

# MÄNNER - KOCHKLUB 82 - HEIMBERG

Chochabe vom 6. Horner 2009  
Chuchi-Chef - Beat Rupp

## D's Menü

### Linsesüpli

\*\*\*\*\*

### Ämmitauer Lammvorässe mit Härdöpfustock

\*\*\*\*\*

### Öpfu-Amaretti-Dessär

### Wy:

Wiswy: Nöieburger ‚Caves Châtenay-Bouvier‘ 2006  
Rotwy: Hallouer Graf vu Spieguberg 2007

## Linsesüpli

50 g Speckwürfelchen  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Rüebli, ca. 150 g, klein geschnitten  
100 g rote Linsen  
ca. 1 Liter Gemüsebouillon  
Pfeffer aus der Mühle

### Garnitur:

einige Rüblistreifchen  
2-3 EL Pinienkerne, geröstet

Speckwürfelchen anbraten. Zwiebeln und Rüebli begeben, kurz mitdämpfen. Linsen und Bouillon zugeben. Zugedeckt 15 - 20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren, würzen. In vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.

## Ämmitauer Lammvorässe

700 g Lammfleisch; von der Schulter (ohne Knochen)  
4 dl Fleischbrühe  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
1 Zwiebel  
1 Rüebli  
60 g Mehl



1.5 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer  
1.5 Brieflein Safran  
1 Eigelb  
1 dl Rahm

Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, das in Würfel geschnittene Fleisch dazugeben. Die geschälte, mit Lorbeerblatt und Nelken bespckte Zwiebel und das geschälte Rüebli beifügen und zugedeckt auf kleinem Feuer 60 Min. kochen.

Zwiebel und Karotte entfernen. Das Mehl mit dem Wein gut verrühren und mit dem Safran zur Sauce geben. Etwas eindicken lassen. Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen, etwas heisse Sauce dazugiesen, dann zurück in die Pfanne geben und bis knapp vors Kochen bringen. Abschmecken.

### Härdöpfustock

1 kg Kartoffel mehlig kochend  
5 dl Milch  
2.5 dl Rahm  
50 g Butter  
Muskatnuss  
Pfeffer, Salz

Für den Kartoffelstock die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden. Die Würfel im Salzwasser gar kochen (20 bis 30 min). Wasser abschütten. Die weichen Kartoffeln in der Pfanne stampfen oder pürieren, dann Milch, Rahm, Butter, Salz und Muskatnuss begeben und flockig rühren. Das ganze sollte auf kleiner Hitze geschehen. Die Viskosität kann durch Flüssigkeitszugabe reguliert und den eigenen Wünschen angepasst werden. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Öpfu-Amaretti-Dessär (für 6 Persone)

2 dl Apfelsaft  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Zucker  
1 Beutel Hagebuttentee  
4 Äpfel, z. B. Cox Orange, geschält, geviertelt,  
Kerngehäuse entfernt, in Scheiben geschnitten  
2 cl. Calvados

#### Crème:

2,5 dl QimiQ  
4 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Mascarpone  
180 g Jogurt nature  
2 Eiweiss, steif geschlagen  
6 Löffelbiskuits  
6 weiche Amaretti, zerbröckelt

Apfelsaft und Zitronensaft aufkochen. Zucker und Teebeutel beifügen, umrühren. Äpfel zugeben, 4-5 Minuten offen köcheln. Teebeutel entfernen, Calvados begeben und Äpfel beiseite stellen.

Für die Crème QimiQ cremig rühren, Zucker, Vanillezucker, Mascarpone und Jogurt darunter rühren. Eischnee darunter ziehen.

Je 1 Löffelbiskuit an den Rand der Gläser stellen. Äpfel mit etwas Saft darin verteilen. Eventuell 2-3 Scheibchen beiseite stellen. Mit der Crème bedecken. Zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren restliche Apfelscheibchen darauf geben und mit Amaretti bestreuen.