

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