneiden.

Die Spargelköpfe in vorgewärmte Teller verteilen und die Suppe darüber giessen. Nach Belieben mit Schnittlauch und

Randensprossen garnieren.

**Piccata milanese mit gebratenen Pilzen und Schinkenstreifen**

2,5 kg Tomaten Tomaten über Kreuz einschneiden, in siedendem Wasser etwa 10 Sek.

blanchieren, sofort in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen,

der Länge nach vierteln, Kerne entfernen und klein schneiden

Schalotten und Knoblauch, Menge nach Gusto klein schneiden und in

Olivenöl andünsten,

etwas Tomatenmark zugeben und mitdünsten, kleingeschnittene Tomaten zugeben und

mitdünsten.

Salz und Pfeffer mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatensauce leise nach

Gusto köcheln lassen.

ev. kleingeschnittene schwarze Oliven und Oregano mit Oliven und Oregano abschmecken.

2,2 kg Schweins Nierstück Braten Das Fleisch in etwa 6-7 mm dicke Scheiben schneiden, von Fetträndern

befreien, **halbieren und zwischen Backpaper oder Folie plattieren.**

12-14 Eier verquirlen

Parmesan (ca. 200 g) mit Parmesan mischen so dass eine pappige Masse entsteht.

Glatter Peterlig fein hacken und unter die Masse mischen.

Salz und Pfeffer Die Schnitzel nur leicht salzen und pfeffern

Mehl Schnitzel mit Mehl überziehen und durch die Parmesan-Eier

Mischung ziehen, so dass sie ganz überzogen sind.

Bratbutter In der Butter goldgelb beidseitig anbraten und in einer im Ofen auf

60 Grad vorgewärmten Platte warm stellen.

Champignons in Scheiben schneiden

Schinken in Streifen schneiden und in Bratbutter anbraten.

1,5-2 kg Spaghetti je nach Hunger in Salzwasser kochen **(al Dente)???????hani nid gärn**

Basilikum in feine Streifen schneiden (Garnitur)

Die Spaghetti mit Schnitzel und der Tomatensauce auf vorgewärmte Teller anrichten, die Champignons und Schinkenstreifen

darüber verteilen und mit Basilikum garnieren.

**Mini-Pavlova mit Himbeeren und Erdbeeren**

9-10 Eier Eier trennen, nur Eiweiss verwenden.

3 Prisen Salz Eiweiss mit Salz steif schlagen.

450 g Zucker Die Hälfte des Zuckers beigeben, weiterschlagen bis der Eischnee

3 TL Zitronensaft glänzt. Restlichen Zucker und Zitronensaft beigeben, weiterschlagen bis

der Eischnee feinporig glänzt und sehr steif ist. Eischnee in

Portionen auf ein mit Packpapier belegtes Blech geben (je ca. 8 cm

Durchmesser), in der Mitte eine Mulde eindrücken, mit der Gabel

Spitzen formen.

**Backen:** ca. 1 ½ Stunden in der unteren Hälfte des auf 120 Grad

vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten, geöffneten

Ofen auskühlen. Pavlovas auf Teller legen.

450 g griechischer Joghurt nature

3 Päckli Vanillezucker Joghurt und Vanillezucker verrühren, auf die Pavlovas verteilen.

500 g Himbeeren Waschen.

500 g Erdbeeren Waschen, in etwa gleich grosse Stücke schneiden wie die Himbeeren.

5 EL Puderzucker

2 EL Zitronensaft Beeren, Puderzucker und Zitronensaft mischen und gleichmässig

werteilen.

Minze zum Garnieren. **A Guete**

06.04.2022 U.Kohler