

# Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 05. Februar 2010  
Küchenchef: Bernhard Krebs



## Menu

*Apérogebäck*

\*\*\*\*\*

*Tomatensuppe*

\*\*\*\*\*

*Gai Pad Mamuang*

*(gebr. Hühnerfleisch mit Cashewkernen)*

*Gemischter Salat*

\*\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat*

\*\*\*\*\*

*Kaffee*

\*\*\*\*\*

*Wein weiss: Aigle 2007*

*Rot: Salice Salentino 2006*

### Zutaten für 4 Personen:

#### Apérogebäck

1 Blätterteig viereckig  
1 Ei  
Gewürze oder/und Kräuter

### Zubereitung:

Blätterteig auf Backblech legen und mit Eigelb  
bepinseln (Tip: Eigelb mit Rahm oder Milch  
verdünnen, wird nachher nicht so dunkel).  
Gewürze / Kräuter darüber streuen.  
Mit Teigrad quer in etwa 1-2 cm breite Streifen  
schneiden  
Backen bei ca. 200 Grad (ca. 7 - 10 Minuten)

### **Tomatensuppe**

1 kg Tomaten passiert od. Dosen  
gewürfelt  
1 Stk. grosse Zwiebel  
2 Stk Zehen Knoblauch  
4 EL Olivenoel  
Gemüsebouillon  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
1 Stk Chilischote rot  
3 EL Tomatenpuree  
Versch. Kräuter (Rosmarin, Basilikum,  
Oregano)  
Rahm (zum Servieren)

Zwiebel, Knoblauch und Chilischoten fein hacken  
und im Oel kurz anbraten.  
1 Tasse Wasser dazugeben und fast komplett  
verkochen lassen, so sind die Zwiebeln gar und  
besser verträglich.  
Nun die passierten Tomaten oder die Tomaten-  
würfel in den Topf und, je nach Bedarf, noch ein  
bisschen Wasser dazugeben.  
Um einen richtigen Tomatengeschmack zu  
bekommen, Tomatenmark hinzugeben.  
Mit Salz, Pfeffer und Zucker sowie Kräuter würzen,  
danach mit der Gemüsebrühe abschmecken.  
Nach Bedarf durch ein Sieb drücken.

Zum Servieren etwas Rahm

### **Gai Pad Mamuang (Thai)**

(gebr. Hühnerfleisch mit Cashewkernen)

150g Cashewnüsse (ungesalzen)  
500g Pouletbrust (in Streifen geschnitten)  
3 EL Oel (Sesamoel)  
4 Zehen Knoblauch (fein gehackt)  
2 rote Chilischoten (entkernt in feine  
Streifen geschnitten)  
3 Frühlingszwiebeln  
2 Zwiebeln  
2 EL Fischsauce  
2 EL Austernsauce  
1 TL Zucker  
Pfeffer (schwarz, mittelgrob)  
Basilikum  
1 Paprikaschote (schmale Streifen)  
Weisser Reis

Chilis in wenig Oel bei mittlerer Hitze im Wok leicht  
anbraten und dann die Cashewkerne nur kurz  
mitrösten, danach aus der Pfanne nehmen.  
Das restliche Öl erhitzen, das Pouletfleisch darin  
anbraten.  
Dann die Zwiebeln mit dem Knoblauch, (und den  
Paprika) kurz mitbraten. Die Gemüse sollen noch  
Biss haben.  
Mit einem Schuss Wasser ablöschen, mit Fisch-  
und Austernsauce, Pfeffer und Zucker würzen und  
einmal durchkochen.  
Die Chili-Cashewnuss-Mischung mit den Kräutern  
untermischen.  
Thailändischer Duftreis ohne Salz gekocht.

### **Moelleux au chocolat**

100 g Schokolade (70%)  
100 g Butter  
3 Eier  
120 g Zucker  
50 g Mehl  
Vanilleeis

Butter und Schokolade zusammen schmelzen.  
Eier (inkl. Eiweiss) und Zucker mischen und auf  
Zimmertemperatur temperieren.  
Butter, Schokolade, Eier und Zucker mischen.  
Mehl darunterziehen.  
In gebutteter und gemehlter Form 10 Min. bei  
200°C backen.  
Lauwarm servieren!  
Vor dem Servieren Vanilleeis dazu geben.