

KLUB KOCHENDER MÄNNER

DIE 137. CHOCHETE

mit Pesche

vom 13. Juni 2007

MENU

Gemüseomelette

französischer Art



Hackfleischkuchen

mit gemischtem Salat



Pfirsiche au vin rouge

zum Dessert



Gemüseomelette

(für 4 Personen, als Vorspeise)

Zutaten (ergibt 2 Omeletten)

60	g	Lauch
60	g	Champignons
150	g	Erbsen (tiefgekühlt)
100	g	Schinken
8		Eier
6	EL	Milch
~6	dl	Wasser
		Butter zum Andämpfen
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

- Den **Lauch** längs halbieren und in kleine Stücke schneiden, **Champignons** in dünne Scheiben.
- Lauch, Champignons und **Erbsen** in der Butter andämpfen. Mit **Wasser** ablöschen und zugedeckt weich dämpfen, ca. 3 Minuten. Wasser abschütten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- **Schinken** klein schneiden und beifügen.
- **Eier** und **Milch** verquirlen. Über das Gemüse und Schinken giessen (vermischen).
- **Die Hälfte der Omelette** in einer weiten Pfanne goldgelb backen. (Höchstens auf Stufe 4.) Die Oberfläche soll noch feucht bleiben.
- Die Omelette zur Hälfte überschlagen, halbieren und auf Tellern anrichten. Sofort servieren.

Hackfleischkuchen

(für 5-6 Personen)

Zutaten

600	g	Kuchenteig
600	g	Gehacktes, z. B. Dreierlei
60	g	Speckwürfeli
90	g	Rüebli fein geschnitten
90	g	Lauch fein geschnitten
4		Tranchen Modellschinken
2		Zwiebeln fein geschnitten
2	EL	Tomatenpüree
2	EL	Mehl
2	EL	Majoran, fein gehackt
1	dl	Rotwein
2	dl	Fleischbouillon (1 EL Bouillon)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Paprika
		Bratbutter

1 Eigelb, mit 1 EL Milch verrührt, zum Bestreichen.

Kuchenblech von 28 - 30 cm Durchmesser.

Zubereitung

- **2/3 des Teiges** rund auswallen. Ausgebuttertes Blech damit auslegen, sodass der Teigrand 2 - 3 cm über den Rand vorsteht. Teigboden mit einer Gabel einstechen. **Schinken** darauf legen. **Restlichen Teig** ebenfalls rund (28 - 30 cm Durchmesser) auswallen. **Beides kühl stellen.**
- **Rüebli** in kleine Würfeli, **Lauch** und **Zwiebeln** fein schneiden.
- **Fleisch** in der heissen Bratbutter anbraten. **Speckwürfeli, Gemüse, Tomatenpüree** und **Mehl** kurz mitbraten. Mit **Rotwein** ablöschen. **Fleischbouillon** dazu giessen. Etwas **einkochen** (ca. 15 Min.), würzen und auskühlen lassen.
- Die **Fleischfüllung** auf dem mit Schinken belegten Teigboden verteilen. Teigrand **innen** mit **Eigelb** bestreichen. Teigdeckel darauf legen. Teigränder gut **zusammendrücken** und nach oben stehen lassen. Mit dem **restlichen Eigelb** bestreichen. Teigdeckel mit einer Gabel einstechen. In der unteren Hälfte, des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 30 - 40 Minuten backen.
- Dazu servieren wir einen **gemischten Salat**.

Pfirsiche au vin rouge

(für 4 Personen)

Zutaten

2	dl	Rotwein (z. B. Blauburgunder)
2	dl	roter Traubensaft
2 ½	EL	Zucker
1		Vanillestängel
4		Pfirsiche

Zubereitung

- **Vanillestängel** längs aufschneiden und Samen auskratzen.
- **Rotwein, Traubensaft, Zucker** und **Vanillestängel** in einer Pfanne, auf ca. 3 dl einkochen. Absieben und in die Pfanne zurück giessen.
- **Pfirsiche** vierteln. In siedendes Wasser tauchen bis sich die Haut löst. Kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen.
- Haut mit spitzem Messer abziehen.
Pfirsiche in Schnitze schneiden, zur Flüssigkeit geben, aufkochen.
- Hitze reduzieren, ca. 1 ½ Minuten köcheln. In einer Schüssel abkühlen und zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.