

KLUB KOCHENDER MÄNNER

FRÜHLINGSCHOCHETLI

mit Pesche

vom 12. April 2006

MENU

Vacherin aus dem Ofen



Schweinsfilet Appenzeller Art auf Mascarponesauce mit Morchelrisotto



Verschiedene Trüffel zum Kaffee



Vacherin Mont-d'Or aus dem Ofen

(für 4 Personen, als Vorspeise)

Zutaten

- 1 Mont-d'Or-Käse in Originalverpackung
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 dl Weisswein trocken
- Alufolie
- Weissbrot in Würfel geschnitten

Zubereitung

- Den **Käse** in **Alufolie** packen.
Folie seitwärts hochziehen.
- Mit einer Gabel einstechen (wie Kuchenteig).
- **Knoblauchzehen** längs als "Keile" zuschneiden und (Menge nach Belieben) oben in den Käse stecken.
- Mit ca. 1 dl trockenem **Weisswein** überträufeln.
- Im auf 200° C vorgeheizten Ofen während 25 Min. gratinieren.

Der Vacherin Mont-d'Or aus dem Ofen ist bereit.
Wir geniessen ihn wie ein Fondue mit Brot.

Selbstverständlich kann dieser Käse so, auch mit Kartoffeln genossen werden.



Schweinsfilet Appenzeller Art auf Mascarponesauce

(für 4 Personen)

Zutaten

1	Schweinsfilet à ca. 500 g
50 g	Mostbröckli in dünnen Tranchen
1	Rüebli
½	Lauchstengel
80 g	reifer Appenzeller-Käse
	Bouillon
	Pfeffer und Fleischgewürze
	Öl zum Braten
	Zahnstocher
	Bratschnur

Für die Sauce:

1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 dl	Weisswein
200 g	Mascarpone- Frischkäse
	Butter zum anziehen

Zubereitung (Filet siehe Beilage)

- Das **Rüebli**, den **Lauch** und den **Käse** in feine Stäbchen schneiden.
- Die Gemüsestreifen in wenig **Bouillon** blanchieren.
- Das **Schweinsfilet** der Länge nach aufschneiden, so dass es sich wie eine Tasche öffnet. Längs der Mitte noch zwei weitere Schnitte anbringen, um mehr Fläche für die Füllung zu gewinnen.
- Das Fleisch auf der Innenseite würzen und mit **Mostbröckli-Tranchen** auslegen.
- Die blanchierten Gemüsestreifen darauf verteilen und die Käsestäbchen darauflegen.
- Das gefüllte Filet mit **Zahnstochern** zusammenheften und dabei die Fleischnähte gut aneinanderdrücken. Mit einer **Bratschnur** im "Schnürsenkelsystem" binden.
- Aussen würzen und in nicht zu heissem Öl anbraten.
- Dann in den 200°C **vorgeheizten Ofen** schieben und ca. 20 Min. Braten. Bei ausgeschalteter Temperatur und leicht geöffneter Ofentür, rund 5 Min. ruhen lassen.
- Zahnstocher und Schnur entfernen. Das Filet aufschneiden und gefächert anrichten.

Mascarponesauce

- **Zwiebel** und **Knoblauch** fein schneiden.
- In **Butter** anziehen und mit **Weisswein** ablöschen.
- Zur Hälfte einkochen. Durch ein Sieb passieren und in die Pfanne zurückgeben.
- Den **Mascarpone** unterziehen, abschmecken und noch etwas köcheln.



Zubereitung



1. Die Karotte und den Lauch in feine Julienne und den Appenzeler-Käse in feine Stäbchen schneiden.



2. Die Gemüsestreifen in wenig Bouillon blanchieren.



3. Das Schweinsfilet der Länge nach aufschneiden, so dass es sich wie eine Tasche öffnet.



4. Längs der Mitte noch zwei weitere Schnitte anbringen, um mehr Fläche für die Füllung zu gewinnen.



5. Das Fleisch auf der Innenseite leicht würzen und mit Mostbröckli-Tranchen auslegen.



6. Die blanchierten Gemüsestreifen darauf verteilen und die Käsestäbchen darauflegen.



7. Das gefüllte Filet mit Zahnstochern zusammenheften und dabei die Fleischnähte gut aneinanderdrücken.



8. Mit einer Bratenschnur im «Schnürsenkel-system» binden.



9. Aussen würzen und im nicht zu heissen Fett oder Öl anbraten. Dann in den 200° C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 Minuten braten. Bei ausgeschalteter Temperatur und leicht geöffneter Ofentür rund 5 Minuten ruhen lassen.



10. Zahnstocher und Schnur entfernen.



11. Das Filet aufschneiden und gefächert anrichten.

Morchelrisotto

(für 4 Personen)

Zutaten

300	g	Risottoreis, z.B. Vialone
25	g	*getrocknete Morcheln
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehe
~40	g	Butter
1	dl	Weisswein
7	dl	Bouillon
½	dl	*Rahm mit
½	dl	*Einweichflüssigkeit
		Pfeffer, evtl. Salz
		Milch zum Einweichen

Zubereitung

- **Morcheln** am Vorabend in **Milch** (ev. mit etwas Wasser) einweichen. Alle längs halbieren, grössere vierteln. Gut abspülen und abtropfen.
- **Zwiebel** und **Knoblauchzehen** rüsten und fein schneiden.
- Zwiebeln, Knoblauch, Morcheln und **Reis** in **Butter** dünsten. Mit **Weisswein** ablöschen.
- **Bouillon** nach und nach zum Reis giessen. Bei kleiner Hitze 20-25 Min. kochen und dabei oft umrühren.
- Mit **Rahm** und **Einweichflüssigkeit** verfeinern. **Abschmecken**.

* alternativ:

Wer frische Morcheln findet, geht wie folgt vor:

Anstelle getrockneter, **200 g frische Morcheln** und

anstelle Rahm mit Einweichflüssigkeit, **1 dl Halbrahm** verwenden.

Als **weitere Beilage**, machen wir noch einen kleinen **gemischten Salat**.

Grand Marnier-Trüffel

Zutaten

225	g	Edelbitter-Schokolade schwarz
25	g	Butter
1 ¼	dl	Rahm
½		Orange, abgeriebene Schale
1	EL	Grand Marnier
		Kakaopulver
		Praliné kapseln

Zubereitung

- **Schokolade** in kleine Stücke zerbröckeln.
- **Rahm** und **Butter** in einer Pfanne heiss werden lassen.
- **Schokolade** begeben und unter rühren schmelzen.
- auskühlen
- **Grand Marnier** und **Orange** mit dem Schwingbesen gut vermischen, bis die Masse hell und geschmeidig ist.
- Zugedeckt in den Kühlschrank stellen und **auskühlen lassen**, ev. von Zeit zu Zeit etwas umrühren.
- Sobald **die Masse** erkaltet ist, mit einem Apfelaushöher (oder Teelöffel) **zu Kugeln formen** und in Kakaopulver wälzen. Bis zu Gebrauch kühl stellen.
- ev. nochmals in Kakaopulver drehen und in **Praliné kapseln** setzen.

Cognac-Trüffel

Zutaten

200	g	Edelbitter-Schokolade schwarz
50	g	Butter
½	dl	Rahm
1	EL	Cognac
		Schokoladestreusel
		Praliné kapseln

Zubereitung

- Gleiche Zubereitung **wie Grand Marnier-Trüffel**.
Jedoch anstelle Kakaopulver, **Schokoladestreusel** verwenden.

Kirsch-Trüffel

Zutaten

200	g	Edelbitter-Schokolade schwarz
50	g	Butter
½	dl	Rahm
1	EL	Kirsch
		Puderzucker
		Praliné kapseln
(1	EL	Rum)

Zubereitung

- Gleiche Zubereitung **wie Grand Marnier-Trüffel**.
Jedoch anstelle Kakaopulver, **Puderzucker** verwenden.