

MÄNNER - KOCHKLUB 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 9. April 2010
Kü-Chef - Beat Rupp

Menü

Gebratene Apfelscheiben mit gehobeltem Sprinz

Marinierter Feta mit Zitronen-Kräuter-Öl
auf rotem und grünem Chicorée

Poulet con Prosecco
mit Nüdeli

Kirschenkompott mit Vanillerahm

Prosecco / Rotwein

Prosecco: Francesco Cinzano
Rotwein: Sarotto Barbera D'Alba 2007

Gebratene Apfelscheiben mit gehobeltem Sprinz (Amouse Bouche)

2 Äpfel
1 EL Butter
1 ½ EL flüssiger Honig
¼ TL Ingwerpulver
1 dl Apfelsaft
60 g Sprinz
1 TL gehackte Pistazien

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in ca. 5mm dicke Ringe schneiden. Butter in Bratpfanne erwärmen, Äpfel beidseitig je ca. 3 Min. braten, herausnehmen.
Honig, Ingwer und Apfelsaft in dieselbe Pfanne geben, aufkochen, unter Rühren sirupartig einkochen, etwas auskühlen.
Äpfel auf Teller anrichten, Sirup darüberträufeln. Sprinz darübrhobeln, mit Pistazien verzieren.

Marinierter Feta mit Zitronen-Kräuter-Öl auf Chicorée

120 gr. Feta
0,5 Stk. roter Chicorée
0,5 Stk. weisser Chicorée

1 handvoll Portulak oder Rucola
1 dl Olivenöl
0,25 Stk. Bio-Citronen
0,5 Bund Petersilie
0,5 Stk. Knoblauchzehe
1,5 EL Oliven
1/2 kleines Brot
1 TL Kräutermischung Provencale
Salz und Pfeffer

Feta in kleine Würfel schneiden und in der Hälfte des Olivenöls mit der Provencale-Kräutermischung über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Fürs Öl alle Zutaten verrühren. Chicorée und Portulak oder Rucola auf Tellern anrichten, Feta dazulegen. Alles mit dem Zitronen-Kräuter-Öl beträufeln.

Poulet con Prosecco mit Nüdli

1,3 kg Poulet
5 Stk. Schalotten
Kochbratbutter
2 EL Cognac
Mehl
5 dl Prosecco
2-3 EL Bouillon
Salz
Pfeffer
200 gr. Champignons
0,5 Bund Petersilie
1 Zweiglein Rosmarin
500 gr. Nüdli

Das Poulet in vier Teile schneiden. Schalotten in heisser Butter andünsten, Pouletstücke dazugeben und gut anbraten. Mit erwärmtem Cognac übergossen, anzünden, und sobald die Flamme erloschen ist, mit wenig Mehl bestäuben. Mit dem Champagner übergossen und aufkochen lassen. Salz, Pfeffer und Bouillon dazugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer 45 Minuten garen. In der Zwischenzeit die frischen Champignons blättrig schneiden und zusammen mit dem gehackten Peterli und einem Zweiglein Rosmarin in etwas Butter andünsten. Kurz vor Ende der Kochzeit zum Poulet geben. Dazu feine Nüdli servieren. Eine prickelnde Köstlichkeit!

Kirschenkompott mit Vanillerahm

100 gr. Rohrzucker
2 dl Rotwein
2 dl Traubensaft
450 gr. schwarze Kirschen entsteint, tiefgekühlt
2 El Kirsch
2 dl Rahm
1-2 EL Puderzucker
1 Vanilleschote
Pfefferminzblätter

Kirschen vor Gebrauch auftauen. Zucker, Rotwein und Traubensaft ungefähr fünf Minuten einköcheln lassen. Danach die Kirschen begeben und weitere drei Minuten köcheln. Jetzt die Pfanne vom Herd nehmen und die Früchte im Saft auskühlen lassen. Anschliessend mit Kirsch abschmecken. Rahm und Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und zum Rahm geben. Den Rahm leicht schlagen. Zum Schluss das Kirschenkompott mit dem halb geschlagenen Rahm anrichten und mit Pfefferminzblättern garnieren.