

# Männerkochklub 82 Heimberg

## Kochabend vom 8. April 2011

Küchenchef: Schmidlin Ruedi

### Menue (für 4 Personen)

Apéro: Flammkuchen

Vorspeise: Laubfrösche

Hauptgericht: Zigeunerschnitzel an Sauerrahmsauce

Dessert: Götterspeise

<b>Apéro</b> Pizzateig Creme fraiche Zucchetti Peperoncini Zwiebeln Aromare, Pfeffer,	Backofen auf 240° vorwärmen  Pizzateig sehr dünn auswallen, Sauerrahm auf Teig streichen, Zucchetti und Peperoncini in kleine Würfel schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden und auf Pizzateig verteilen. Flammkuchen ca. 12 Min. bei 240° backen. In Stücke schneiden und auf Platte servieren
<b>Vorspeise</b> 4 Kohlblätter Tomaten-Risotto Reibkäse ca. 2 dl Gemüsebouillon  Rüebli Zwiebel Petersilie Butter	Backofen auf 180° vorwärmen  Kohlblätter waschen (Rippe flach abschneiden) und ca. 2 Min. im kochenden Salzwasser blanchieren, leicht trocknen, anschliessend mit einem Esslöffel Risotto füllen und einrollen. Frösche in Kasserolle legen. Bouillion darübergiessen und Reibkäse darüberstreuen. Bei ca. 20 Min. bei 180° backen. Rüebli in feine Stäbchen (Julienne) schneiden, in gehackten Zwiebeln dünsten, leicht würzen und am Schluss fein gehakte Petersilie dazu geben. Frösche auf Teller anrichten und seitlich mit Rüeblistäbli garnieren.
<b>Hauptgericht</b> 4 Zigeunerschnitzel (Rindsplätzli mit Speck) Würzmischung oder Salz und Pfeffer ½ rote Peperoni 100 g Champignons ½ Zwiebel Bratensauce ½ Becher Sauerrahm Rotwein zum ablöschen 2 dl Bouillon	Backofen auf 80°-100° vorwärmen  Zigeunerschnitzel würzen und kurz anbraten, im Ofen bei 80° warmstellen. Zwiebeln fein hacken und in Bratenfond andämpfen. Peperoni in Streifen und Pilzli in Scheiben geschnitten dazugeben und kurz mitdämpfen, mit etwas Wein ablöschen. Bratensauce dazugeben, mit Bouillon aufgiessen und kurz einkochen. Saft vom Fleisch dazugeben und umrühren. Pfanne von der Platte nehmen und mit Sauerrahm verfeinern.

<b>Beilagen</b> 400 g Nudeln Salz	Nudeln im heissen Salzwasser aldente kochen.  Teller vorwärmen
<b>Dessert</b> Löffelbiscuits Rhabarbern Zucker Vanillepudding Milch Erdbeeren	Rhabarbern schälen, in Würfel schneiden und zu Kompott kochen, Zucker und wenig Wasser dazugeben. Deckel einen Spalt offen halten. Vanillepudding nach Packungsangabe zubereiten. Löffelbiscuits halbieren, in Tasse legen, mit Rhabarbermus bedecken, Vanillepudding darübergerben, das ganze nochmals wiederholen. Garnieren mit Erdbeerscheibchen

**Weine:**

Weisswein: Riesling Silvaner  
Rotwein: Humagne Rouge

Ä Guete