

Der 300. Kochabend vom Männerkochklub Heimberg




Grillplausch auf die andere Art

vom 9. Aug. 2010

Küchenchef: Ruedi Schmidlin



Menue (für 4 Personen)

<p>Apéro / Vorspeise 6 kleine Kartoffeln 1 kleine Zwiebel Olivenöl Backofen aufwärmen auf ca. 220°</p> <p>1 Avocado 1 Ei 4 Scheiben Toastbrot</p> <p>Früchtebowle</p>	<p>Kartoffelpizza: Pizzateig ausglätten, frische Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, Kartoffelscheiben auf Pizzateig verteilen, einige Zwiebelringe über Kartoffelscheiben verteilen, Würzen nach belieben. Im Backofen ca. 20 Min. backen.</p> <p>Avocadopaste auf Toast: Avocado vom Stein trennen, Fleisch aus der Hülle schälen und zu einem Brei zerdrücken, ein hartgesottenes Ei in feine Stücke schneiden und unter die Masse mischen. Die Masse auf die warmen Toastscheiben streichen, Toastscheiben vierteln.</p> <p>Früchte gemischt nach Saison, Rose, Sekt</p>
<p>Hauptgericht - Lammnierstück - Pferdehuft - Schweinshalsplätzli - Pouletschänkel - Bratwürstli</p> <p>4 unterschiedliche Salatsaucen</p>	<p>Div. Grilladen: Grilladen nach belieben marinieren z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lamm mit Knoblauch - Pferdehuft mit Pfeffer - Schweinshals mit Steuwürze - Poulet mit Pprika <p>Beilagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomatensalat mit Mozzarella - Eblisalat mit Gurken - Broccolisalat mit geh. Rüebl - Hörnlisalat mit rote Peperoni und Mais
<p>Dessert 200 g Brombeeren 1 Brombeeryoghurt ¼ l Vollrahm</p>	<p>Brombeeren zerdrücken, Yoghurt und Rahm dazu geben, wenn nötig etwas Zucker. In Dessertschale servieren mit einem Rahmtupfen und einem Brombeerblatt dekorieren.</p>
<p>Weine Rotwein</p>	

Ä Guete und ä gmüetliche Obe