

# MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 03. Dezember 2010

Küchenchef: Ruedi Kobel

## Menu:

Käsewähe

Saison Salat

Gefüllte Pouletbrüstchen  
mit Champignons Sosse  
Kartoffelgratin  
Broccoli

Kastaniencreme

### Quark- Mürbeteig

200g Halbweissmehl oder Ruchmehl  
½ TL Salz  
60g Butter  
150g Magerquark

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen,  
Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem  
Mehl zwischen den Fingern krümelig reiben.  
Quark begeben, rasch zu einem Teig zusammen-  
fügen, nicht kneten. Zugedeckt mindestens  
30 Minuten kühl stellen.

### Käsewähe

1 Portion Quark-Mürbeteig  
1 grosse Zwiebel  
150g geriebener Gruyère  
150g geriebener Freiburger Vacherin

Den Teig ausrollen und in die eingefettete Form  
legen.  
Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.  
Die Zwiebeln schälen und hacken.

### Guss

2 Eier  
2 dl Naturjoghurt  
1,2 dl Milch  
Frisch gemahlene Pfeffer  
Salz  
Muskatnuss

Eier, Joghurt, und Milch verrühren, mit Pfeffer,  
Salz und Muskatnuss würzen. Käse und Zwiebeln  
zufügen, gut mischen. Auf den Teigboden  
verteilen.  
Die Käsewähe in der unteren Hälfte in den  
Backofen schieben, bei 220 Grad rund  
25-30 Minuten backen.

### Gefüllte Pouletbrüstchen

4 Pouletbrüstchen  
Getrocknete Tomaten  
Käse Mozarella oder Raclette  
Bratbutter  
Specktranchen

aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen  
Pouletbrüstchen mit einer getrockneten Tomate  
und einem Streifen Käse füllen, mit 3 Tranchen  
Speck umwickeln diesen mit Zahnstocher  
befestigen.  
In der Bratbutter bei mittlerer Hitze 10 Minuten  
abraten. Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen.  
In der Mitte des Ofens 20 bis 30 Minuten fertig  
garen.

### **Sosse**

250g Champignons  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
½ Peperoni  
150g Speck  
100 ml Weisswein  
100 ml Brühe instant

200g Sahne  
Petersilie gehackt

säubern und schneiden  
fein hacken  
fein hacken  
in kleine Würfel  
in kleine Würfel  
alle Zutaten anbraten und mit Salz, Pfeffer und  
Paprika würzen mit Weisswein und Brühe  
Ablöschen und aufkochen lassen.  
Sahne und hinzufügen und nochmals kurz kochen  
hinzufügen

### **Kartoffelgratin**

1 kg rohe Kartoffeln  
4-6 Knoblauchzehen  
Salz, Streuwürze,  
Pfeffer frisch gemahlen  
Muskat  
4-5 dl Rahm

schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden  
gepresst

jede Lage Kartoffeln damit bestreuen  
darübergiessen

**Gratinieren:** 1-1/4 Stunde bei 200 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens

### **Kastaniencreme**

4 dl Milch  
200 g Kastanienpüree  
1 Vanillestengel, längs aufschneiden

in eine Pfanne geben  
in Stücke schneiden, begeben  
begeben, alles unter Rühren aufkochen

4 Eigelb  
3 Esslöffel Rum oder Cognac  
4-5 Esslöffel Zucker

rühren, bis die Masse hell ist, ein Teil der  
Kastanienmilch unter Rühren an die Eimasse  
Giessen, in die Pfanne zurückgeben und unter  
weiterem Rühren bis vors Kochen bringen,  
Pfanne vom Feuer nehmen und 5 Minuten  
weiterrühren, in einer Schüssel 2-3 Stunden  
Kühl stellen, Vanillestengel entfernen

### **Servieren:**

In Coupgläser füllen, 2-3 Tropfen glattgerührten  
Doppelrahm oder sauren Halbrahm auf die  
Cremoberfläche geben und mit einem Holz-  
spiesschen zu einer Garnitur verziehen.

Weisswein: Deibelhof Riesling Österreich  
Rotwein: Muriel Rioja 2004 Spanien