

MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 17. Januar 2014

Küchenchef: Ruedi Kobel

Menu:

Flammkuchen

Sbrinz-Käsesuppe nach Art „Klewenalp“

Saison-Salat

Randen - Sbrinz-Risotto

Orangencreme

Flammkuchen

100g Crème fraîche
1 ausgewallter Flammkuchenteig
1 rote Zwiebel
100g Speck
100g Sprinz

Crème fraîche auf den Teig verteilen
Zwiebeln in dünne Ringe, Speck in Streifen
schneiden, auf den Teig verteilen.
Käse darüber reiben.

Backen: ca. 15 Min. des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



Sbrinz-Käsesuppe nach Art „Klewenalp“ (Vorspeise für 6 Personen)

250g Brot ohne Rinde
8 dl Bouillon
4 dl Weisswein
4 dl sauren Most
400g Sbrinz Mäckli oder Reibkäse
2 dl Vollrahm
1 Knoblauch fein gehackt
1 Messerspitze Muskatnuss
½ TL Pfeffer
½ TL Salz
½ Zwiebeln

1. Zwiebel rüsten und in etwas Olivenöl andünsten Brotwürfel begeben und leicht anbraten. Mit Bouillon ablöschen.
2. ½ TL Salz und Knoblauch begeben.
3. Alles gut kochen (ca. 10-15 Min.) und mit dem Stabmixer gut pürieren.
4. Sbrinz unter ständigem Rühren begeben damit der Käse sich auf dem Pfannenboden nicht festsetzt.
5. Ganze Masse nochmals säumig aufmixen und den Vollrahm dazugeben.
6. Abschmecken mit Muskatnuss und Pfeffer.
7. In Teller anrichten. Dekorieren mit frischen Kräutern.

Saison – Salat

Zubereitet nach Angaben Kü-Chef

Randen – Sbrinz - Risotto

Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauch, gehackt
350g Randen in sehr kleine Würfel geschnitten
280g Risottoreis, z.B. Vialone
2 dl Rotwein oder Gemüsebouillon
7,5 dl Gemüsebouillon
100g Mascarpone
100g Sbrinz frisch gerieben
Pfeffer

1. Zwiebeln, Randen, Knoblauch und Reis in der Butter glasig dünsten.
2. Mit Rotwein ablöschen, Bouillon nach und nach zum Reis giessen.
Bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, oft umrühren.
4. Mit Mascarpone und Sbrinz verfeinern, abschmecken.
5. Den Risotto in tiefe Teller anrichten



Orangencreme

3 Eier
80g Zucker
1 Orange, Schale gerieben
1 dl Orangensaft
0,5 Zitronsaft
1 TL Maizena
3 dl Naturejogurt
2 Orangen

1. Eier, Zucker, Gerieben Schale von 1 Orange, Orangensaft und Maizena, alle Zutaten gut vermischen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, auskühlen lassen.
2. Wenn es ausgekühlt ist, Naturejogurt unter Orangencreme rühren.
3. 2 Orangen längs halbieren in Scheiben schneiden.
4. ½ der Orangenscheiben in Coupgläser anrichten, Orangencreme darüber verteilen. Restliche Orangenscheiben als Garnitur darüber legen, nach Belieben mit Rahm und Pfefferminzblätter garnieren.



EN GUETE