



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 20. Oktober 2017

Küchenchef: Bernhard Krebs

Menu

*Apéro
Focaccia*

Gemischter Salat

*Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce
Rotkraut und Sellerie-Kartoffelpuree*

Dessert Café et Noisette

Kaffee avec

Wein rot: Salice Salentino Colle al Vento / Riserva 2012

Wein weiss: Pinot Gris 2014 Grand Cru (Scherb, Alsace)

Zutaten für 6-8 Personen:

Focaccia



500g Mehl
1½ TL Salz
20g Hefe
Ca. 3-4dl Wasser (lauwarm)
2 EL Olivenöl
Cherrytomaten (vierteln)
Rosmarin
2 Knoblauchzehen
(gehackt)
Basilikum (gehackt)
Meersalz

Zubereitung Focaccia

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen, dazu giessen. Öl begeben und zu einem glatten, luftigen Teig kneten.
2. Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
3. Den Teig nochmals durchkneten und auf etwas Mehl 1 cm dünn auswallen.
4. Den ausgewallten Teig auf das Blech legen und mit dem Finger oder einem Kellenstiel im Abstand von ca. 3 cm Abdrücke in den Teig drücken.
5. 1 Variante mit Meersalz und gehackte Rosmarin darauf streuen und 1 Variante mit Cherrytomaten, Basilikum und Knoblauch.
6. Mit Olivenöl beträufeln
7. Backen Im vorgeheizten Backofen bei (ca. 200°C) ungefähr 10 Min. backen.

Gemischter Saisonsalat



*Sauce:
nach Gusto*

Zutaten für 4 Personen:

Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce



600g Rehschnitzel
Butter
1/2 TL Salz,
schwarzer Pfeffer

Preiselbeer-Rahmsauce:

1 Schalotte, fein gehackt
4 dl Wildfond
180 g Saucehalbrahm
2 EL Gin
2-3 EL eingemachte
Preiselbeeren

1. Die Schnitzel in ca 1,5 bis 2cm dicke Stücke schneiden, mit Butter beidseitig gut 1 ½ Min. anbraten, danach würzen.
2. Fleisch auf einen Teller legen, und im vorgeheizten Backofen bei 55 Grad ca. 20 Min. nachziehen lassen.

Zubereitung Preiselbeer-Rahmsauce:

1. Die Schalotte in der Fleischpfanne glasig dünsten, mit Wildfond ablöschen und auf ca. 1 dl einkochen lassen.
2. Saucehalbrahm, Gin und Preiselbeeren dazu geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Schnitzel anrichten und mit Sauce servieren.

Rotkraut mit Marroni



Rotkraut mit Marroni

ca. ½ kg Rotkraut
½ Zwiebel
2 Äpfel (Boskop)
1dl Wasser
200g Marroni
Pfeffer
Obstessig
Salz
2 EL Olivenoel

Zubereitung Rotkraut:

1. Rotkraut in dünne Streifen schneiden oder hobeln.
2. Zwiebel kleinwürfelig schneiden und mit dem Olivenoel glasig dünsten.
3. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, das Rotkraut dazugeben und ca. 5 Min. mitdünsten (immer umrühren).
4. Mit wenig Wasser und Obstessig ablöschen, gut umrühren, Salz und Pfeffer begeben, einrühren und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.
5. Gelegentlich umrühren und darauf achten dass genug Flüssigkeit im Topf ist.

Kartoffel- / Selleriepüree



600 g mehlig kochende
Kartoffeln
200 g Sellerie
ca. 1.5 dl Milch, heiss
0.5 TL Salz
50 g Butter
3 EL Rahm
Muskat
wenig Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung Kartoffel-/Selleriepüree:

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, in ca.1cm grosse Würfel schneiden.
2. im Salzwasser offen ca. 20 Min.weich kochen, danach das Wasser abgiessen
3. Kartoffeln und Sellerie durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben.
4. Milch unter Rühren nach und nach dazu giessen, Butter und Rahm begeben, Kartoffelstock luftig rühren und würzen.

Krokant-Becher Café & Noisette



50 g Haselnüsse
1/2 EL Kaffeebohnen
1 EL Zucker
100 g Mascarpone
2 frische Eigelbe
3 EL Zucker
2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
30 g dunkle Schokolade

Krokant:

1. Haselnüsse zum Schälen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
2. Rösten: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis die Häutchen aufspringen.
3. Blech herausnehmen, Nüsse zwischen einem Küchentuch hin- und herbewegen. Geschälte Nüsse mit den Kaffeebohnen zurück aufs Blech geben, Zucker daneben verteilen.
4. Caramelisieren: ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Backpapier vom Blech ziehen, Masse darauf auskühlen. Masse in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerdrücken oder im Cutter fein mahlen.

Creme:

Anrichten:

1. Creme, Krokant und gehackte Schokolade abwechslungsweise in Coupe-Gläser schichten
2. Mit Creme abschliessen
3. Gläser zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
4. Krokant-Becher mit den beiseitegestellten Schokoladespänen verzieren.

1. Mascarpone, Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen rühren bis die Masse hell und schaumig ist.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen.
3. Für die Verzierung von der Schokolade mit einem grossen Messer einige Späne abziehen. Bis zur Verwendung kühl stellen. Restliche Schokolade fein hacken.