

Männer-Kochklub 82, Heimberg 7.4.17

Küchenchef: Ewald Schaffer

Menue

Apéro: Blätterteigwindredli

○○○○○○

Rüebli-Kartoffelsuppe

○○○○○○

Cordon Bleu, Bratkartoffeln und Blattspinat

○○○○○○

Schmelzbrötli mit Orangebrème

Weisswein: Chasselas 2016

Rotwein: Pinot noir 2016

(Weingut Hämmerli, Ins)

Blätterteigwindredli

Füllung 1: Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten

Füllung 2: Pfeffercantadou und Rohschinken

Blätterteig in Quadrate von ca. 8 X 8 cm schneiden. In den Ecke etwa 2 cm einschneiden.

In der Mitte 1/2 Teelöffel Füllung setzen. Die Ecken alternierend nach innen falten und

leicht andrücken. Mit Eigelb bestreichen und ca. 12 min backen.

Rüebli-Kartoffelsuppe

3 Kartoffeln weichkochend, 3 Rüebli, 1/2 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rahm, Bärlauch

Rüebli und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Zwiebel hacken und zusammen in leichtem Salzwasser weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Rahm verfeinern und zum Servieren mit Bärlauchstreifen garnieren.

Cordon Bleus

Kalbfleisch, Mehl, Eier, Paniermehl, Salz, Pfeffer

Füllungen

Variante 1: Frischkäse, Chorizo, Petersilie

Variante 2: Schinken, Raclettkäse

Variante 3: Specktranchen, Ementalerkäse, Senf

Kalbfleisch in dünne, nicht zu grosse Scheiben schneiden und mit den vorgenannten Zutaten versehen. Wenn nötig, mit einem Zahnstocher verschliessen.

Im Mehl, den aufgeschlagenen Eiern und abschliessend im Paniermehl wenden.

In genügend Butter goldgelb backen, wennerforderlich im Backofen warm halten.

Bratkartoffeln

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Gut wässern und abtrocknen. In Kokosfett goldgelb braten.

Blattspinat

Grobe Stiele entfernen und in siedendem Wasser kurz überwallen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl andämpfen. Den mittlerweile gut abgetropften Spinat dazu geben und 1/2 Stunde köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und vor dem Servieren mit Rahm verfeinern.

Schmelzbrötli

200 g Butter, 4 Eier, 200 g Zucker, Rinde einer Zitrone, 250 g Mehl, 1/2 Päckli Backpulver

Butter schaumig rühren, Zucker und die Eier abwechslungsweise begeben, Zitronenrinde, Mehl und Backpulver dazu geben und gut vermischen.

Die Masse in die Förmchen verteilen und im vorgewärmten Ofen bei 200 - 220 °C backen.

Orangencreme

1 Tasse Orangensaft (ca. 4 Orangen), 1 KL Zitronensaft, 5 Blatt Gelatine, 5 Löffel Wasser, 2 Eier

6 EL Zucker, 2 dl Rahm

Die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine im heissen Wasser auflösen, wenn nötig, absieben und zum Orangensaft geben. Eier und Zucker schaumig rühren, den dickwerdenden Orangensaft begeben und den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Crème 1-2 Stunden kühl stellen.