

Männerkochklub 82 Heimbarg

Kochabend 6. Mai 2011 Küchenchef: HR Zbinden

Lauch-Speck-Brötchen

- Lauch
 - Speckwürfel
 - Creme-Fresch-Kräuter
 - Pariserbrot
- Lauch in scheiben schneiden.
Speck u. lauch gut andämpfen -
erkalten lassen. Creme Fresch
darunter ziehen.
Pariserbrot schräge Scheiben
schneiden - Speck -lauch
gemisch auf Pariserbrotscheiben
streichen, und im Ofen 200-220°
ca 5 Min bis knusprig.

Bunter Salat

Ross-Steack mit Kräuterbutter

- Steack
 - Butter
 - Salz
 - Knoblauchpulver
 - Curry
 - Muskat (wenig)
 - Trockenkräuter
- Würzen u. anbraten.
Butter mit Gewürzen mischen

Kartoffeln - Überbacken

- Kartoffeln 4 Stk grössere
- Rahm
- Sprinz gerieben
- Muskat, Salz, Pfeffer

Kartoffeln rüsten - halben in
Scheiben ca 6mm schneiden.
Mit Wasser u. Salz kochen - Wasser
abschütten. Kartoffeln in Gratin-
form - Rahm darüber mit
Muskat u. Pfeffer würzen.
Sprinz darüber verteilen u.
überbacken ca 10 Min

Spargeln

- 3 Spargeln

In wenig Salzwasser kochen.

Rhabarber - Dessert

- 700 gr Rhabarber
- 2 Essl Zucker
- 1 TL Zitrone
- 125 gr Mascarpone
Vanillezucker
Milch
- Erdbeeren u. Pfeffer-
minzblätter

Rhabarber in Stücke schneiden,
mit 1 Essl. Wasser u. 1 Essl
Zucker weichkochen - kaltstellen.
Mascarpone mit 1 Essl. Zucker
wenig Milch u. Zitrone verrühren,
mit Vanillezucker abschmecken.
Mascarpone mit Rhabarber ver-
mischen - kühlstellen.
Erdbeeren u. Pfefferminzblätter
garnieren.