Klub kochender Männer Seedorf BE

Kochen mit

Werner Wälti

Menu

vom 13.November 2013

Pochiertes Ei
auf
Avocadosalat

***

Rindsstroganoff
mit Gemüse
und
Kartoffelgratin

***

Schokoladeküchlein
an einer süssen
Rotweinsauce

Christian

Pochiertes Ei auf Avocadosauce

Zutaten:		Zubereitung:
200 g	Blattsalat	Salat waschen und auf die Teller anrichten.
2	Avocados	Avocado in Scheiben schneiden und auf die Salatblätter verteilen.
4 EL	Aceto Balsamico bianco	Essig und Öl gut verrühren und würzen und bereitstellen.
6 EL	Olivenoel	
½ TL	Salz	
	wenig Pfeffer aus der Mühle	
2 Lt	Wasser	Wasser und Essig in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Die Eier sorgfältig mit einer Kelle in das leicht siedende Wasser gleiten lassen, ca. 3,5 min knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen (pochieren). Mit Einer Schaumkelle herausnehmen.
½ dl	Weissweinessig	
4	frische Eier	
		Sauce über den Salat geben und das Ei darauf legen und sofort servieren.
		En Guete

Rindsstroganoff

Zutaten:		Zubereitung:
500 gr	Rindshuft	1 Schritt
1 EL	Olivenoel	Fleisch in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden,
1 TL	Salz	im heissen Öl in einer Bratpfanne rundum ca. 2
	Pfeffer	min. anbraten, herausnehmen, würzen. zur
		Seite stellen
		2 Schritt
2	Zwiebeln	Zwiebeln fein hacken, Peperoni in Streifen und
500 gr	rote Peperoni	Champignons in Scheiben schneiden. Alles
250 gr	Champignons	zusammen im warmen Öl ca. 5 Min
1 ½ TL	Paprika	andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen.
1 EL	Olivenoel	Maizena mit Rahm anrühren, dazugiessen, bei
2 dl	Fleischbouillon	mittlerer Hitze ca. 5 Min köcheln lassen.
1 ½ TL	Maizena	
1 dl	Halbrahm	
		3 Schritt
100 gr	Essiggurken	Fleisch wieder beigeben, nur noch heiss werden
		lassen. Essiggurken in feine Streifen schneiden,
		darauf verteilen.
		En Guete

Gratin dauphinois

Zutaten:		Zubereitung:
1 Kg	Kartoffeln	Die Gratinform mit den halbierten Knoblauchzehen ausreiben. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden und in die Form legen. Milch, Rahm, Salz, Pfeffer und Muskat zusammen vermischen. Über die Kartoffeln giessen, so dass sie bedeckt sind.
3 dl	Milch	
2 dl	Rahm	
½ Kfl.	Salz	
2	Knoblauchzehen	
50 gr	Butter	
	Pfeffer und Muskat	
		Backen: Im vorgeheizten Ofen, untere Ofenhälfte, 180–200 Grad , 45–60 Min.
		en Guete

Schokoladeküchlein an süsser Rotweinsauce

Zutaten:		Zubereitung:
100 gr	Butter	Butter und Zucker zusammen schaumig rühren. Unter weiterem Rühren die Eier nacheinander dazuschlagen. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz dazu sieben. Glühwein unterziehen. Zuletzt die Schokolade schmelzen (max. 30 Grad) und ebenfalls darunterziehen. In kleine Backförmchen abfüllen. Bei 180–200 Grad ca. 18 Min. backen.
80 gr	Zucker	
2	Eier	
100 gr	Mehl	
½ TL	Backpulver	
1 Prise	Lebkuchengewürz	
2 EL	Glühwein	
40 gr	Cremantschokolade	
Sauce:		
2 dl	Rotwein	Für die Sauce alle Zutaten mischen, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Dann die Sauce passieren und nochmals kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen und noch lauwarm servieren.
1 dl	Portwein rot	
80 gr	Zucker	
1	Zimtstengel	
1	Vanillestengel	
1	Orangenzeste	
1	Zitronenzeste	
1	Gewürznelke	
2	Wachholderbern	
1	Lorbeerblatt	
5	Pfefferkörner	
1 EL	Sultaninen	Die Küchlein mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller setzen und etwas Sauce daneben giessen und mit Sultaninen und Mandelsplitter bestreuen.
1 EL	Mandelsplitter	
	Puderzucker	