

# Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 01.07.11

Küchenchef: André Gerber

## MENUE (4 Personen)

Apéro: Curry und Schinken Päckli

\*\*\*

Kalte Gurkensuppe mit Speck

\*\*\*

Steinpilz Stroganoff (Rind)

Nudeln

\*\*\*

Rhabarber Mascarpone Creme

Weine: Roter und Weisser Spiezer



### Curry Päckli Schinken-Käse Päckli (Füllung für je 8 Päckli)

Füllung:  
(Curry)

100 g Hackfleisch  
1 Ei  
1 kleine Zwiebel (fein gehackt)  
1 TL Curry  
½ TL Salz / wenig Pfeffer

Alle Zutaten für die Füllungen je in einer Schüssel mischen

Füllung:  
(Schinken-  
Käse)

80 g Schinkenwürfeli  
50 g Appenzeller in Würfeli  
50 g Maiskörner abgetropft  
1 EL Petersilie fein gehackt  
2 Prisen Salz, wenig Pfeffer

Pastateig entrollen, längs halbieren und je 8 gleiche grosse Stücke schneiden, mit Wasser bestreichen

Formen: je ca. 1 EL Füllung in die Mitte der Teigstücke geben. Teigecken über die Füllung gut zusammendrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen  
Backen: ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens

Pro Füllung 1 Rolle Pastateig



### Kalte Gurkensuppe Mit Knoblauchbrot

Zutaten:

2 TL Zitronensaft  
8 Scheiben Bratspeck  
2 Salatgurken  
4 dl Gemüsebouillon kalt  
200 g Naturejoghurt  
150 g Crème fraîche  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Nach Belieben Olivenöl

Die Hälfte der Gurken schälen, bei den anderen die Schale belassen. Einige Gurkenschalen in dünne Streifen schneiden (Deko). Gurken halbieren und entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einen Mixbecher geben, Bouillon, Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer beifügen und alles gründlich mixen. Wenn nötig nachwürzen

Baguette und Knoblauchöl

Speck in einer Pfanne knusprig anbraten  
Suppe in tiefe Teller anrichten mit 2 Specktranchen und Gurkenstreifen dekorieren – dazu passt warmes Knoblauchbrot



## Steinpilz-Stroganoff

### Nudeln

Zutaten: 6 Rindsplätzli „à la minute“  
 20 g getrocknete Steinpilze  
 200 g Lauch  
 1 rote Peperoni  
 6 Essiggurken  
 Öl zum Braten  
 4 dl Wasser  
 2 dl Rahm  
 2 P MAGGI Mix&Fresh für Stroganoff  
 2 EL Cognac

Plätzli längs halbieren, in ca. 1½ cm breite Streifen schneiden. Steinpilze ca. 5 Min. in warmem Wasser einweichen, ausdrücken, grob hacken. Lauch in Ringe, Peperoni in Streifen, Essiggurken in Scheibchen schneiden  
 Öl in Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Evtl. wenig Öl begeben, Lauch, Pilze und Peperoni in derselben Pfanne andämpfen.  
 Wasser und Rahm dazugiessen. MAGGI Mix&Fresh begeben, gut verrühren, aufkochen.  
 Bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Fleisch, Essiggurken und Cognac begeben, nur noch heiss werden lassen

Nudeln gemäss Angaben kochen



## Rhabarber-Mascarpone-Creme

Zutaten: 400 g Rhabarber in Stücken  
 2 EL Zucker  
 1 EL Wasser

Rhabarber mit Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren 7 Min knapp weich köcheln, auskühlen

Creme: 250 g Mascarpone  
 2 EL Zucker  
 2 ½ dl Rahm

Mascarpone mit Zucker verrühren, Rahm steif schlagen, darunterziehen

Krokant: 80 g Zucker  
 1 EL Wasser  
 100 g weiche Amaretti

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne und Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem hin- und herbewegen köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht  
 Pfanne von der Platte nehmen, Amaretti begeben und mischen. Alles auf ein Backpapier giessen, auskühlen, grob hacken  
 Rhabarberkompott, Creme und Amaretti-Krokant abwechslungsweise in Gläser schichten, mit Krokant abschliessen