

# MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 17. Januar 2014

Küchenchef: Ruedi Kobel

## Menu:

Flammkuchen

Sbrinz-Käsesuppe nach Art „Klewenalp“

Saison-Salat

Randen - Sbrinz-Risotto

Orangencreme

### Flammkuchen

100g Crème fraîche  
1 ausgewallter Flammkuchenteig  
1 rote Zwiebel  
100g Speck  
100g Sprinz

Crème fraîche auf den Teig verteilen  
Zwiebeln in dünne Ringe, Speck in Streifen  
schneiden, auf den Teig verteilen.  
Käse darüber reiben.

Backen: ca. 15 Min. des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



### Sbrinz-Käsesuppe nach Art „Klewenalp“ (Vorspeise für 6 Personen)

250g Brot ohne Rinde  
8 dl Bouillon  
4 dl Weisswein  
4 dl sauren Most  
400g Sbrinz Mückli oder Reibkäse  
2 dl Vollrahm  
1 Knoblauch fein gehackt  
1 Messerspitze Muskatnuss  
½ TL Pfeffer  
½ TL Salz  
½ Zwiebeln

1. Zwiebel rüsten und in etwas Olivenöl andünsten Brotwürfel begeben und leicht anbraten. Mit Bouillon ablöschen.
2. ½ TL Salz und Knoblauch begeben.
3. Alles gut kochen (ca. 10-15 Min.) und mit dem Stabmixer gut pürieren.
4. Sbrinz unter ständigem Rühren begeben damit der Käse sich auf dem Pfannenboden nicht festsetzt.
5. Ganze Masse nochmals säumig aufmixen und den Vollrahm dazugeben.
6. Abschmecken mit Muskatnuss und Pfeffer.
7. In Teller anrichten. Dekorieren mit frischen Kräutern.

## Saison – Salat

Zubereitet nach Angaben Kü-Chef

### Randen – Sbrinz - Risotto

Butter  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauch, gehackt  
350g Randen in sehr kleine Würfel geschnitten  
280g Risottoreis, z.B. Vialone  
2 dl Rotwein oder Gemüsebouillon  
7,5 dl Gemüsebouillon  
100g Mascarpone  
100g Sbrinz frisch gerieben  
Pfeffer

1. Zwiebeln, Randen, Knoblauch und Reis in der Butter glasig dünsten.
2. Mit Rotwein ablöschen, Bouillon nach und nach zum Reis giessen.  
Bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, oft umrühren.
4. Mit Mascarpone und Sbrinz verfeinern, abschmecken.
5. Den Risotto in tiefe Teller anrichten



### Orangencreme

3 Eier  
80g Zucker  
1 Orange, Schale gerieben  
1 dl Orangensaft  
0,5 Zitronen, Saft  
1 TL Maizena  
3 dl Naturejogurt  
2 Orangen

1. Eier, Zucker, Gerieben Schale von 1 Orange, Orangensaft und Maizena, alle Zutaten gut vermischen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, auskühlen lassen.
2. Wenn es ausgekühlt ist, Naturejogurt unter Orangencreme rühren.
3. 2 Orangen längs halbieren in Scheiben schneiden.
4. ½ der Orangenscheiben in Coupgläser anrichten, Orangencreme darüber verteilen. Restliche Orangenscheiben als Garnitur darüber legen, nach Belieben mit Rahm und Pfefferminzblätter garnieren.



**EN GUETE**