



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 04. Mai 2018

Küchenchef: Bernhard Krebs

Menu

Apéro
Schinkengipfeli

Gemischter Salat

Piccata milanese mit Spaghetti Napoli
Zucchini mit Tomaten

Dessert
Mousse au Chocolat

Kaffee avec

Wein rot: Cannonau di Sardegna (Il Moro) / Riserva 2014

Wein weiss: Aigle 2016 (Riem/Däpp)

Zutaten für 4 Personen:

Schinkengipfeli



1Stk. rund ausgewallter
Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
100g Rahmquark
80g Schinken, fein gehackt
½ Knoblauchzehe,
gepresst
½ Bund Petersilie fein
gehackt
1 Eiweiss und Eigelb
Salz
Pfeffer

Zubereitung Schinkengipfeli

1. Rahmquark, Schinken, gepresster Knoblauch, gehackte Petersilie in einer Schüssel gut mischen
2. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Teigrondele in 8 «Kuchenstücke» schneiden.
4. Füllung auf die Stücke verteilen, Ränder mit Eiweiss bestreichen, zur Spitze hin aufrollen, Enden einlegen, gut zusammendrücken.
5. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen.
6. Im Backofen ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Gemischter Saisonsalat



Sauce:
nach Gusto

Zutaten für 4 Personen:

Piccata milanese



Piccata milanese

8 Kalbsplätzli (runder
Mocken, falsches Filet) je
ca. 60 g
¼ TL Salz
1 Msp. Pfeffer
1 Msp. Paprika
3 EL Mehl in einen flachen
Teller geben
2 frische Eier
2 EL Milch
75g Parmesan gerieben
Bratbutter zum Braten
½ Zitrone zum servieren

Spaghetti Napoli

400g Spaghetti
2 EL Olivenöl
Wenig Rotwein
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenpüree
1 EL getrocknete
italienische
Kräutermischung
3 Dosen gehackte
Tomaten (je ca. 400g),
1 TL Zucker
1.5 TL Salz
wenig Pfeffer
Basilikum
Rosmarin

Zucchini mit Tomaten



Olivenoel
2 Zucchini
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe gehackt
½ Zwiebel gehackt
Salz
Pfeffer

Mousse au Chocolat



100g dunkle Schokolade
2 frische Eigelbe
2 EL Zucker
2 dl Vollrahm, steif
geschlagen
2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Zubereitung Piccata

1. Eier und Parmesan in einem flachen Teller verklopfen, je nach Konsistenz Zugabe von Milch.
2. Das Fleisch in kleine dünne Stücke schneiden und etwas flach klopfen.
3. Salz, Pfeffer und Paprika vermischen und das Fleisch würzen
4. Die Plätzli im Mehl wenden, danach in Ei-/Parmesanmischung wenden
5. Bei mittlerer Hitze in Bratbutter beidseitig je ca. 30 Sek. braten (goldgelb), warm stellen.

Zubereitung Spaghetti Napoli

1. Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen.
2. Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung und Rosmarin andämpfen.
3. Tomaten begeben und mit wenig Rotwein aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 30 Min. offen köcheln lassen.
4. Etwas gehackter Basilikum begeben und Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Spaghetti in Salzwasser „al dente“ kochen

Zubereitung Zucchini

1. Olivenoel in Pfanne heiss werden lassen, Knoblauch und Zwiebel anschwitzen
2. Zucchini in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben
3. Tomaten in Würfel schneiden – erst nachdem die Zucchini weich sind - mit in die Pfanne geben und heiss werden lassen
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung Mousse au Chocolat

1. Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine dünnwandige Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen
2. 2 Eigelbe und Zucker verrühren bis die Masse schaumig ist.
3. Eimasse zur Schokolade geben und gut verrühren.
4. Schlagrahm sorgfältig unter die Masse ziehen.
5. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen.
6. Eischnee portionenweise sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen.
7. Mousse in Gläser abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Mit etwas Schlagrahm verzieren und servieren