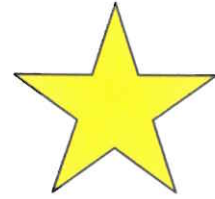


KLUB KOCHENDER MÄNNER

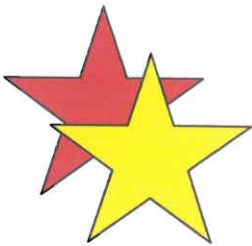


Einfaches

FESTTAGSCHOCHETLI

mit Pesche

vom 15. Dezember 2004



MENU

Überbackene Festtagssuppe



Gans in Senfsauce



Kaiserschmarrn



CHRISTIAN

Überbackene Festtagssuppe

(für 4 Personen, als Vorspeise)

Zutaten:	4 feuerfeste Tassen à ca. 3 dl
2	ziemlich grosse Zwiebeln
35 g	Butter
0,9 l	Rinderbouillon
1,5 dl	trockener Weisswein
40 g	sehr blauer Roquefortkäse
1/3	gut weicher Camembert
1	Gläschen Cognac
	Salz und Pfeffer, etwas Cyenne-Pfeffer
80 g	geriebener Comté-Käse
1/3 ca.	französisches Stangenbrot

Zwiebeln schälen, sehr fein schneiden und in der **Butter** anbraten. Häufig umrühren, bis alle karamelbraun sind (nicht zu starke Hitze, ca. 20 Min.), es darf keine dunkel sein. Mit dem **Weisswein** und der **Bouillon** ablöschen, 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen mit einer Gabel den **Roquefort**, den **Camembert** ohne Rinde und den Cognac zusammenrühren. Nicht salzen, nur **pfeffern**.

Je nach Geschmack die Brühe durchsiehen, um die Zwiebeln zu entfernen. Die Käsecreme in der heissen Brühe verrühren und 2 Minuten unter ständigem Rühren, bei kleinem Feuer kochen lassen.

Die Brühe noch einmal abschmecken, mit etwas **Cayenne-Pfeffer** würzen und in die **feuerfesten Tassen** füllen.

Das **Weissbrot** in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden. Die Scheiben im Backofen toasten und auf die Tassen verteilen. Mit **geriebenem Käse** bestreuen.

Unter dem Backofengrill, resp. auf der obersten Stufe im Backofen (ca. 180 – 200°C) gratinieren.

Sehr heiss zu Tisch bringen

Gans in Senfsauce

(für 4 Personen)

Zutaten: Bratentopf

1'150 g	Gänsefleisch mit Knochen, in gleichmässige Stücke zerteilt
3 EL	Schweinefett und
1 EL	Butter
3	Zwiebeln
300 g	Champignons
25 g	Butter für Champignons
2 dl	Hühnerbouillon (4 Kaffeelöffel Bouillon)
1 ½	Glas Weisswein
1,5 dl	Sahne
2 EL	weisser Senf
1	Kräuterbüschel Petersilie, Salbei, Majoran und Thymian gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer

Gans in gleichmässige Stücke zerteilen und würzen.
Die **Zwiebeln** schälen und fein schneiden.

Das **Schweinefett** und **Butter** in einem Bratentopf erhitzen.
Die **Fleischstücke** allseitig anbraten, sie dürfen nicht zuviel Farbe annehmen.
Fleisch herausnehmen und die **Zwiebeln** zufügen. Ganz langsam goldbraun werden lassen. Nun das Fleisch wieder dazugeben.

Mit der heissen **Hühnerbouillon** und dem **Weisswein** ablöschen.
Das **Kräuterbüschel** hineingeben und bei kleinem Feuer, 1 ½ Std. weitergaren.

Die **Champignons** putzen und blättrig (nicht zu fein) schneiden. In der Butter andünsten und nach der halben Garzeit des Fleisches demselben zufügen.

Vor dem Auftragen, die Gänsefleischstücke abtropfen lassen und in eine nicht zu tiefe Schüssel legen. Darin warmstellen.

Die **Sahne** mit dem **Senf** verrühren, in die Sauce giessen und bei kleinem Feuer gut umrühren, bis sich die Sauce gebunden hat.
Noch einmal abschmecken.

Das Fleisch mit dieser Sauce übergiessen und mit **gehackter Petersilie** bestreuen.

Sehr heiss servieren.

Als **Beilage** servieren wir **Reis** und einen **gemischten Salat**.

Weinempfehlung: Gehaltvoller Weisswein, Meursault (Burgunder) oder Baujolais.

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

(für 4 Personen)

Zutaten:

170	g	Mehl
2	dl	Milch
1	dl	Sahne
3	EL	Zucker
5		Eigelb
5		Eiweiss steif geschlagen
2	EL	Rum
		Prise Salz
~35	g	Butter zum Backen
10	g	Vanillin-Zucker (1 Brieflein)
		Puderzucker

zum Karamelisieren:

10	EL	Zucker
3	EL	Wasser
1	EL	Rum

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb und **Sahne** mit der **Milch** zu einem glatten Teig verrühren. Den **Rum** dazu geben.

Eiweiss steif schlagen und darunterziehen.

In einer weiten Teflonpfanne **Butter** zergehen lassen und den Teig ca. halbfingerdick einfüllen. Sobald er auf einer Seite schön gebräunt ist, wenden.
(Auf Stufe 3-4, ca. 2 – 2 ½ Minuten je Seite backen.)

Mit 2 Gabeln in ungleichmässige Stücke reissen und auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

Karamelisieren

In einer Pfanne, bei mittlerer Hitze die **Zutaten** langsam Farbe annehmen lassen. Wenn die Masse goldgelb bis braun ist, vom Herd nehmen und über den Kaiserschmarrn giessen. Reichlich mit **Puderzucker** bestäuben. **Servieren.**

Zwetschgenkompott (für 6 Personen)

Zutaten:

500	g	halbierte, entkernte Zwetschgen
50	g	Zucker
		Saft von 2 Orangen und 2 Zitronen
		Prise Zimt, ev. Gewürznelken

Zucker, Orangen- und Zitronensaft den Zwetschgen beigegeben. ca. ½ Std. im Backofen bei 150°C schmoren. Abschliessend mit einer Prise Zimt und Gewürznelken abschmecken.