

Männer-Kochclub 82 Heimberg
Kochabend vom 03.02.2023 mit Küchenchef Daniel Schlatter

Geburi Fescht-Menue:

Mini Lahmacun
Fondue Chinoise mit Pommes Frites
Luftiger Quarkschaum

Wein:

Weisswein: Z
Rotwein: Grande Alberone

Mini Lahmacun (8 Stk.)

Belag

500 g Hackfleisch (Rind)
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
½ Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
¼ Bund Pfefferminze, fein geschnitten
4 EL Tomatenpüree
2 EL Olivenöl
½ TL Salz
Wenig Pfeffer

Belegen

800 g Pizzateig

250 g gelbe und rote Cherry-Tomaten, halbiert

Backen

½ Bund Petersilie, grob geschnitten

Belag

Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, gut mischen.

Belegen

Pizzateig in 8 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf wenig Mehl zu Fladen von je ca. 12 cm Ø auswallen, auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Füllung darauf verteilen, glattstreichen, dabei rundum eine ca. 1 cm breiten Rand freilassen. Cherry-Tomaten darauf verteilen.

Backen

Ca. 15 Min. im auf 220 Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Petersilie garnieren.

Fondue Chinoise und Pommes Frites (4 Pers.)

250 gr. von Hand geschnittenes Fleisch (Rindshuft , Schweinsfilet , Lammnierstück , Ross Entrecote ,)
250 gr. Pommes Frites für Backofen

Luftiger Quarkschaum (4 Pers.)

Quarkschaum

150 g Rahmquark
½ Vanilleschote, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
1 dl Vollrahm, steif geschlagen
1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz
60 g Zucker

Verzierung

3 Orangen
1 EL gehackte Pistazien

Quarkschaum

Quark, Vanillesamen und Zitronenschale verrühren, Schlagrahm darunterziehen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen, in die Gläser verteilen, ca. 2 Std. kühl stellen.

Verzierung

Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden, auf den Quarkschaum verteilen. Pistazien darüberstreuen.