

# Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 5.12.2014

Küchenschef: Beutler Robert

## Menu:

Apéro: Feuerbrot

Vorspeise: Grüner Salat mit Croutons

Hauptgericht: Schinkenrollen mit Reis

Dessert: Orangen-Tiramisu

## Weine:

Weisswein: Aigle

Rotwein: Grande Alberone

---

Apero:

Feuerbrot für 10 Personen

3 Frischback Pariserbrot

Reichl. Knoblauch

2-3 rote Peperoni

2 Schachteln Belpaese -Käsli

1-2 Päckli Rohessspeck

Zubereitung: Pro Pariserbrot: 10 Scheiben schneiden, ca. 1cm dick, mit Käsli dick bestreichen, Knoblauch darüberstreichen und mit Peperoni und Speckstreifen belegen.

Im vorgeheizten Backofen, Umluft ca. 200 Grad.

Ca. 15 bis 20 min. Backen (beobachten).

---

Als Hauptgericht Pariserbrot längs halbieren, Oberteil als Deckel verwenden und mit ganzen Speckstreifen umwickeln.

---

Vorspeise:  
Grüner Mischsalat  
für 10 Personen

1 Pack Nüsslersalat  
1 grosser Eisbergsalat  
500gr. Cherrytomaten  
Croutons  
2 Zehen Knoblauch  
3 Löffel Essig  
6 Löffel Oel  
Salatgewürz

Zubereitung:  
Brotanschnitte vom Apero zu kleinen  
Würfel schneiden und im Olivenoel hellbraun  
rösten, mit Kräuter Meersalz würzen. Salat  
anrichten und mit Croutons und Cherrytomaten  
garnieren.

---

Hauptgericht:  
für 6 Personen

30 Scheiben Hinterschinken  
2 Gläser Spargeln  
1 kl.B. Tomatenpüree  
1 Lt. Vollrahm  
ca.30gr. Maizena  
Cognac  
1gr. Tasse Tricolorice  
1 P. Mandelstifte

Zubereitung:  
Spargeln abtrocknen  
1 Spargel in 1 Scheibe Schinken einrollen  
und in Gratinform einschichten.  
Vollrahm, Tomatenpüree, Maizena und  
ein Schuss Cognac gut verrühren  
Schinkenrollen übergiessen.  
Mandelstifte im Butter hellbraun rösten und  
unter den gekochten Reis ziehen.

---

Dessert:  
für 6 Personen

1 Pack Löffelbiscuit ca.12 Stk.  
2 Orangen  
2 Esslöffel Grand Marnier  
60gr. Zucker  
250gr. Mascarpone  
1 Orangenjogurt  
1,5-2 dl. Vollrahm  
(für doppelte Menge  
reichen 2,5 dl Rahm)

Zubereitung:  
Löffelbiscuit in Gratinform einschichten  
2 Orangen auspressen, Saft mit Grand  
Marnier mischen und über Löffelbiscuit  
träufeln. Zucker, Mascarpone und  
Jogurt sorgfältig mischen. Rahm schlagen  
und unter die Masse ziehen und über die  
Biscuit verteilen. Mit Kakaopulver  
bestäuben.

en Guete zu Beutlers Sonntagsschmaus!!