

MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 14. September 2012

Küchenchef: Ruedi Kobel

Menu:

Vorspeise
Nüsslersalat

Hirschschnitzel
Country-Fries
Bohnen mit Speck
Rüebli

Traubensalat mit Zimtquark

Vorspeise (Aus Spanien)

1 Blätterteig
Schinken
Gorgonzola
4-5 Datteln

Die Hälfte des Teiges mit Schinken belegen, Ränder freilassen. Gorgonzola auf dem Schinken verteilen, Datteln entkernen und in acht Teile schneiden und ebenfalls gleichmässig verteilen. Teigränder mit Wasser benetzen und Teig zusammenfalten und mit einer Gabel verschlissen. Teig mit der Gabel einstechen. Im 180 Grad vorgeheiztem Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Lauwarm servieren.

Nüsslersalat

Hirschschnitzel

600 g	Hirschschnitzel	1	Lorbeerblatt
60 g	Speck		Thymian
0,06	Liter Cognac	5	Wachholderbeeren, zerstoßen
250 ml	Wildfond oder Rindsuppe		Salz, Pfeffer
125 ml	Sauerrahm	1 EL	Preiselbeeren
	Mehl zum Binden	1 EL	Butter
	Rosmarin	1 kleine	Zwiebel
		250 g	Champignon

Den Speck klein schneiden und in der heissen Pfanne ausbraten lassen, danach wieder herausnehmen. ½ EL Butter dazugeben. Die Hirschschnitzel darin beidseitig anbraten. Dann herausnehmen, würzen und bei 60 Grad warm halten.

Den Bratensatz mit Cognac ablöschen, mit Fond oder Brühe aufgiessen, die Gewürze dazugeben und einreduzieren. Dann absieben.

Kleine geschnittene Zwiebel in ½ EL Butter andünsten, die geschnittenen Champignon dazugeben und etwas mitdünsten. Dann die Cognacreduktion dazugeben. Rahm mit etwas Mehl verrühren und in die Sauce rühren, bei Bedarf noch etwas Fond oder Brühe hinzufügen, bis eine schöne sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Country-Fries

Kartoffeln schneiden und ca. 30 Min.im Ofen backen

Bohnen

mit Speck umwickeln

Rüebli

in Stängeli schneiden

Traubensalat mit Zimtquark

600g gemischte Trauben evtl. halbiert nach Belieben entkernt

½ Zitrone abgeriebene Schale und Saft

1-2 EL Cognac, Grappa oder Orangensaft

3-4 EL Zucker

Zimtquark

150 g Quark

4 EL Zucker

1 TL Zimt

1 dl Rahm

Trauben mit Zitronenschale und –saft mischen. Nach Belieben Cognac, Grappa oder Orangensaft Und Zucker daruntermischen. Früchte in die Schalen verteilen.

Quark, Zucker und Zimt verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen, auf den Beeren verteilen, garnieren.



En Guete