

**Männerkochclub 82 Heimberg**  
**KOCHABEND VOM 2. SEPTEMBER 2022 KÜCHENCHEF: DANIEL SCHLATTER**

**Blätterteigkissen mit Champignons und Schinken**  
**Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazien**  
**Lammcurry mit Kurkumareis**  
**Zwetschgenmus mit Eierlikörcreme**  
**Weisswein : Château Auvernier Neuchatel**  
**Rotwein : Primitivo Negroamaro**

## Blätterteigkissen mit Champignons und Schinken

**ZUTATEN: Für 4 Personen als Apero :**

250 g Champignons  
1 Zwiebel klein  
1 Esslöffel Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
0.5 Rollen Blätterteige rechteckig ausgewallt  
2 Esslöffel Pesto rot, aus dem Glas  
60 g Gruyère AOP gerieben  
80 g Ofenschinken ersatzweise Krustenschinken

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Die Champignons mit einem feuchten Küchenpapier abreiben. In Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Champignons beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf grossem Feuer kurz anbraten, bis sie zusammenfallen. Ziehen die Pilze Wasser, in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.

Den Blätterteig in 4 breite Streifen schneiden und auf das vorbereitete Blech legen. Mit dem Pesto bestreichen. Die Pilze darauf verteilen und alles mit dem Käse bestreuen.

Die Blätterteigkissen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit den Schinkenscheiben belegen und sofort servieren.

## Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazien

**ZUTATEN: Für 4 Personen als kleine Vorspeise oder Beilage :**

2 Esslöffel Crème fraîche  
2 Esslöffel saurer Halbrahm  
3 Esslöffel Zitronensaft  
1 Prise Zucker gross  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
400 g Knollensellerie  
1 Apfel wenn möglich mit roter Schale  
30 g Pistazienkerne  
1 Bund Schnittlauch

In einer mittleren Schüssel Crème fraîche, sauren Halbrahm, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren.

Den Knollensellerie grosszügig schälen und halbieren. Kurz kalt spülen. Den Apfel waschen, halbieren, jedoch nicht schälen, und das Kerngehäuse entfernen. Sellerie und Apfel an der Röstiraffel direkt in die Sauce reiben und sofort mischen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Pistazien grob hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Hälfte der Pistazien und des Schnittlauchs mit dem Sellarisalat mischen. Diesen auf 4 Tellern anrichten und mit den restlichen Pistazien sowie dem Schnittlauch bestreuen.

## Lammcurry mit Kurkumareis

**ZUTATEN: Für 4 Personen als Hauptgang :**

4 Knoblauchzehen  
20 g Ingwer  
1 Bund Koriander  
2 EL Tomatenpüree  
2 Zwiebeln  
350 g Lammnierstück oder Lammgigot  
2 EL Olivenöl  
2,5 dl Kokosmilch  
2 dl Gemüsebouillon  
1 EL scharfes Curry  
300 g Basmatireis  
Salz  
2 EL Zitronensaft  
½ TL Kurkuma  
1 Broccoli à ca. 550 g

Die Hälfte des Knoblauchs und des Ingwers fein hacken und beiseitestellen. Etwas Koriander für die Garnitur beiseitestellen. Restlichen Knoblauch, Ingwer und Koriander mit Tomatenpüree und etwas Wasser mit einem Stabmixer fein zu einer Currypaste pürieren. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Fleisch in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden. Fleisch im Öl rundum anbraten. Zwiebeln und beiseitegestelltem Ingwer und Knoblauch kurz mitbraten. Currypaste, Kokosmilch, Bouillon und Currypulver dazugeben. Ca. 25 Minuten bei geringer Hitze einköcheln lassen.

Weiter gehts

Inzwischen Reis in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Reis mit Zitronensaft und Kurkuma mischen.

fast fertig

Broccoli in kleine Röschen teilen und 3 Minuten vor Ende der Garzeit zum Curry geben und mitköcheln lassen. Curry mit Salz abschmecken. Lammcurry mit Kurkumareis servieren. Mit beiseitegestelltem Koriander bestreuen.

## Zwetschgenmus mit Eierlikörcreme

**Zutaten : Für 6 Personen als Dessert :**

0.5 dl Eierlikör (1)  
1 Teelöffel Vanillepaste oder 0.5 Teelöffel Vanillepulver  
• 20 g Zucker  
360 g saurer Halbrahm (2 Becher)  
2.5 dl Rahm  
400 g Zwetschgen  
25 g brauner Zucker  
1 Messerspitze Zimtpulver  
1 dl Traubensaft  
1-2 Esslöffel Eierlikör (2)

In einer Schüssel die erste Portion Eierlikör (1) mit der Vanille, dem Zucker und dem sauren Halbrahm verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Eierlikörcreme ziehen. Bis zum Servieren kaltstellen. Die Zwetschgen halbieren, die Steine entfernen und die Früchte würfeln.

In einer Pfanne die Zwetschgen mit dem braunen Zucker, dem Zimt und dem Traubensaft aufkochen und zugedeckt bei Mittelhitze weichkochen lassen. Dann die Zwetschgen direkt in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Zwetschgenmus auskühlen lassen. Zum Anrichten das Zwetschgenmus in Gläsern verteilen. Darauf die Eierlikörcreme geben und mit der zweiten Portion Eierlikör (2) beträufeln. Sofort servieren.