

# Männerkochklub 82 Heimberg

---

Kochabend vom 7. Mai 2010

Küchenchef: Ewald Schaffer

## Menu

### *Minipastetchen*

+++++

### *Kopfsalat mit Bärlauch*

+++++

### *Tartiflette*

+++++

### *Erdbeercreme*

Weisswein: **Colle di Tigli**

Rotwein: **Primitivo/Merlot di San Marzano**

### **Minipastetchen**

**Füllung 1:** Kräuterkäse mit feingeschnittenem Schnittlauch vermischen

**Füllung 2:** Meerrettich-Frischkäse mit Räucherlachs mischen

Die Pastetchen im Backofen bei ~ 200 °C erwärmen

Beide Käsemischungen in die noch warmen Pastetchen abfüllen

### **Salat**

**Sauce:** Nussöl und Essig zu gleichen Teilen, Kochsalz, Aromat und Pfeffer Salat in einer Schüssel anrühren und mit dem in Streifen geschnittenen Bärlauch mischen.

## **Tartiflette**

**1 kg Kartoffeln weichkochend**

**500 g Speckwürfeli**

**2 Zwiebeln**

**1 Käse, ca. 500 g, Tartiflette oder Reblochon**

**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

Kartoffeln schälen und in leichtem Salzwasser kochen, dann etwas abkühlen lassen. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in Butter glasig dünsten, den Speck beigegeben gut durchmischen und noch kurz anziehen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und ca. die Hälfte in eine Backform verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wenig würzen. Die Hälfte der Zwiebel-Speck Mischung darüber verteilen. Anschliessend wieder mit Kartoffeln bedecken und den Rest der Zwiebel-Speck Mischung darüber verteilen. Zum Schluss den Käse in Streifen schneiden und darüber verteilen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen, bis der Käse zerlaufen, und die Käserinde leicht knusprig ist.

## **Erdbeercreme**

**1 kg Erdbeeren**

**1 Vanillejoghurt**

**1 Rahmquark**

**1dl Rahm**

**2-3 EL Zucker**

Erdbeeren waschen, vierteln und mit dem Zucker kurz aufkochen, pürieren und abkühlen lassen. Joghurt und Rahmquark unterrühren und mit dem steif geschlagenen Rahm mischen.

**E Guete**