

# Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 18.10.2019

Küchenchef: Ewald Schaffer

## Menu:

kleine Gemüsequiches  
gefüllte Minipaprikaschoten  
Schweinskotelett mit karamellisierten Birnen und Salbei, Rösti  
Coupe Nesselrode

### Gemüsequiche (für 6 Stück)

Strudelteig, 1 kleine Sellerieknolle, 2 Rüebli, 1 mittlere Zucchini, 1 kleiner Lauch, 3 Eier, 50 g Frischkäse, 100 g Speckwürfeli, Salz u. Pfeffer

Strudelteig in 6 Quadrate teilen und in die Förmchen legen

Gemüse klein schneiden und mit dem Speck kurz andünsten.

Mit den Eiern und dem Frischkäse verrühren, salzen und pfeffern.

Die Masse in die Förmchen füllen, im Ofen bei 180 ° 15-20 min. backen.

### gefüllte Paprikaschoten (für 20 Stück)

10 rote Minipaprika, Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, 1 kleines Rüebli, 350 g braune Champignons, 1 TL Tomatenmark, 1 El Rotwein, 1 Tomate, Salz, Pfeffer, 2 Zweige Thymian, 100 g geriebener Emmentaler

Die Paprika waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Mit Olivenöl einreiben und auf ein mit Backpapier belegtem Blech legen.

Ofen auf 180° vorheizen

Zwiebel, Rüebli und Champignons sehr fein hacken und in einer Pfanne anbraten.

Tomatenmark dazu geben, anschwitzen und mit Wein ablöschen.

Tomate fein hacken und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

So lange ohne Deckel schmoren, bis der Tomatensaft einreduziert ist.

Die Füllung in die halbierten Paprika füllen, mit Käse bestreuen und 10-15 min. überbacken.

Noch warm servieren.

### **Schweinskotelett** (für 4 Personen)

4 Schweinskoteletts, 1 Bund Salbei, 2 Ei Butter, 4 Birnen, 6 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 5 Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 4 cl Cognac  
100 g Creme fraiche, Salz, frisch gemahlener Pfeffervorheizen

Backofen auf 120°, Ober- u. Unterhitze

Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen

Fleisch beidseitig mit den Salbeiblättern in Butter scharf anbraten.

Koteletts aus der Pfanne nehmen und im Ofen 15 min. garen

Birnen halbieren oder vierteln

Schalotten schälen und halbieren

Birnen, Schalotten und Knoblauch mit der restlichen Butter im Bratenfond gut rösten

Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeer und Cognac hinzufügen und flambieren

Anschliessend Creme fraiche einrühren

Koteletts kurz in der Sauce ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

### **Coupe Nesselrode**

Maronenpüree mit etwas Kirsch, Mini Meringues, Vanilleglace, Schlagrahm

4-5 Meringues auf Teller verteilen

1 Kugel Glace in die Mitte legen

Das Maronenpüree mit der Vermicelles-pressse über Glace und Meringues verteilen

Mit Schlagrahm garnieren

**Weisswein:** Heida, Fleur du Rhone 2018

**Rotwein:** Maienfelder, Pinot noir 2018

**Gutes Gelingen u rächt e Guete !**