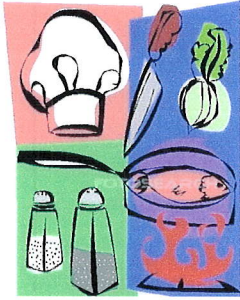


Männer- Kochklub 82 Heimberg



Kochabend vom 09. Januar 2009
Küchenchef: Bernhard Krebs

Menu

Apérohäppchen

Gemischter Wintersalat

gefüllte Schweinskoteletts mit Steinpilzrisotto

Apfelküchlein mit Vanilleeis

Kaffee

Wein weiss: Aigle 2007

Rot: Bardolino Cole Alte 2003

Zutaten für 4 Personen:

Apérohäppchen

4 Toastbrotsciben
Thonaustrich
ca. 100g geräucherter Lachs
Boursin- Frischkäse
Kapern
Rahm
etwas Butter

Gemischter Wintersalat

gefüllte Schweinskoteletts mit Steinpilzrisotto

Füllung:

8 entsteinte Dörripflaumen
1 Esslöffel Butter
1 rote Zwiebel (ca. 75g), fein gehackt
2 Prisen Salz

Zubereitung:

2 Toastbrotsciben mit Butter und Thon
bestreichen, 2 Toastbrotsciben mit Butter und
Boursin (mit Rahm verfeinert) bestreichen und in
Häppchen schneiden.
Lachstranchen mit verfeinertem Boursin
bestreichen und einrollen und in ca. 2 cm breite
Rollen schneiden.

nach Lust und Laune...

Dörripflaumen mit lauwarmem Wasser knapp
bedeckt ca. 30 Min. einweichen.
3 Esslöffel Einweichwasser beiseite stellen.
Pflaumen abtropfen, grob hacken, beiseite stellen.
Butter warm werden lassen, Zwiebel andämpfen,
Einweichwasser begeben. Zugedeckt ca. 8 Min.
köcheln, salzen, auskühlen lassen.
Pflaumen begeben und mischen.

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch:

4 Schweinskoteletts vom Metzger zum Füllen eingeschnitten
1 Esslöffel Senf
wenig Pfeffer
Bratbutter oder Öl zum Braten
½ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
1½ dl Fleischbouillon

Risotto:

300 g Reis (Risotto)
Butter
Olivenöl (kaltgepresst)
ca. 30 g Steinpilze (getrocknet)
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen (gepresst)
¼ l Weisswein (trocken)
1 l Hühner- oder Fleischbouillon
ca. 50 g geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

Apfelküchlein mit Vanilleeis (pro Backblech)

Teig:

1¾ dl Milch
2 EL Butter, flüssig, etwas abgekühlt
1 Eigelb
70 g Mehl
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
1 Eiweiss, steif geschlagen
2 Äpfel
3 EL Zimt-Zucker, zum Wenden
Vanilleeis

Zubereitung:

Senf und Pfeffer mischen, Koteletts innen damit bestreichen. Je ¼ der Füllung in die Koteletts verteilen und mit Zahnstochern verschliessen. Bratbutter (Öl) in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Koteletts beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 5 Min. fertig braten, würzen und warm stellen.

Restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, Bouillon dazu giessen und aufkochen. Bratsatz unter Rühren lösen, Jus kurz einkochen. Vor dem Servieren Jus darüber träufeln.

Bouillon zubereiten

Zwiebel fein hacken

Die getrockneten Steinpilze in einem Teller mit etwas Wasser einweichen.

Zwiebel mit Olivenöl glasig dünsten.

Danach die aufgeweichten Steinpilze (mit der Hand etwas auspressen), den gepressten Knoblauch und den Reis hinzugeben.

(Aufweichwasser behalten, brauchen wir später).

Den Reis mit dem Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Das Pilzeinweichwasser hinzugiessen (eventuell sieben) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hühnerbouillon portionenweise hinzugiessen, damit der Risotto stets etwas flüssig bleibt.

Ständig rühren.

Unter ständigem Rühren während ca. 20 Minuten weichgaren.

Die restliche Butter sowie den Parmesan darunterziehen, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Milch, Butter und Eigelb gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazugeben und zu einem Teig verrühren. Ca. 20 Min. ruhen lassen.

Eischnee darunterziehen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 8 ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und in die gefettete (Butter) Backform legen.

Teig darüber giessen.

Backen:

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.

Chüechli herausnehmen und in Zimt-Zucker wenden.

Vor dem Servieren Vanilleeis dazu geben.