



Kochabend vom 8. Juli 2022

im Klubhaus des FC Heimberg

Küchenchef: Werner Lerch

Menu

Belegte mit Schinken-Mousse

vom Grill: Schweinssteak und Grillbratwurst
dazu Kirschen-Tomatensalat, Teigwaren

Brönnti Crème und Fruchtsalat

Weisswein: Epesses, Cave des Lilas SA, Rolle (Lavaux)

Rotwein: Nero d'avola, settesoli, Sicilia

Belegte mit Schinken-Mousse:

Für 4 Portionen:

1 Becher Crème fraîche, 1 Knoblauchzehe geschnitten, 4 EL Peterli geschnitten, 1 TL Pfefferkörner, Salz / Pfeffer, 30 g Sauerrahm, 100 g Schinken, 2 EL Schlagrahm

1. Schinken würfelig schneiden, mit Crème fraîche und den Pfefferkörnern fein pürieren. Steif geschlagenen Schlagrahm unter die Schinkencreme ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen.
2. Peterli mit dem Sauerrahm und dem Knoblauch fein pürieren und mit der Schinkenmasse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Toastbrotstücken mit der Masse bestreichen, garnieren mit Früchten.

Kirschen-Tomatensalat

Für 4 Personen:

1. 2 EL Kräuteresig, 3 EL Olivenöl, 180 g Yoghurt nature, Basilikum, ½ TL Salz, wenig Pfeffer
2. 500 g Kirschen, halbiert, entsteint, 400 g Cherrytomaten geviertelt, 200 g Fenchel, fein gehobelt, 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
3. ca 150 g Burrata, 40 g Pinienkerne, geröstet

1. Basilikum-Dressing: Essig und alle Zutaten pürieren, würzen
2. Salat: Kirschen, Tomaten und Fenchel anrichten, würzen, Basilikum-Dressing darauf verteilen
3. Garnieren: Burrata zerzupfen, auf dem Salat verteilen, Pinienkerne darüberstreuen
4. Wenig Fenchelgrün grob schneiden, über dem Salat verteilen

Brönnti Crème nach Grossmutter Art: (6-8 Portionen)

100 g Zucker, ½ dl Wasser, 5 dl Milch, 15 g Maizena, 4 Eigelb, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 dl Rahm

1. Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, auf mittlerem Feuer zu dunkelbraunem Caramel schmelzen. Sofort 4 dl Milch dazugiessen. Nochmals aufkochen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.
2. Maizena und restliche Milch verrühren. Eigelb, Zucker und Salz zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Die Maizenamilch unterrühren.
3. Die kochend heisse Caramelmilch unter kräftigem rühren zur Eicrème giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren vors Kochen bringen, bis die Crème zu binden beginnt. Sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Abdecken damit sich keine Haut bildet.
4. Vor dem Servieren Rahm steif schlagen und schlierenartig unter die Crème ziehen

Fruchtsalat:

Grössere Früchte (Äpfel, Kiwi, Pfirsich) in Würfel schneiden. Kleinere Früchte nach belieben ganz lassen oder halbieren. Alles vermischen und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

<<< gutes Gelingen und e Guete >>>