

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend: 7 Febr. 2014
Küchenchef: HFR Zbinden

Menü: Apéro - Omeletten mit Schinken u. Champignons
Salat

Lamm mit Curry - Gemüsesauce
Mandarinenrouladen

Omeletten

Eier	2	Eier - Mehl - Salz + Wein glatt rühren
Mehl	1 Essl	Champignons u. Schinken fein
Wein	2	hacken. Champignons andämpfen
Champignons		wenig würzen mit Weisswein ablöschen.
Schinken		Peterlig hacken - Alles zusammen-
Peterlig		rühren

Hauptgang

Lammfilet	4	Lammfilet würzen - 3 Min
Rüebli	4	anbraten. Bei 70°-80° im Back-
Lauchstengel	gross	ofen ca 1/2 Std
Rahm		Rüebli feine streifen schneiden -
Zitronen		Lauch fein schneiden zusammen
Curry		andämpfen, mit Curry würzen
		Mit Weisswein ablöschen -
		Rahm begeben. Mit Salz u. Pfeffer
		abschmecken. Einige Tropfen
		Zitronen.

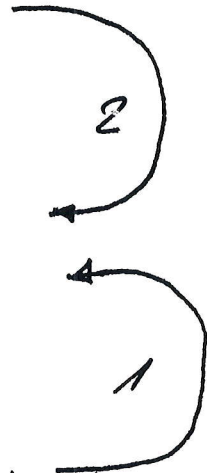
Mandarinerouladen

Eiweiss 4
Wasser 4 Essl } steif schlagen
Prise Salz

Zucker 100 gr
Vanillezucker 1P } schaumig rühren
Eigelb 4

Mehl 135 gr
Backpulver 1 TL } mischen

mischen rühren



Masse auf Backpapier ca 5mm dick aufstreichen.
Ca 8 Min Backen bei 200° vorgeheizt.
Backblech auf 2 Rille von unten.
Biskuit auf Steinabdeckung legen - Papier
entfernen, mit Kuchenblech bedecken -
auskühlen lassen. So bleibt das Biskuit weich
u. lässt sich gut aufrollen.

Füllung

Mandarine 3 Früchte würfeln
Rahm 2 1/4 Konfitüre auf Biskuit streichen.
Aprikosenkonfitüre 100 gr Schlagrahm darüber verteilen.
Früchte darüber verteilen.
Puderzucker Biskuit mit Hilfe Backpapier
aufrollen. Mit Puderzucker
garnieren.