

# MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 07. Dezember 2018

Küchenchef: Ruedi Kobel

## Menu:

Forellencrostini

Currysuppe

gemischter Salatteller

Hackfleischkrapfen, Rüeblli und Broccoli

Gorgonzola-Birnen



### Forellencrostini

150 g geräucherte Forellenfilets  
1 ½ Bund Schnittlauch  
1 ½ EL Mayonnaise  
3 EL Creme freche  
wenig frischer Meerrettich  
3 Baguettes à 110 g

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Fisch in Würfelchen, Schnittlauch fein schneiden. Etwas davon beiseite stellen. Restlichen Schnittlauch mit Forelle, Mayonnaise und Creme freche mischen. Meerrettich fein reiben. Creme damit Aromatisieren. Baguettes leicht schräg in 8 Stücke schneiden. Baguette in der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen. Mit Forellenmasse bestreichen. Mit beiseite gestelltem Schnittlauch bestreuen und servieren.



### Currysuppe

1 EL Olivenöl  
2 Schalotten grob gehackt  
250 g Kartoffel in Würfel  
1 Apfel in Würfel  
2 TL Ingwer, fein gerieben  
2 EL scharfer Curry  
6 dl Gemüseboullion  
2 ½ dl Kokosmilch  
4 Zweige Koriander  
Salz nach Bedarf

Öl in einer Pfanne erwärmen. Schalotten, Kartoffel, Apfel, Ingwer und Curry ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon und 2 dl Kokosmilch dazugießen. Zugedeckt ca. 15 Min. weich kochen, pürieren, salzen. Suppe anrichten, mit der restlichen Kokosmilch und Petersilie garnieren.

## Gemischter Salatteller

Randen, Mais, Sellerie, Gurken, Radieschen, Tomaten, Zwiebeln, Endivie, Ei



Lasst eure Fantasie walten! 😊😊😊



### Hackfleischkrapfen ( Rüeblli und Broccoli als Garnitur)

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 kl Zweig Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- 300 g Rindfleisch gehackt
- 80 g Gruyère
- 1 Blätterteig rechteckig
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 Eiweiss zum Bestreichen

Die Zwiebeln und der Knoblauch fein hacken, ebenso die Petersilie und die Rosmarinnadeln. In einer Schüssel Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika gut verrühren. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und das Hackfleisch beifügen. Den Käse an einer feinen Raffel dazugeben. Alle Zutaten gut mischen.

Den Blätterteig der Länge nach halbieren und in je 4 Rechtecke schneiden. Jeweils auf die eine Hälfte etwas Hackfleischmasse geben, die Ränder mit etwas Eiweiss bestreichen und die Teighälfte darüber klappen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Die Krapfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel ein Dampfloch einstechen. Die Krapfen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen Auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen.



### Gorgonzola - Birnen

- 4 Stk Birnen
- 25 g Butter
- 70 g Gorgonzola
- 1 Prise Pfeffer

Birnen in zwei gleich grosse Hälften schneiden. Rühren Sie die Butter einige Minuten, bis sie cremig wird und mischen Sie den Gorgonzola darunter. Geben Sie anschliessend Pfeffer dazu. Verteilen Sie die Creme auf alle Birnenhälften.

Weisswein: Chardonne Vaudois

Rotwein: Syrah du Valais