

Männer- Kochklub 82 Heimberg

08.Januar 2010

Markus Fretz

Apérogebäck / Weisswein

Sauerkrautsüppchen

Entrecote aus dem Ofen an Rotweinsauce

Reis und Salat

Weisse Moccacreme mit Manco

Weihnachtsgüetzi

E GUETE

Sauerkrautsüppchen mit Trauben

Für 4-6 Personen

400 g gekochtes Sauerkraut
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 mittlere Kartoffel
1 Esslöffel Butter
1/2 dl Noilly Prat oder Weisswein
8 dl Hühner- oder Gemüsebouillon

Zum Fertigstellen:

2-3 Zweige Estragon
150 g weisse oder blaue Trauben
1 Becher Crème fraîche (180 g)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser gut spülen. Abtropfen lassen, dann grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffel schälen und in grosse Würfel schneiden.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Sauerkraut dazugeben und kurz mitdünsten. Dann Kartoffeln, Noilly Prat oder Weisswein und Bouillon beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer 30 Minuten leise kochen lassen.
3. Inzwischen den Estragon fein hacken. Die Trauben halbieren und entkernen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer pürieren. Die Suppe nochmals aufkochen. Etwas heisse Suppenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren und beifügen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Traubenhälften in Suppenteller oder -tassen verteilen und die Sauerkrautsuppe darüber anrichten. Mit etwas Estragon bestreuen und sofort servieren.

Entrecote aus dem Ofen an Rotweinsauce

Für 4 Personen

600 g Entrecote
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
2 Zweige Rosmarin und Thymian
2 Schalotten
1 Esslöffel Butter (1)
1 Teelöffel Tomatenpüree
1 Esslöffel Cassislikör
2 1/2 dl Rotwein
2 dl Kalbsfond
ca. 75 g Butter (2)
evtl. 2-3 Tropfen Zitronensaft

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Das Entrecote mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundherum (auch an den Enden) je nach Dicke der Fleischstücke 6-8 Minuten kräftig anbraten. Rosmarin und Thymian beifügen und sofort in die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80 Grad 60 Minuten (saignant, blutig) bis 1 3/4 Stunden (à point, rosa) gar ziehen lassen.
3. Die Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter (1) andünsten. Tomatenpüree und Cassislikör beifügen und alles kurz weiterdünsten, so dass der Likör einkocht. Mit dem Rotwein und dem Kalbsfond ablöschen. Auf grossem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen.
4. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter (2) in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. wenig Zitronensaft abschmecken.
5. Das Entrecote in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Sauce umgiessen. Sofort servieren.

Weisse Moccacreme mit Mango

Für 4 Personen

Creme:

2 gehäufte Esslöffel Kaffeebohnen
2 dl Rahm
150 g saurer Halbrahm
180 g Mocca-Joghurt
1 Teelöffel Vanillepaste oder 1 Beutel Vanillezucker
50 g Zucker

Mango:

1 reife, aber nicht zu weiche Mango
1 Zitrone
2 Esslöffel Grand Marnier
2 Esslöffel Pistazienkerne
Kakaopulver zum bestreuen

1. Am Vorabend die Kaffeebohnen in eine kleine Schüssel geben und mit dem Rahm übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 12 Stunden ziehen lassen.
2. Nach 12 Stunden die Kaffeebohnen-Rahmmischung absieben. Den Rahm steif schlagen.
3. Saurer Halbrahm, Joghurt, Vanillepaste oder Vanillezucker und Zucker verrühren. Den Kaffee-Rahm unterziehen.
4. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Die Mango mit 1-2 Esslöffel Zitronensaft und Grand Marnier vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.
5. Mango und Kaffee-Rahm-Creme abwechselungsweise in Dessertgläser einfüllen. Bis zum Servieren kühl stellen. Die Pistazienkerne hacken und vor dem Servieren über die Creme streuen.