



Männer- Kochklub 82 Heimberg

Kochabend vom 09. Oktober 2020

Küchenchef: Bernhard Krebs

Menu

Apéro

Crostini

Herbstsalat

Lammrack mit Ofenkürbis

Steinpilzrisotto

Dessert

Tiramisu

Kaffee avec

Wein rot: Syrah Falcorvo Sizilia / 2016

Wein weiss: Aigle Magistrale / 2018

Zutaten für 4 Personen:

Crostini



Crostini di Tonno

60g Thunfisch (Olivenoel abgetropft)
4 Scheiben Weissbrot oder Baguette
20g Butter
2 TL gehackte Petersilie
2 TL gehackte Zwiebel
½ TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Crostini al Pomodoro

2 reife Tomaten
4 Scheiben Weissbrot oder Baguette
2 Knoblauchzehen Basilikum geschnitten
1 EL Balsamico
4 EL Olivenoel
Salz, Pfeffer

Zubereitung Crostini

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Thunfisch in einer Schüssel zerdrücken.
 2. Butter, Petersilie, Zwiebeln und Zitronensaft hinzufügen und alles mit einer Gabel sorgfältig vermengen.
 3. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
 4. Brot im Backofen goldbraun rösten. Das heisse Brot mit der Thunfischmischung bestreichen und sofort servieren
5. Tomaten überbrühen, enthäuten und entkernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden, abtropfen lassen.
 6. Tomaten mit Basilikum und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
 7. Brot im Backofen goldbraun rösten.
 8. Knoblauchzehen pressen und zusammen mit Olivenoel auf die frisch gerösteten Brote verteilen.
1. Tomaten auf das heisse Brot verteilen und sofort servieren

Herbstsalat



Sauce:

nach Gusto

Zutaten für 4 Personen:

Lamrack



Lamrack

800g Lamrack
Rosmarin gehackt
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung Lamrack

1. Olivenöl, Rosmarin und gepresster Knoblauch vermischen und Lammracks marinieren. Ca. 30 Min. einziehen lassen.
2. Lammracks mit Salz und Pfeffer würzen, danach total 3 Minuten anbraten.
3. Im vorgeheizten 100°C warmen Ofen braten (ca. 40 Minuten) bis Kerntemperatur ca. 56°C.
4. Lammracks aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken bis Kerntemperatur ca. 60°C.
5. Lammracks zwischen den Knochen aufschneiden und servieren.

Steinpilzrisotto



Steinpilzrisotto

250 g Reis (Risotto)
Butter
Olivenöl
ca. 30 g Steinpilze (getrocknet)
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen (gepresst)
¼ l Weisswein (trocken)
1 l Hühner- oder Fleischbouillon
ca. 50 g geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung Steinpilzrisotto

1. Bouillon zubereiten
2. Zwiebel fein hacken
3. Die getrockneten Steinpilze in einem Gefäss mit etwas Wasser einweichen.
4. Zwiebel mit Olivenöl glasig dünsten.
5. Danach die aufgeweichten Steinpilze (mit der Hand etwas auspressen), den gepressten Knoblauch und den Reis hinzugeben (Aufweichwasser der Pilze behalten, brauchen wir später).
6. Den Reis mit dem Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Das Pilzeinweichwasser hinzugiessen (eventuell sieben) und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Hühnerbouillon portionenweise hinzugiessen, damit der Risotto stets etwas flüssig bleibt. Ständig rühren.
8. Unter ständigem Rühren während ca. 20 Minuten weichgaren (al dente).
9. Etwas Butter sowie den Parmesan darunterziehen, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Ofenkürbis (Hokkaido)



Ofenkürbis

½ Hokkaidokürbis, ca. 600g
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Rosmarin gehackt
Salz, Pfeffer

Zubereitung Ofenkürbis

1. Kürbis gut waschen (nicht schälen), in Schnitze (ca. 2-3cm) schneiden, entkernen
2. Gepresster Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin in Schüssel vermischen.
3. Kürbisschnitze in der «Marinade» wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Backblech mit Backfolie belegen.
4. Schnitze mit Restflüssigkeit noch beträufeln und bei vorgeheiztem Backofen (175°C) ca. 30 Min. backen.
5. Kürbisschnitze nach der Hälfte der Backzeit wenden.
6. Mit Messerspitze kontrollieren ob gar.

Tiramisu



Tiramisu

ca. 150g Löffelbiscuits
250g Mascarpone
3 Eier
100g Puderzucker
ca. 1/2 Tasse starker Espresso
3 EL Kakaopulver
ca. 1/2 Tasse Mischung aus: vorallem Maraschino, Grand Marnier, Martini weiss (nach gut dünken, eigener süsslicher Schnaps)

Zubereitung Tiramisu

1. Kalter Espresso mit Schnaps vermischen.
2. Eier trennen, Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren bis die Masse hell ist (Eiweiss wird nicht verwendet).
3. Mascarpone sorgfältig mit Schneebesen mit der Masse verrühren.
4. Wenig Masse im Formboden ausstreichen, einzelne Löffelbiscuits in Kaffeegemisch eintauchen und nebeneinander dicht in Form legen.
5. Darüber eine Schicht Mascarponecreme verstreichen, mit einer weiteren Schicht getränkter Löffelbiscuits bedecken. So weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
6. Abschliessen mit Mascarponecreme und dick mit Kakaopulver überstäuben.
7. Tiramisu als halbgefroren ca. 2 Std. in den Tiefkühler.