

Männer-Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 4. März 2011

Küchenchef: Ewald Schaffer

Menu

Oliven im Mantel

+++

Randensalat mit gefüllten Eier

+++

Coq au Vin

+++

Zimtglace mit glasierten Apfelschnitzen
und Pistazienkrokant

Oliven im Mantel (für 8 Personen)

150 g Greyerzer gerieben

150 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

Paprika

150 g weiche Kochbutter

1 Eiweiss verquirlt

Oliven

1 Eigelb zum Bestreichen

Greizer, Mehl, Backpulver und Paprika vermischen. Kochbutter in Flocken darüber verteilen. Eiweiss hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie verpacken und mindestens 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Oliven gut abtropfen lassen.

Vom Teig haselnussgrosse Kugeln formen und eine Olive rein drücken. Den Teig mit Eigelb bestreichen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 15 min backen.

Randensalat mit gefülltem Ei

Gekochte Randen, geraffelt

Salz, Pfeffer, Nelkenpulver

1 Lorbeerblatt

1 Zwiebel, fein gehackt

Oel, Essig, Senf

4 hartgekochte Eier, 1 Essiggurke, 2 Radieschen, 50 g Quark

1 TL Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer, 1 TL scharfer Senf

40 g Frischkäse, 1 Schalotte, 1 Msp. Paprika, Cayennepfeffer

2 EL Kresse

Eier halbieren, 1. Eigelb herausnehmen. Gurke und Radieschen fein hacken und mit dem Quark vermengen. Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Eigelbe und Senf mit einer Gabel zerdrücken und unter den Frischkäse rühren. Schalotte fein würfeln und mit dem Paprika unter die Creme mengen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Beide Füllungen auf die Eihälften verteilen.

Coq au Vin

1 kg Poulet-Oberschenkel

Salz, Pfeffer, Paprika

150 g Saucenzwiebeln

2 EL Cognac

100 g geräucherter Speck, 150 g kleine Champignons

2 Knoblauchzehen, 2 Zweiglein Thymian oder Rosmarin, Petersilie, 2 Lorbeerblätter

4 dl Rotwein

1 Bouillonwürfel

Pouletteile mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und portionenweise gut anbraten. Cognac darübergießen und anzünden.

Fleisch herausnehmen und in der gleichen Pfanne den in Streifen geschnittenen Speck knusprig braten. Champignons, Knoblauch und Zwiebeln kurz mitbraten, Wein dazugießen, aufkochen. Bouillon, Poulet, Petersilie Thymian/Rosmarin und Lorbeer begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 min. schmoren. Sauce etwas binden.

Dazu wird ein Jasminreis serviert.

Dessert

4 EL Zucker

25 g grüne gehackte Pistazien

4 dl Apfelsaft, 2 säuerliche Äpfel

5 g frischer Ingwer, fein gerieben

1 Vanilleschote

2 EL Butter

5 cl Cointreau

4 Kugeln Zimtglace

Die Hälfte des Zuckers in einer Metallpfanne caramelisieren. Pfanne sofort von Herdplatte ziehen, Pistazien dazu geben. Mit einer Holzgabel umrühren. Masse dünn auf eine teflonbeschichtete Pfanne verteilen und auskühlen lassen. In kleine Stücke brechen.

Apfelsaft auf ca. 1/3 einkochen, beiseite stellen. Äpfel schälen und in dünne Schnitze schneiden. Butter mit dem restlichen Zucker, Ingwer und Vanilleschote(Samen herausgekratzt) in einer Pfanne schmelzen. Apfelstücke darin glasieren. Mit Cointreau und Apfelsaft ablöschen und leicht einkochen. Apfelschnitze noch heiss mit einer Kugel Zimtglace anrichten und mit Krokant bestreuen.

Weisswein: Tschugger Chasselas, 2009

Rotwein: Tschugger Pinot Noir 2009

Beide Weine vom Rebgut Bethesda in Tschugg

Gutes Gelingen und E Guete