

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend 4. 6. 2010
Küchenchef H.R. Zbinden

Zuchetti - Häppchen

Zuchetti in ca 1cm dicke Scheiben schneiden - mit Olivenöl beidseitig anbraten - salzen. Scheiben mit div. Lachs, Käse belegen mit Zahnstocher fixieren

Salat

Nach Art des Koches

Pouletbrüstchen Gratin

Poulet würzen - anbraten u. in Gratinform legen.

Pouletbrüstchen

Zwiebeln andämpfen, Eierschwämme u.

Zwiebeln

Majoran beigeben mitdünsten

150 gr. Eierschwämme

Bouillon mit Wein u. Wasser, Saucerahn

Majoran

aufkochen - mit Mehl binden

4 dl. Bouillon

Schinken in streifen schneiden

1 dl. Saucerahn

Schinken - Eierschwämme - u. geribener

100 gr. Schinken

Greyerzer über die Pouletbrüstchen verteilen

50 gr. geribener Greyerzer

Sauce darübergiessen

Ca 25 Min bei 220 überbacken

Reis u. Gemüse

Rhabarbercrème

Rhabarber in Stücke schneiden mit 1 Essl.

200 gr. Rhabarber

Wasser, 1 Essl. Zucker weichkochen - kaltstellen.

2 Essl. Zucker

Mascarpone mit 1 Essl. Zucker wenig Milch

1 TL Zitrone

u. Zitrone verrühren mit Vanillzucker

abschmecken - verrühren.

125 gr. Mascarpone

Mascarpone mit Rhabarber vermischen

Vanillzucker

kühlstellen.

Milch