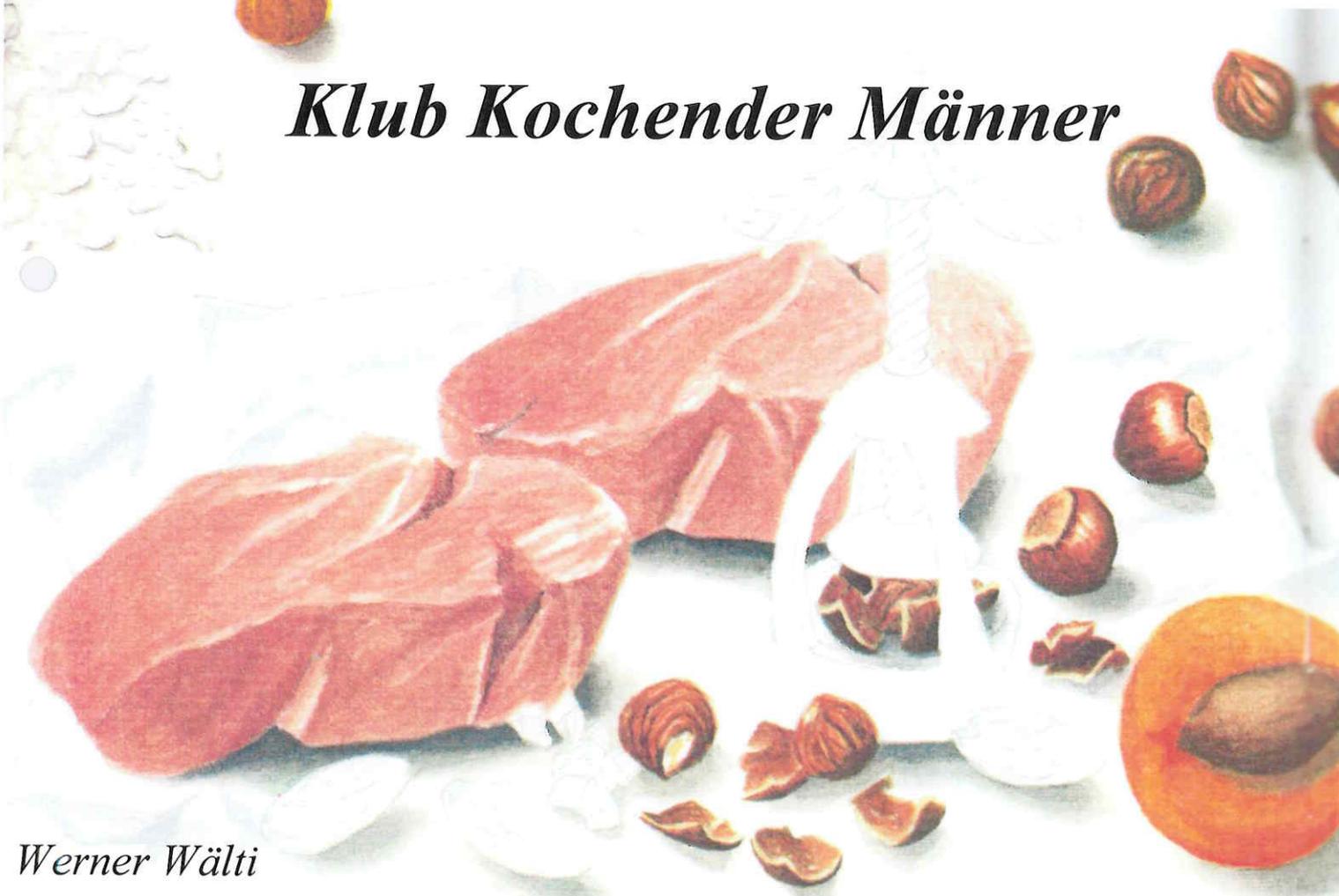


WINTER IN DER KÜCHE



*Kochen vom
10. Januar 2001
nach
„Chrütter Oski“*

Klub Kochender Männer



Werner Wälti

KLUB KOCHENDER MÄNNER

Kochen vom 10 Januar 2001

Nach Chrütter Oski

Vorspeise

Kastaniencremesuppe

mit

Reis

Hauptgang

Kalbsfiletmedaillon an Nougatsauce

auf

Chicorée

Dessert

Der Apfeltraum

nach

Grossmutter

Kastaniencremesuppe

300 gr	Esskastanien gefrohren
100 gr	Reis
1 Lt	Gemüsebouillon
1 dl	Sahne
50 gr	Greyezer in Blättchen geschnitten
20 gr	Butter
	Salz und gemahlener Zimt

Zubereitung

4 Personen

Die Esskastanien in der Bouillon etwa 30 Min zugedeckt leicht köcheln, bis sie weich sind. Den Reis hinzufügen und nochmals etwa 20 Minuten kochen lassen. Alles kurz im Mixer pürieren, wieder in den Topf geben, aufkochen, mit Sahne verfeinern und mit Salz abschmecken. Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten. Die feinen Käseplättchen darauflegen, mit Butterflocken und Zimt bestreuen und servieren.

Kalbsfiletmedaillon an Nougatsauce auf Chicoree

10 Personen

10 Stk a 70 gr	Kalbsmedaillon	Die Kalbsmedaillon mit Salz und Pfeffer würzen
Oel	zum Anbraten	und im nicht zu heissen Oel rosa braten.
30 gr	Haselnüsse geschält geröstet gehackt	Aus der Pfanne nehmen und kurze Zeit in einem
30 gr	Mandeln „ „ „	grossen warmen Teller abstehen lassen.
20 gr	Pistazien „ „	In der Zwischenzeit alle übrigen Zutaten ver-
je 15 gr	Zitronat und Orangeat grob geschnitten	mischen und in einem passenden Topf zu einer
1 EL	Honig	leicht cremigen Sauce einkochen lassen.
½	Zitrone nur Saft	Würzen mit Salz und Pfeffer sowie mit Cayenne-
20 gr	Datteln grob geschnitten	pfeffer, der ein wenig die Süsse nimmt.
10 gr	Sultanienen eingeweicht gehackt	Den erwärmtem Chicoree auf vorgewärmte
½ dl	kräftiger Bratenjus	Teller anrichten. Die Kalbsfilet einmal quer durch-
4 dl	Sahne	schneiden und versetzt auf dem Chicoree an-
	Salz und Pfeffer	richten. Das vordere Filetstück mit der Nougat-
1 Msp	Cayennepfeffer	sauce überziehen.
		Sofort servieren

In Zitrusaft gedünsteter Chicorée

10 Personen

20	Chicorèeköpfe	Einen Schmortopf mit wenig Butter einfetten
400 gr	Butter	Den in kleine Streifen geschnittenen Speck ein-
5 EL	Zitronensaft	legen und den Chicorée daraufsetzen. Die restliche
5 El	Orangensaft	Butter in einer Pfanne zum Schäumen bringen und
5 Zitronen	abgerieben	über den Chicorée geben. Mit Salz und Pfeffer
350 gr	Speck	würzen, Zitronen- und Orangensaft dazugeben
		und die Zitronenschale darüberreiben. Zugedeckt
		im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa
		1 Stunde garen. Eventuell etwas Wasser begeben.

Gratin Savoyard

4 Personen

- | | | |
|--------|---------------------------|---|
| 1 Kg | Kartoffeln | Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln. In eine gefettete Gratinform geben. |
| 3-4 dl | Bouillion | Die Bouillion aufkochen und darübergießen.
<u>Backen:</u> untere Ofenhälfte 200°C 30-40 Min. |
| 5 EL | Reibkäse
Butterflöckli | Reibkäse und Butterflöckli darüber verteilen.
<u>Gratinieren:</u> obere Ofenhälfte 250°C 10 Min. |

Apfeltraum nach Grossmutter

4 Personen

2 dl	Wasser od. Süssmost	in Pfanne aufkochen
1-2 EL	Zucker	
½	Zitrone nur Saft	beifügen
800 gr.	Aepfel	waschen, ungeschält in Stücke schneiden, zugeben, zudecken. Auf kleiner Stufe 10-15 Min. kochen. Pürieren und kühl stellen. Das Apfelmus in Dessertschalen geben.
4 Kugeln	Vanille-Glace	1 Kugel Glace in die Mitte setzen
4 EL	Apfel-Likör, Berentzen Apfel	Das Apfelmus beträufeln Sofort servieren.

Variante: Das Apfelmus kann warm serviert werden

En Guete