

MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 01. Dezember 2023

Küchenchef: Ruedi Kobel

Menu:

Wienerli im Teig (Apéro Häppchen)

Lauchsuppe

Pouletstreifen mit Pilzrahmsauce, Wildreis, Broccoli, Rüebl

Stracciatella-Joghurtcreme

Sablés

Weisswein: **Féchy**, Waadt

Rotwein: **Cardonne Médoc**, France

Wienerli im Teig (6 Personen)

1 EL	Frischkäse	
1 TL	Senf	Frischkäse und Senf mischen
1	rechteckiger Blätterteig	Blätterteig damit bestreichen. Teig quer in ca. 4cm breite Streifen schneiden und der Länge nach halbieren.
6	Wienerli oder andere Würste	in 5cm breite Stücke schneiden. Je ein Wurststück in einen Blätterteigstreifen einrollen, sodass die Wurst seitlich etwas herausragt. Auf das Backblech als Ring anordnen
1	Ei und Reibkäse	Ring mit Ei bestreichen und mit Reibkäse bestreuen, im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen



Lauchsuppe (4 Personen)

200 g	Lauch	fein geschnitten
200 g	mehligkochende Kartoffeln	kleine Würfel
1 Liter	Gemüsebouillon Salz und Pfeffer	Lauch und Kartoffeln mit der Bouillon weichkochen, pürieren und würzen, Nach belieben mit Crème fraîche verfeinern



Pouletstreifen mit Pilzrahmsauce (4 Personen)

500 g Champignons
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 dl Hühnerbouillon
3 dl Saucenhalbrahm
1 Bund Schnittlauch

4 Pouletbrüstli (je ca. 160g)
Öl zum Braten
Salz und Pfeffer

1 Bund Schnittlauch



Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Pilze portionenweise ca. 5 Min. andämpfen, salzen, beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.

Pilze, Zwiebeln und Knoblauch in die Bouillon geben. Saucen-Halbrahm dazu giessen, würzen, bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Sauce sämig ist.

in ca. 1 1/2 cm breite Streifen schneiden, anbraten, würzen und in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen

fein schneiden, dazugeben

Wildreis

als Beilage

Broccoli und Rüebl

aldente als Beilage

Stracciatella - Joghurtcreme (6 Personen)

150 g dunkle Schokolade (min. 46% Kakao)
500 g Joghurt nature
4 EL Puderzucker
2 dl Vollrahm

Schokolade mit einem Sparschäler in feine Späne schneiden
6 EL Schokoladespäne beiseitestellen
Restliche Schokoladespäne mit dem Joghurt und Puderzucker mischen.

Rahm knapp steif schlagen, unter das Joghurt mischen, kühl stellen.

Creme in Gläser verteilen. Beiseite gestellte Schokoladespäne darüberstreuen.



Sablés (35 Stück)

125 g Butter weich
60 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Priese Salz
175 g Mehl
2-3 EL Zucker

Butter cremig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben, rühren bis die Masse hell ist.

Mehl dazu sieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen,

Teig auf Zucker zu 1 Rolle (4cm Durchmesser) formen, eingewickelt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Rollen mit einem scharfen Messer in 4mm dicke Scheiben schneiden, auf das vorbereitete Backblech legen.

In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen.

