



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend extern vom 13. Juli 2012

Küchenschef: Bernhard Krebs

Ort: Anlage Thierachern „Wohlfahrtsgebäude“

Menu

Apéro

Erdbeerbowle

Knoblauchbrot

Tomaten mit Mozzarella

Gegrilltes Schweinesteak mit Kartoffelsalat

an Barbecue-Sauce

Gurkensalat

Ananas grilliert mit Vanilleglace

Kaffee avec

Wein rot:

Corvina Montere IGT (Veneto) 2008

Wein weiss:

Margherita Langhe Arnais 2009

Zutaten für 4 Personen:

Knoblauchbrot



1-2 Baguette
Knoblauch
Butter
Kräutergewürz
Salz
Tomatenpuré

Zubereitung Knoblauchbrot:

1. Knoblauch verpressen und mit Butter, Gewürz, Salz und Tomatenpuré vermischen.
2. Baguette alle 2 cm einschneiden und mit der Gewürzbutter bestreichen.
3. Bei ca. 220°C im Backofen ca. 10 Min. backen.
4. Warm oder kalt servieren.

Erdbeerbowle (12 Personen)



1kg Erdbeeren (frisch)
50g Zucker
200ml Wodka
2Fl Sekt
1 Fl Weisswein (süsslich)
Einige Blätter Minze
Eiswürfel

Zubereitung Erdbeerbowle:

1. Die Erdbeeren rüsten, je nach Grösse halbieren oder vierteln.
2. Die Erdbeeren in ein Bowlegefäss geben und zuckern.
3. Nach ca. 15 Minuten umrühren und danach den Wodka dazu giessen.
4. Nach Belieben frische Minzeblätter dazugeben.
5. Ca. 5 Stunden im Kühlschrank belassen
6. Kurz vor dem Trinken Wein, Sekt und Eiswürfel dazugeben.

Zutaten für 4 Personen:

Tomaten mit Mozzarella



4 grosse Tomaten
100 g Mozzarella
1½ EL Olivenöl
2 TL Balsamico (weiss od. rot)
Salz
Pfeffer
Knoblauch gepresst
Basilikum

Zubereitung Tomaten mit Mozzarella

1. Aus Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz eine würzige Marinade bereiten.
2. Knoblauch pellen, durch die Knoblauchpresse drücken und in die Marinade rühren.
3. Die Hälfte vom frischen Basilikum in feine Streifen schneiden und in die Marinade geben.
4. Tomaten mit Mozzarella anrichten, wie oben auf dem Bild zu sehen. Vom restlichen frischen Basilikum die Blätter abzupfen und kurz vor dem Servieren über die Tomaten mit Mozzarella streuen.

Kartoffelsalat



Ca. 1 kg Kartoffeln (festkochend)
Obstessig
1 Zwiebeln
3 EL Mayonnaise
½ EL Senf
Salz (nach Bedarf)
Petersilie
Schnittlauch

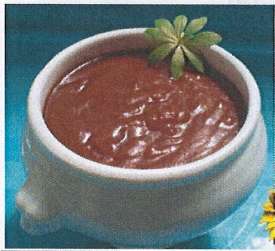
Zubereitung Kartoffelsalat

1. Kartoffeln weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden (nicht zu dünn)
2. Zwiebel und Petersilie hacken, Schnittlauch fein schneiden.
3. Mayonnaise, Senf und Essig verrühren
4. Kartoffeln schichtweise in Schüssel geben, leicht salzen und immer wieder Zwiebeln mit Petersilie und Schnittlauch begeben (pro Schicht)
5. Sauce darüber giessen und gut mischen.
6. Vor dem Servieren noch etwas Essig dazu geben.

Gurkensalat

Sauce nach freier Wahl

Barbecue-Sauce



200 g Honig, hell, flüssig
150 g Tomatenmark
150 g Tomatenketchup
50 g Senf
1 EL Essig
1 EL Sojasauce
5 TL Provence Kräuter
1 TL Salz
1 TL Sambal Oelek
4-6 Stk. Knoblauchzehen
fein gehackt
Pfeffer
250 ml Öl

Zubereitung Barbecue-Sauce

Alle Zutaten gut vermischen und etwas stehen lassen, damit sich das Aroma der Kräuter entwickeln kann.

Gegrillte Ananas



8 Ananasringe
2 EL Rum (dunkel)
1 EL Zitronensaft
2 EL Honig (flüssig)

Zubereitung Ananas:

1. Zutaten zu einer Glasur gut vermischen
2. Die Ananasringe auf Alu-Folie bei mittlerer Hitze beidseitig 5 – 10 Min. grillen, bis sie heiss und bräunlich sind. Dabei mit der Glasur bepinseln.
2. Pro Person 2 Scheiben mit einer Kugel Vanilleeis und mit der restlichen Glasur servieren.