

# Männerkochklub 82 Heimbarg

Kochabend 5.2.2016

Küchenchef ZbindentHR

## - Crevetten - Cocktail garniert mit Wintersalat

300 gr Crevetten  
2 Ringe Ananas

$\frac{1}{2}$  l Mayonaise  $\frac{1}{4}$  l Senf  $\frac{1}{4}$  l Tomatensauce  
mit Salz - Pfeffer u. Cognac mischen.  
Ananas in kleine Stücke u. ein wenig  
Saft begeben. Alles mischen -  
anrichten.

## - Pouletbrüstchen mit Honig - Essig - Sauce auf Lauch

1 grosse Zwiebel  
600 gr. Lauch  
1 dl Weisswein  
1 dl Vollrahm  
Salz - Pfeffer - Muskatnuss

$\frac{1}{2}$  Zwiebel zum andämpfen - Lauch  
feinschneiden u. mitdämpfen,  
mit Weisswein ablöschen, einkochen  
lassen. später Vollrahm begeben -  
45 Min kochen lassen. Mit Salz  
Pfeffer u. Muskatnuss abschmecken

4 Pouletbrüstchen  
Senf  
Bratbutter  
3 dl Bouillon (2 dl)  
1 TL Honig  
2 Essl. Weissweinessig  
80 gr Butter

$\frac{1}{2}$  Zwiebel für Sauce andämpfen -  
Honig - Essig u. Bouillon begeben,  
einkochen lassen. Vor dem servieren  
Butterflocken in die Sauce rühren,  
mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

Pouletbrüstchen mit Senf u.  
Mischgewürze würzen - anbraten  
u. im Backofen ca 15 Min bei  
100° nachgaren lassen.

## - Salzkartoffeln mit Schnittlauch garnitur

4 mittlere Kartoffeln  
Schnittlauch

Kartoffeln in Stücke schneiden,  
weichkochen - in Butter u.  
geschnittenem Schnittlauch  
wenden.

## - Apfel u. Birnenkuchen

1 runder Blätterteig  
Ø 32 cm  
geriebene Mandeln  
1 Ei  
3/4 dl Rahm  
1-2 Essl. Zucker  
1 P Vanillezucker  
1 prise Salz  
1 Teel. Zitronensaft  
1 prise Zimt

Kuchenteig auf Blech legen,  
mit geriebenen Mandeln  
leicht bestreuen.

Früchte auftragen bei 220°  
ca 10 Min anbäcken.

Für Kuchenguss allerestlichen  
Beilagen mischen, und auf  
vorgebackten Kuchen geben  
Bei 200° weiterbacken ca 20 Min

Kuchenstücke mit Schlagsahne  
vor dem servieren garnieren.