

# CLUB KOCHENDER MÄNNER

---



## MENU

*vom Mittwoch, 20. August 2003*

---



# Wälti's Chochete vom 20. Ougste 2003

Es git zur Vorspies

Elsässer Flammchueche

Aus Houptgang gö mier de nach Italie

Es git Cannelloni

einisch mit Hackfleisch- und  
einisch mit Ricotta-Füllig

derzue serviere mer

en grüene Blattsalat

zum Deesert gits de en

luftigi Zitronecreme mit  
Haselnuss-Tuiles

# Elsässer Flammkuchen

Für 4 personen

<b>Zutaten zum Teig:</b>	125 gr.	Mehl
	20 gr.	Hefe
	½ Teel.	Salz
	ca. ¼ Lt	Wasser
	2 Ei	Oel
<b>Zutaten zum Belag:</b>	400 gr	Crème fraîche
		Salz und Pfeffer
		Muskatnuss
	200 gr.	Zwiebeln
	150 gr.	Speck beides fein geschnitten
		Kümmel

## Zubereitung:

*Für den Teig* Mehl in eine Schüssel geben, Mulde formen. Hefe mit etwas Wasser anrühren, mit wenig Mehl bedecken, 30 Min. stehen lassen. Salz, Wasser und Oel beifügen, zu weichem Teig kneten. Zugedeckt im warmen Raum aufs Doppelte gehen lassen.

*Für den Belag* Crème fraîche verrühren, würzen. Zwiebeln im Butter kurz andämpfen. Den Ofen auf 270 Grad vorheizen. Teig ganz dünn auswallen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Quarkmasse draufstreichen. Zwiebeln, Speck und Kümmel verteilen. 15 Min. Backen.

En Guete

# Zweierlei Cannelloni

## Zutaten für 4 Personen

### Pastateig

250 gr. Pastateig

### Fleischfüllung:

1 Schalotte  
2 Knoblauchzehe  
250 gr. Gehacktes Rindfleisch  
Salz und Pfeffer  
1 dl Kalbsfond  
1 Bund glatte Petersilie fein gehackt

### Béchamelsauce:

20 gr Butter  
1 EL Mehl gehäuft  
3 dl Milch  
1 dl Gemüsebouillon  
Muskatnuss gerieben

### Ricotta-Olivenfüllung

250 gr Ricotta  
1 Ei  
100 gr. Parmesan gerieben  
50 gr grüne Oliven entsteint

### Zum Fertigstellen

4 Fleischtomaten in  
Würfel geschnitten

**Pastateig vorbereiten:** Jede Rolle in vier Rechtecke schneiden und nochmals quer halbieren. In reichlich Salzwasser knapp zwei Minuten al dente kochen. Kalt abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

**Fleischfüllung:** Hackfleisch ohne Fett allseitig scharf anbraten. Schalotte und Knoblauch fein hacken und mitbraten. Salz und Pfeffer würzen, mit Kalbsfond ablöschen und zugedeckt 10 min bei mittlerer Hitze leise kochen, bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist.

**Olivenfüllung:** Ricotta, Ei und 60 gr Parmesan mischen. Oliven fein hacken und beifügen. Mit Pfeffer und Salz pikant würzen.

**Béchamelsauce:** Butter in einer Chromstalpfanne schmelzen. Mehl zufügen und kurz mitdünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Mit Milch und Bouillon ablöschen. Unter stetem Rühren aufkochen, bis die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.  
Die Hälfte der Sauce mit der Fleischfüllung gut vermischen (Cutter). Die halbe Petersilie dazugeben und pikant abschmecken.

**Cannelloni:** Je die Hälfte der Pastablätter mit Fleisch- bez. Ricottamasse bestreichen und zu Cannelloni aufrollen.

**Backen:** Backofen auf 220 Grad vorheizen. Tomatenwürfel in eine ofenfeste Form geben und die Cannelloni darauf schichten. Mit Béchamelsauce überziehen und den restlichen Käse Darüber streuen. In der Ofenmitte 15 – 20 Min überbacken.

En Guet

# Luftige Zitronencreme mit Haselnuss-tuiles

Dessert für 4 Personen

## Zutaten zu Tuiles:

25 gr	Weissmehl
75 gr	Zucker
1	Prise Salz
30 gr	Haselnüsse gemahlen
½ dl	Zitronensaft
25 gr	Butter flüssig, leicht abgekühlt

## Zutaten zu Creme:

2	Eiweiss
1	Prise Salz
40 gr	Zucker zu Eiweiss
2	Eigelb
20 gr	Zucker zu Eigelb
1 Zitrone	Abgeriebene Schale und 3 El Saft
1,8 dl	Rahm steif geschlagen

## Zubereitung Tuiles:

Alle Zutaten bis und mit Haselnüssen in einer Schüssel mischen. Zitronensaft und Butter begeben, und gut verrühren, zugedeckt min. eine Std. kühl stellen. Formen: 5 cm grosse Kreise auf Backpapier zeichnen und auf Blech legen. Pro Kreis 1 Teelöffel Teig geben und gleichmässig verstreichen. Backen: 170 Grad vorgeheizt, ca.5 Min in der Mitte. Wenn Teigränder braun werden sofort herausnehmen und über ein Wallholz legen. Kurz abkühlen und auf einem Gitter auskühlen.

## Zubereitung Creme:

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker begeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt.

Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Saft begeben, kurziterrühren. 1/3 des Rahms mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren, restlichen Rahm und die Eiweissmasse mit dem Gumischaber sorgfältig darunter ziehen, ca. 1 Std. kühl stellen.

Masse nochmals rühren, in Dessertförmchen abfüllen und sofort servieren, Tuiles dazu servieren.

En Guete