

Klub kochender Männer

Kochen vom 17. April 2002

Mit

Werner Wälti

Rüebli-suppe mit Bärlauch-Pesto

Emmentaler Braten
mit
Kartoffel-Käse-Gratin

Saisongemüse

Holunderblüten-Tiramisù

Rüebli-suppe mit Bärlauch-Pesto

Suppe :

1 TL	Butter oder Margarine
600 g	Rüebli in Scheiben geschnitten
1 TL	Zucker
8 dl	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer nach Bedarf

Butter in der Pfanne warm werden lassen. Rüebli mit dem Zucker darin andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Rüebli etwa 20 Min weich köcheln. Mit dem Mixer alles fein pürieren, Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch-Pesto:

100g	junge Bärlauchblätter
4 EL	Pinienkerne
2 EL	Parmesan gerieben
4 EL	Olive-Öl
	Pfeffer aus der Mühle

Bärlauch und Pinienkerne fein hacken oder im Cutter pürieren. Parmesan begeben und würzen. Öl nach und nach darunter rühren. Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und das Pesto darauf verteilen.

En Guete

Emmentaler Braten mit Kartoffel-Käse-Gratin

Zutaten:

600g	Bratenstück vom jungen Schwein
2 EL	Oel
1 dl	Rotwein
50 g	Butter
4	grosse rohe Kartoffeln
7 dl	Bouillon
50 g	junger Bergkäse
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch eines Jungschwein mit Salz und Pfeffer einreiben. In der Bratpfanne mit Oel kurz anbraten und im Backofen bei 200 Grad 12 Min garen. Temperatur auf 65 Grad reduzieren und weiter schmorren lassen.

Den Jus vom Anbraten mit Rotwein ablöschen und eine halbe Stunde köcheln, eindicken und mit Butter aufmontieren.

Die Kartoffeln schälen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. In eine gefettete Gratinform auslegen, mit Bouillon auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bergkäse über die Kartoffeln raffeln. Im Backofen bei 200 Grad eine halbe Stunde garen.

Als Garnitur Saisongemüse. z.B Spinat und Rübli.

Holunderblüten-Tiramisù

1 EL Holunderblütensirup
2 EL Puderzucker
2 frische Eigelb

alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist

250 g Mascarpone
180 g Crème fraîche

3 EL Holunderblütensirup alles darunter rühren

2 frische Eiweiss

1 Prise Salz zusammen steif schlagen

2 EL Puderzucker

beigeben, kurz weiterschlagern, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, kühl stellen.

1,5 DL warmes Wasser

5 EL Holunderblütensirup verrühren bis sich der Sirup aufgelöst hat

150g Löffelbiskuits

Die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach unten auf den Boden der Form legen.

Einfüllen: die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, dann die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen, zweite Hälfte der Biskuits einzeln in die Flüssigkeit tauchen und darauf legen, mit der restlichen Crème bedecken, glatt streichen und kühl stellen.

Dekoration: weisse Schokoladenspähne