

Männer-Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 6.11.09
Küchenchef: Ewald Schaffer

Menue

Ofenchüechli

+++++

Salat mit Gorgonzola-Dressing

+++++

Western-Kartoffelsalat mit Poulet

+++++

Rotweibirnen mit Zabaione

Ofenchüechli

Brühteig: 1/4 l Wasser
1 Prise Salz
50 g Butter
150 g Mehl
4 Eier

Wasser, Salz und Butter knapp zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben, rühren, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Sofort vom Feuer nehmen und nach kurzem Abkühlen, die Eier eines nach dem andern unter den Teig rühren.

Mittels Spritzsack kleine Häufchen auf gut gefettetes Blech geben.

Backzeit ca. 30 min. bei 200 °C

Ofen nicht vor der halben Backzeit öffnen, da Küchlein sonst zusammenfallen.

Die erkalteten Chüechli aufschneiden und mit einer beliebigen Füllung bestreichen. In unserem Fall mit

- Kräuterkäse und - geräucherte Forelle mit Crème fraich

Salat

50 g Pinienkerne
2 Bund Rucola
80 g Gorgonzola
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
50 ml Weisswein
100 ml Rahm
Salz, Pfeffer
1/2 TL Honig
12 Tranchen Trockenschinken (z.B. Bresaola)

Pinienkerne in Bratpfanne ohne Fett rösten

Die Stiele beim Rucola entfernen

Gorgonzola würfeln und Knoblauch fein hacken

Butter in Pfanne schmelzen, Knoblauch darin glasig dünsten mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Rahm dazu geben, aufkochen. Gorgonzola beifügen und unter stetem Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Salat und Schinken auf Teller anrichten, mit Gorgonzolasauce beträufeln und Pinienkernen darüber streuen.

Westernsalat

1 kg Kartoffeln
3 EL Oel
Salz, Pfeffer
1 rote Paprikaschote
1 Bund Lauch
1 Zwiebel
3 Karotten
4 Pouletbrüstchen
Paprikapulver
500 g Mais (Dose)
200 g Crème fraiche
2 EL Milch

Backofen auf 200 °C vorheizen
Kartoffeln schälen und vierteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und mit Oel beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und 25-30 min. backen, gelegentlich wenden.
Paprikaschote halbieren, in Streifen schneiden. Lauch schräg in Ringe, Zwiebel in Scheiben, Rübli in Stäbchen und Poulet in Streifen schneiden. Pouletstreifen anbraten und mit Salz, Pfeffer Paprika würzen.
Sämtliches Gemüse (ohne Mais) in Bratpfanne knackig dünsten und würzen. Fleisch, Gemüse inkl. Mais und Kartoffeln mischen. Crème fraiche mit der Milch gut verrühren, salzen und pfeffern. Salat auf Teller anrichten und mit der Crème fraiche beträufeln.

Rotweinbirne

4 kleine Birnen
175 g Zucker
500 ml Rotwein
4 Gewürznelken
1 Streifen Orangenschale
1 Zimtstange
8 Eigelb
1 Prise Zimtpulver
160 ml Weisswein

Die Birnen schälen, den Stiel dabei nicht entfernen
5 EL Zucker in Pfanne verflüssigen, Rotwein dazu giessen, Nelken, Orangenschale und Zimtstange dazu geben und kurz aufkochen. Hitze reduzieren, die geschälten Birnen einlegen und zugedeckt ca. 15 min. köcheln.
Den restlichen Zucker und die Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen. Zimtpulver im Weisswein auflösen und unter kräftigem Rühren nach und nach zum Eiersschaum giessen. Die Schüssel in warmes Wasser stellen und so lange weiter schlagen, bis die Zabaione hell und dickflüssig ist. Zabaione in Gläser anrichten und mit Zimtpulver bestreuen. Mit der Rotweinbirne dekorativ anrichten. Dazu können Amarettini serviert werden.

Rotwein: Tenuta Trerose, Vino nobile di Montepulciano

Weisswein: Marqués de Riscal

Gutes Gelingen und E Guete !