

MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 03. April 2009

Küchenchef: Ruedi Kobel

Menu:

Speck – Prügeli

Nüsslersalt mit Ei und Speck

Schweinssteak mit Knoblauchbutter
Gschwellti mit Speckmantel
gedämpfte Rüeblli

Osterfladen

Speck - Prügeli

100g Mehl
1/3 Teelöffel Salz
1/4 Päckli Trockenhefe
1/4 Teelöffel Kümmel fein gehakt
3 1/2 Esslöffel lauwarmes Wasser
8 Tranchen Bratspeck

Mehl, Salz, Hefe und Kümmel in einer Schüssel mischen, Wasser begeben. Zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen: Teig in 4 gleich grosse Portionen teilen zu je ca. 20 cm langen Rollen drehen, mit dem Wallholz längs ca. 3 cm breit auswallen. Mit Speck verdrehen. Prügeli in ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 17 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen.

Schweinssteak

4 Schweinssteck

Würzen anbraten und im Backofen warmstellen

Knoblauchbutter

250g Butter (weich)
100g Knoblauch gepresst
Salz

Butter mit Knoblauch mischen, würzen und kühl stellen

Gschwelli im Speckmantel

8 mittelgrosse Gschwelli

¼ Teelöffel Salz

100g Speckwürfeli

125g Frischkäse mit Kräutern
(z.B. Cantadou)

1 Bund Schnittlauch (fein geschnitten)

¼ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

16 Tranchen geräucherter Bauernspeck

Kartoffeln längs halbieren. Mit dem Kugelstecher bis auf einen ca. 5 mm breiten Rand aushöhlen.

leicht anbraten

Kartoffelinneres mit einer Gabel zerdrücken, Käse Schnittlauch und Speckwürfeli daruntermischen, würzen. Masse in Kartoffeln füllen.

Kartoffelhälften wieder zusammensetzen, andrücken. Mit je 2 Tranchen Speck umwickeln, mit Zahnstochern fixieren. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens

Osterfladen Füllung:

2 Tassen Milch

50g Griess

50g Zucker

2 Eier

30g geschälte, geriebene Mandeln

1 kleine Prise Salz

Griess in die siedende Milch einrühren, Salz beifügen und zu einem Brei kochen. Die Eigelb und die übrigen Zutaten mit dem abgekühlten Brei vermischen, das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen. Die Masse auf den Teigboden streichen und den Kuchen im vorgewärmten Ofen bei 180 Grad 30 Minuten backen.

Wein:

Aigel les Murailles

Rioja Faustino I



E Guete