

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend: 13.01.2023, Küchenchef: Martin Bögöthy

Apero: Gurken-Zucchini Tartines / Menu: Broccoli Suppe, Hackbraten, Kastaniencreme



Gurken-Zucchini-Tartines (4 Personen)

½	Gurke, entkernt, in feine Scheiben , ½ TL Salz
1	Zucchini, in feine Scheiben
2 EL	Olivenöl, 2 EL Essig
½	Peperoncino (entkernt) in feine scheidern, Salz und Pfeffer
	200 gr. Frischkäse ev. Cantadou und Peterli (Deko)

Wie vorgehen:

8 Scheiben Brot im Backofen bei 220c, 3-4 min. rösten

Gurken salzen, 10 min ziehen, Flüssigkeit abgießen, Gurken und Zucchettistreifen im Öl und Essig mischen würzen.

Brot mit Frischkäse bestreichen und Gemüse darauf verteilen als Deko. Peterli.



Broccoli-Spinat Suppe (6 Personen)

600 gr	Broccoli, 100 gr Stangensellerie, 150 gr Salatspinat
2	Frühlingszwiebel (Weiss und Grün trennen)
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl, Salz und Pfeffer
1 Liter	Gemüsebrühe (instand)
½	Limetten Saft
wenig	Nüsse und Rohschinken

Für Toppings: Nüsse grob hacken / Rohschinken knusprig braten und auf Haushaltspapier abtropfen dann beiseite stellen.

Wie vorgehen: Broccoli kleine Röschen teilen; Strunk schälen in Scheiben schneiden. Stangensellerie und *weißen* Teil der Zwiebel und Knoblauch hacken. Öl erhitzen und alles 5 min. anbraten, salzen und Gemüsebrühe dazugeben und 10 min. weiter kochen.

In der zwischen Zeit Spinat in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Zwiebelgrün fein schneiden; Suppe mixen; Spinat und Zwiebelgrün in Portionen dazugeben, bis die grüne Farbe entstanden ist. Mit Pfeffer und Limetten Saft abschmecken.

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend: 13.01.2023, Küchenchef: Martin Bögöthy

Apero: Gurken-Zucchetti Tartines / Menu: Broccoli Suppe, Hackbraten, Kastaniencreme



Hackbraten, Kartoffelstock mit Pilz Sauce (6 Pers.) (1 Std. in langer Backform im Offen 180c)

1 Kg	Kartoffel und Pastinaken (mehlig kochend für Kartoffelstock)
80 gr / 2 dl.	Butter und Milch, wenig Muskatnuss
600-700 gr	Hackfleisch
1	Peperoni, Lauchstengel, Chili
2	Rübli
2	rohe Kartoffeln mit Birchenraffel zerkleinern für in den Braten
1 Stk.	Ei
2 EL	Mehl
1-2 TL	Salz-Paprika-Mischung (oder nach Belieben würzen)
Sauce	Pilze, Kräuter, 1 dl Rahm, 1-2 Zwiebel, 1 Liter Bratensauce

Wie vorgehen:

Hackbraten: Hackfleisch, Gemüse klein schneiden dann alles gut zusammen kneten und würzen.

In Backform bei ca. 180c Umluft 1 Std. backen.

Kartoffelstock: Kartoffel und Pastinaken klein schneiden kochen anschl. stapfen und Milch, Butter und Muskatnuss dazugeben.

Pilz Sauce: Pilze klein schneiden andünsten mit Zwiebeln anschl. mit Bratensauce ablöschen mit Kräuter und Rahm abschmecken nach Belieben würzen.



Kastaniencreme (4 Personen) (2 Std. kalt stellen!)

4 dl	Milch
200 gr	Kastanienpüree
1	Vanillestange (längs aufschneiden)
4	Ei Gelb
4-5 EL	Zucker
2-3 EL	Rum (in die Eigelb Masse geben)

Wie vorgehen: Die Milch in die Pfanne geben; Kastanienpüree in Stücke begeben, Vanillestange (aufgeschnitten) begeben und alles unter Rühren aufkochen.

Eigelb, Zucker und Rum rühren bis die Masse hell ist, einen Teil der Kastanienmilch unter Rühren mit Schwingbesen an die Eigelb Masse giessen, in die Pfanne zurück geben bis vors Kochen bringen, anschl. Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Min. weiter rühren. Alles in eine Schüssel geben (ohne Vanillestange) und 2-3 Std. kühlen und in Coupegläser abfüllen mit Rahm verzieren.