

MÄNNER - KOCHKLUB 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 2. September 2011
Kü-Chef - Beat Rupp

Menü

Antipasti

Spinatsüpli
mit Speckschaum

Lammkoteletts mit Salbeibutter
Mandelrisotto
Herbstsalat

Kiwi-Honig-
Halbgefrorenes

Weisswein: Verdejo, Montespina 2008
Rotwein: Salice Salentino, Di San Marzano 2009

Spinatsüpli mit Speckschaum

2 dl. Milch	Saft einer halben Zitrone
6 Scheiben Bratspeck	weisser Pfeffer
350 gr. frischer Spinat	1 Prise Cayennepfeffer
1 Zwiebel	4 dl. Gemüsebouillon
1 mehliges Kartoffel (geschält + gewürfelt)	2 dl. Rahm
1 TL Bratbutter	Salz

Die Milch mit zwei der sechs Scheiben Speck und etwas Salz aufkochen. Beiseitestellen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel hacken, in der Bratbutter andünsten, Spinat dazugeben und den Deckel auf der Pfanne lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Kartoffel, Zitronensaft, Cayennepfeffer und Bouillon dazugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Den Rahm dazugeben und mit Salz und weissen Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Die restlichen Speckscheiben knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den ausgekochten Speck aus der Milch entfernen, die Milch erhitzen, mit einem Cappuccino-Aufschäumer schlagen und als Schaumkrone auf die Suppe geben. Sofort servieren.

Lammkoteletts mit Salbeibutter und Mandelrisotto

2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft	1 TL Pfeffer
1 TL Korianderpulver	12 Lammkoteletts
Salz	1/2 Bund Salbei
50 gr. Butter	

Knoblauch zum Olivenöl pressen. Zitronensaft, Pfeffer und Korianderpulver dazumischen. Koteletts damit bestreichen und ca. 1 Stunde marinieren.

50 gr. Mandelblättchen	7 dl. Gemüsebouillon
2 Frühlingszwiebeln	2 EL Butter
250 gr. Risottoreis	2 dl. Weisswein
50 gr. geriebener Parmesan	Salz und Pfeffer

Für den Risotto Mandelblättchen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Frühlingszwiebelgrün in Ringe schneiden. Rest hacken. Gehackte Zwiebel in der Butter dünsten. Reis dazu geben. 2 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, nach und nach heisse Bouillon dazugießen. Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen.

Inzwischen die Koteletts beidseitig (je nach Dicke) bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Mit Salz würzen. Im vorgewärmten Ofen bei 80° C warmhalten. Salbeiblättchen von den Stielen zupfen. Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen. Salbei darin knusprig braten. Mandelblättchen, Frühlingszwiebelringe und Parmesan zum Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Lammkoteletts anrichten und mit Salbeibutter beträufelt servieren.

Herbstsalat waschen, mit allen Zutaten schön anrichten und mit Salatsauce beträufeln.

Kiwi-Honig-Halbgefrorenes

2 Kiwis	1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker	1 frisches Eigelb
50 gr. flüssiger Honig	3/4 dl. Milch
1 dl. Vollrahm	1 Kiwi für die Verzierungen
1 EL Pinienkerne, geröstet	12 Physalis

Kiwis in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und Zucker in einem Pfännchen zugedeckt aufkochen, abkühlen, mit dem Stabmixer fein pürieren.

Eigelb und Honig schaumig rühren. Milch aufkochen unter ständigem Rühren langsam zur schaumigen Masse geben. Alles zurück in Pfanne geben, bis kurz vor dem Kochen bringen, abkühlen.

Rahm steif schlagen, sorgfältig, zusammen mit Kiwipüree unter die Ei-Honig-Masse ziehen. Masse in ein flaches Gefäß geben, mindestens 2 Stunden gefrieren. Halbgefrorenes in Würfel schneiden, mit Kiwi, Physalis und Pinienkernen verzieren.