

Männerkochklub 82 Heimberg

KOCHABEND VOM 06.03.09.

KÜCHENCHEF: A. GERBER

MENUE

Apéro-Pflaumen

Broccolisuppe mit Hackfleischbällchen

**Filet Romana
mit Nudeln und Gemüse**

Süssmostcreme

WEINE

Weiss: La Banderolle Grand Cru

Rot: Leonoro de los Llanos Valdepenas

Apéro-Pflaumen

9 Mozzarelline abgetropft, halbiert
1 EL Oregano gehackt
Pfeffer aus der Mühle
12 Dörripflaumen, längs eingeschnitten
entsteint
12 Tranchen Frühstücksspeck

Zubereitung:

1 Mozzarellino im Oregano wenden, würzen
Je 1 Stück in die Pflaume füllen, mit einer
Specktranche umwickeln.

Pflaume ringsum bei mittlerer Hitze ca. 5Min.
braten.

Warm servieren.

Broccolisuppe

200gr Hackfleisch
1 Eigelb
2EL Helles Paniermehl
1 TL Paprikapulver
1 TL Senf
2-3 EL Pflanzenölcrème
1/2 Rote Peperoni
1/2 Gelbe Peperoni
2EL Olivenöl
2 Suppen Broccoli

Zubereitung:

Hackfleisch mit Eigelb, Paniermehl, Paprika
und Senf vermischen. Salzen und pfeffern.
Traubengrosse Bällchen formen, und in der
Pflanzenölcrème rundum braten.

Peperoni halbieren, entkernen und in Streifen
schneiden. Im Öl ca. 10 Min. weichschmoren.
Salzen und pfeffern. Die Suppe nach Packungs-
angabe zubereiten. Event. Verdünnen, falls
sie zu dickflüssig ist.

Die Suppe mit Fleischbällchen und Peperoni-
streifen anrichten.

Filet Romana

350gr Schweinsfilet
125gr Mozzarella
8 Scheiben Rohschinken
1 Tomato al Gusto
Kräuterlinge zum Streuen
Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer

Zubereitung.

Schweinsfilet in etwa 2 gleich grosse Stücke teilen. Mozzarella in 8 Scheiben schneiden Schweinsfilet würzen. Etwas Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Schweinsfilet kurz darin anbraten. 4 Rohschinkenscheiben mit 4 Scheiben Mozzarella belegen, darauf jeweils 1 Filetstück setzen und aufrollen. Tomato al Gusto und Kräuterlinge verrühren und in eine Auflaufform geben. Mit Rohschinken umwickelte Filetstücke in die Sauce legen Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min backen.

Gemüse

in Bouillon Dämpfen wenig Wasser

Nüdeli

300g Eiernudeln

Nach Angaben

Süssmostcreme

Für 4 Personen
2EL Maizena
6 dl Süssmost
2 Eier
2EL Zucker
2dl Rama Cremefine zum schlagen
1/2 Zitrone, Saft
Apfelschnitze
halbrahm geschlagen zum Verziern

Maizena in Pfanne geben Süssmost in Maizena anrühren. Eier und Zucker zugeben, gut mischen und unter ständigen Rühren bis zum Kochen bringen, Sofort in Schüssel geben und auskühlen lassen.
Cremefine zum Schlagen steif schlagen.
Cremefine und Zitronensaft sorgfältig unter den Süssmost ziehen.
Mit Apfelschnitzen garnieren.