

# Männerkochklub 82 Heimberg

## Kochabend vom 05. Dez. 2008

Küchenchef: Schmidlin Ruedi

### Klausen-Menu (für 4 Personen)

Apéro: gefüllte Datteln

Vorspeise: exotische Karottensuppe

Hauptgericht: Fleischvögel mit Kartoffelstock und Gemüse

Dessert: Schwarzwäldertorte

<b>Apéro</b> 16 Datteln 1 Scheibe Raclettekäse 8 Trangen Rohschinken Zahnstocher	Datteln einschneiden und entsteinen Käse in Streifen schneiden und in Datteln einklemmen Das ganze mit Rohschinken einwickeln und mit dem Zahnstocher fixieren
<b>Vorspeise</b> 600 g Karotten 2 kleine Zwiebeln 2 Orangen 2 dl Halbrahm 2.4 dl Weisswein 2 EL Olivenöl 8 dl Gemüsebrühe Curry, Pfeffer und Salz	Karotten und Zwiebeln und eine Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Die zweite Orange auspressen  Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Karotten andünsten, mit Weisswein und Gemüsebrühe ablöschen und das ganze bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Das ganze gut pürieren.  Orangensaft und Rahm zugeben, aufkochen und mit Curry, Pfeffer und Salz würzen. Anrichten und mit den Orangenwürfelchen bestreuen.
<b>Hauptgericht</b> 4 Rindsplätzli 200 g Kalbsbrät 50 g Schinkenwürfel ½ kleine Peperoni ½ Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Salzgurke Peterli 1 Lorbeerblatt, 2 Nägeli, 2 Wachholderbeeren Bratensauce Rotwein Senf, Pfeffer und Salz	Peperoni entkernen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln, Peterli und Salzgurken fein hacken, Knoblauch pressen. Alles mit Kalbsbrät gut vermischen. Plätzli mit Senf bestreichen und die Füllung aufteilen / verstreichen. Längsseiten einschlagen und aufrollen, mit Zahnstocher befestigen. Fleischvögel leicht würzen und im heissen Fett gut anbraten, Fleischvögel in Schüssel legen. Bratensauce in Bratenfond auflösen und mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen, Wasser dazu geben. Lorbeerblatt, Wachholder und Nägeli dazugeben, abschmecken und Fleischvögel dazu geben. Das ganze leicht köcheln und kurz vor dem anrichten mit Rahm verfeinern.

<p><b>Zutaten</b>        8 Kartoffeln        2 dl Gemüsebrühe        Muskatnuss        Milch und Butter</p> <p>2 mittlere Broccoli        2 EL Sesamkerne</p> <p>Teller vorwärmen</p>	<p>Kartoffeln in Stücke schneiden, Kartoffeln in Pfanne geben und mit Gemüsebrühe mit kleiner Hitze köcheln. Milch in Pfanne geben und Kartoffeln durch Passevite drehen, mit Schwingbesen umrühren, Butter dazu geben und Muskatnuss abschmecken.</p> <p>Sesamkerne bei mittlerer Hitze in Bratpfanne rösten (ohne Fett) Broccoli halbieren, würzen und mit wenig Wasser gar kochen. Butter in Bratpfanne schmelzen und Broccoli darin schwenken. Beim anrichten Sesamkerne über Broccoli streuen.</p>
<p><b>Dessert</b>        1 Biscuitboden        5 dl Vollrahm        1 kl. Dose Rote Kirschen (entsteint)        1 EL Kirsch        Schokoladenstreusel</p>	<p>Biscuitboden auslegen, Kirsch in Kirschensaft geben und Biscuit beträufeln, Rahm steif schlagen und mit 2/3 die Böden bestreichen, Kirschen halbieren und darauf verteilen. Die Torte mit Rahm bestreichen und mit Schokoladenstreusel bestreuen. Mit Kirschen verzieren.</p>

### Weine:

Weiss und Rotwein aus dem Wallis

Ä Guete