

Männer-Kochclub-82-Heimberg

Kochabend vom 14.11.2014 Küchenchef: Daniel Schlatter

Apero: Blätterteigschnecken mit Käse und Schinken

Vorspeise: Prättigauer Hochzeitssuppe

Hauptgang: Engadiner Schnitzel m. Plain in Pigna

Dessert: Mascarponecreme m. Waldbeeren und Bündner Zimtpittli

Weinempfehlung: Weissw: Heida
Rotw: Malanser Auslese

Blätterteigschnecken mit Käse und Schinken

8. Personen



1 Blätterteig rechteckig
120 g Gruyère Käse gerieben
2 Portionen Tartare Käse
100 g Rohschinken
½ Bund Thymian

Gekühlten ausgewalsten Blätterteig mit 2 Würfeln Cantadou bestreichen, mit ca. 120 g Gruyère und gehacktem Thymian belegen
Rohschinken-Scheiben darauf verteilen
Alles etwas andrücken und von beiden Seiten gegen die Mitte zu einer «Doppel-Schnecke» aufrollen.
In Scheiben von ca. 1 cm schneiden und bei 180 Grad ca. 15 Min. backen.

Tipp: Blätterteig mit Eigelb bestreichen

Prättigauer Hochzeitssuppe

4 Personen



- 50 g Rüebli
- 50 g Lauch
- 50 g Sellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Rauchspeck
- Schnittlauch
- 1 EL Butter
- 6 dl Rindsbouillon
- 2 dl Rahm oder Halbrahm
- 1 Eigelb
- Salz, schwarzer Mühlenpfeffer

1 Karotten, Lauch und Sellerie rüsten und in feine Würfelchen (Brunoise) schneiden, total ca. 100 g.

2 Zwiebel und Speck ebenso feinwürfeln und vom Schnittlauch Röllchen zum Bestreuen der Suppe schneiden.

3 Die Butter im Suppentopf zergehen lassen und die feingeschnittene Zwiebel in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen. Gemüse und Speckbrunoise zufügen und einige Minuten bei geringer Hitze mitdünsten. Bouillon und nur 1 dl Rahm hinzufügen und alles kurz aufkochen. Anschliessend während ca. 5 .. 10 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

4 Vor dem Servieren Eigelb und restlichen Rahm zusammen in einer Tasse gut vermischen. Suppe vom Feuer nehmen, Eigelb-Rahm Gemisch in die Suppe einrühren und kurz mit dem Schwingbesen durchschwingen. Die Suppe allenfalls vorsichtig nachwärmen (Achtung: die Suppe darf nicht mehr kochen, da das Eigelb sonst gerinnen würde!) und mit Pfeffer / Salz nachwürzen.

5 Die Suppe in vorgewärmten, tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Engadiner Schnitzel

480 g Schweinscarré oder Huft
80 g Coppa Fleisch
120 g Alpkäse in feine Scheiben
80 g Blattspinat TK
Mehl zum bestäuben
Salzmischung
1 Ei
20 g Kochbutter
50 g Öl

Zutaten für die Sauce
150 g gebundene Bratensauce
100 g Steinpilze frisch oder TK
20 g Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
1 EL Cognac
1 EL Portwein
1 dl Vollrahm
25 g Kochbutter
1 Salzmischung



4 Personen

Aus dem Carré oder Huft wie für ein Cordon Bleu gegen die Fasern schneiden, d.h. nur jeden zweiten Schnitt ganz durchschneiden und jeden ersten bis zum letzten Zehntel einschneiden. Die geöffneten Schnitzel leicht klopfen, so dass alle gleichmässig dick sind. Den in Rauten geschnittenen Coppa Fleisch und Alpkäse zusammen mit dem Blattspinat die Schnitzel wie bei einem Cordon Bleu füllen. Die gefüllten und gut zusammengeklappten Schnitzel mit Salzmischung würzen, mit Mehl bestäuben, durch das aufgeschlagene Ei ziehen (Eitropfen abstreichen) und in einer heissen Pfanne mit Öl und Kochbutter beidseitig braten.

Die Engadiner Schnitzel bei 60 °C im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten ziehen lassen und warm behalten bis diese auf die Teller angerichtet werden.

Zubereitung der Sauce
Für die Sauce werden die Steinpilze wie für die Schnitzel zubereitet, jedoch die Hälfte zum Garnieren des Tellers beiseite gelegt und warm gehalten. Die andere Hälfte der Steinpilze zur aufgekochten und nach Geschmack abgebundenen Bratensauce geben, abschmecken und im letzten Moment mit Cognac, Portwein und der in Würfel geschnittenen Kochbutter verfeinern.

40 g geräucherter Speck in kleine Würfeli
40 g Engadiner Wurst geräucht
20 g Coppa Fleisch
4 g Streuwürze
Salzmischung
600 g Kartoffeln z.B. Bintje, Charlotte, (Typ A)
1 Knoblauchzehe
1.2 dl Rahm
1 Suppenlöffel Bramata Mais

Plain in Pigna

Den Speck, Coppa und Engadiner Wurst in kleine Würfel schneiden.
Die Kartoffeln schälen und ein Drittel davon mit der Bircherraffel reiben, die weiteren zwei Drittel mit der Röstiraffel reiben.
Bramata Mais daruntermischen.
Die Knoblauchzehe fein hacken oder pressen.
Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen, leicht andrücken und mit einer mit Butter bestrichenen Alufolie bedecken. Wegen des geräuchten Fleisch mit relativ hohem Salzgehalt nur vorsichtig würzen.

Die Plain in Pigna bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Nach zwei Drittel der Garzeit die Alufolie entfernen, damit sich eine leichte Kruste bilden kann.

Mascarponecreme m. Waldbeeren

4. Personen



2 Eigelb
50 gr. Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
300 gr. Mascarpone

2 Eiweiss
1 Prise Salz
1 Ei Zucker
200 gr. Waldbeeren

Garnieren mit Rahm und Mikadostengel

mit Schwingbesen solange rühren, bis die Masse hell ist
darunterrühren

steif schlagen
alles zum Eischnee begeben und kurz weiterschlagen
(etwas für Garnitur zurückbehalten) kurz aufwärmen,
pürieren, abkühlen lassen und unter die Creme ziehen

Bündner Zimtpittli

45 Stücke

150 g Butter
170 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier

140 g Mehl
170 g gemahlene
Mandeln

2 Esslöffel Zimt

Dekoration:

80 g Zucker
80 g
Mandelsplitter

1 Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz
darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, mit
den Schwingbesen des Mixers ca. 5 Minuten weiterrühren, bis
die Masse heller ist.

2 Mehl, Mandeln und Zimt mischen, daruntermischen.
Backpapier (ca. 30 x 38 cm) auf umgekehrtes Backblech
(Backblechunterseite) auflegen und Teig mit Gummischaaber ca.
10 mm dick austreichen.

3 Dekoration (nicht zwingend): Zucker und Mandeln mischen,
darauf verteilen, leicht andrücken.

4 Backen: ca. 15 bis 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C
vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen,
noch heiss in Rhomben von ca. 3x6 cm schneiden.

Haltbarkeit: Zimtpittli bis ca. 1 Monat im Voraus backen, in einer
Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.