

MÄNNER-KOCHKLUB - 82 - HEIMBERG

Kochabend vom 03. Mai 2024

Küchenchef: Ruedi Kobel

Menu:

Apéro-Häppchen

Spargelsuppe

Gurkensalat

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu

Apéro-Häppchen

250g kleine Champignons, Stiele entfernen, in wenig Butter ca. 3 Min. dämpfen, auskühlen.
Füllung: 125g Frischkäse mit Pfeffer (z.B. Cantadou) mit EL Milch und 1 EL Petersilie, fein gehackt, mischen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben, Pilze füllen.



Spargelsuppe

1kg	weisse Spargeln, geschält, kurze Stücke	Zwiebeln in Butter dünsten, Mehl kurz mitdünsten.
2	Zwiebeln, gehackt	Spargel beifügen, mit Bouillon ablöschen,
	Butter zum Dünsten	zugedeckt bei mittlerer Hitze weichkochen.
2-3 EL	Mehl	Alles pürieren, Rahm darunter rühren. Abschmecken.
1L	Gemüsebouillon	Spargelsuppe in vorgewärmte Teller geben, mit etwas
2dl	Rahm	Schnittlauch garnieren
	Salz, Pfeffer, ½ TL Zucker	
5-6 TL	Zitronensaft	



Gurkensalat

2	Salatgurken, in Würfel oder Scheiben	Für das Dressing alle Zutaten mischen, Abschmecken.
4 EL	Joghurt nature	Gurken untermischen, sofort servieren.
1 TL	Honig	Gurken möglichst erst frisch schneiden und getrennt
1 1/2 EL	Essig	vom Dressing aufbewahren, da sie sonst Wasser
½ TL	Senf	verlieren und den Salat verwässern!
	Salz, Pfeffer, etwas Dill, nach Belieben	



Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

600g Kalbfleisch, in dünne Streifen
Bratbutter oder Bratcrème
1 Zwiebel, fein gehackt
200g Champignons, in dünne Scheiben
1 EL Mehl
2 dl Weisswein
2 dl Rahm
etwas abgeriebene Zitronenschale
Salz, Pfeffer
1 EL gehackter Petersilie

Fleisch bei starker Hitze kurz anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Hitze etwas reduzieren. Zwiebel in die Pfanne geben, leicht andünsten. Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen. Mit Wein ablöschen, Bis zur Hälfte einkochen lassen. Rahm begeben, etwas einkochen lassen. Zitronenschale unterrühren, würzen. Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Rösti

1kg Gschwelti (fest kochend vom Vortag)
1 T Sanz

Gschwelti schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten



Rhabarber-Erdbeeren-Tiramisu (6-8 Personen)

5 El Zucker in eine Pfanne geben, zugedeckt auf kleiner Stufe weicköcheln, in Schüssel geben, 1 dl Flüssigkeit wegnehmen
1 Tl Vanillezucker
2 El Wasser
500g Rhabarber, in kleine Würfeli
300g Erdbeeren, in Scheiben
1-2 EL Zucker vermischen und ziehen lassen
500g Mascarpone
4 El Zucker
1 Dose Stalder-Creme Grand Marnier alle Zutaten mischen
ca. 200g Löffelbiscuits
200g Erdbeeren, in Scheiben

Den Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiscuits bedecken, dann mit der Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln.
Das Rhabarberkompot darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarponecreme darübergeben. Wieder mit Löffelbiscuits belegen, mit Rhabarberflüssigkeit beträufeln, dann die Erdbeeren darüber verteilen, die restliche Mascarponecreme daraufgeben, glattstreichen und kühlstellen. Vor dem Servieren mit Erdbeerscheiben ganieren.



Weisswein: La Cote
Rotwein: Dôle