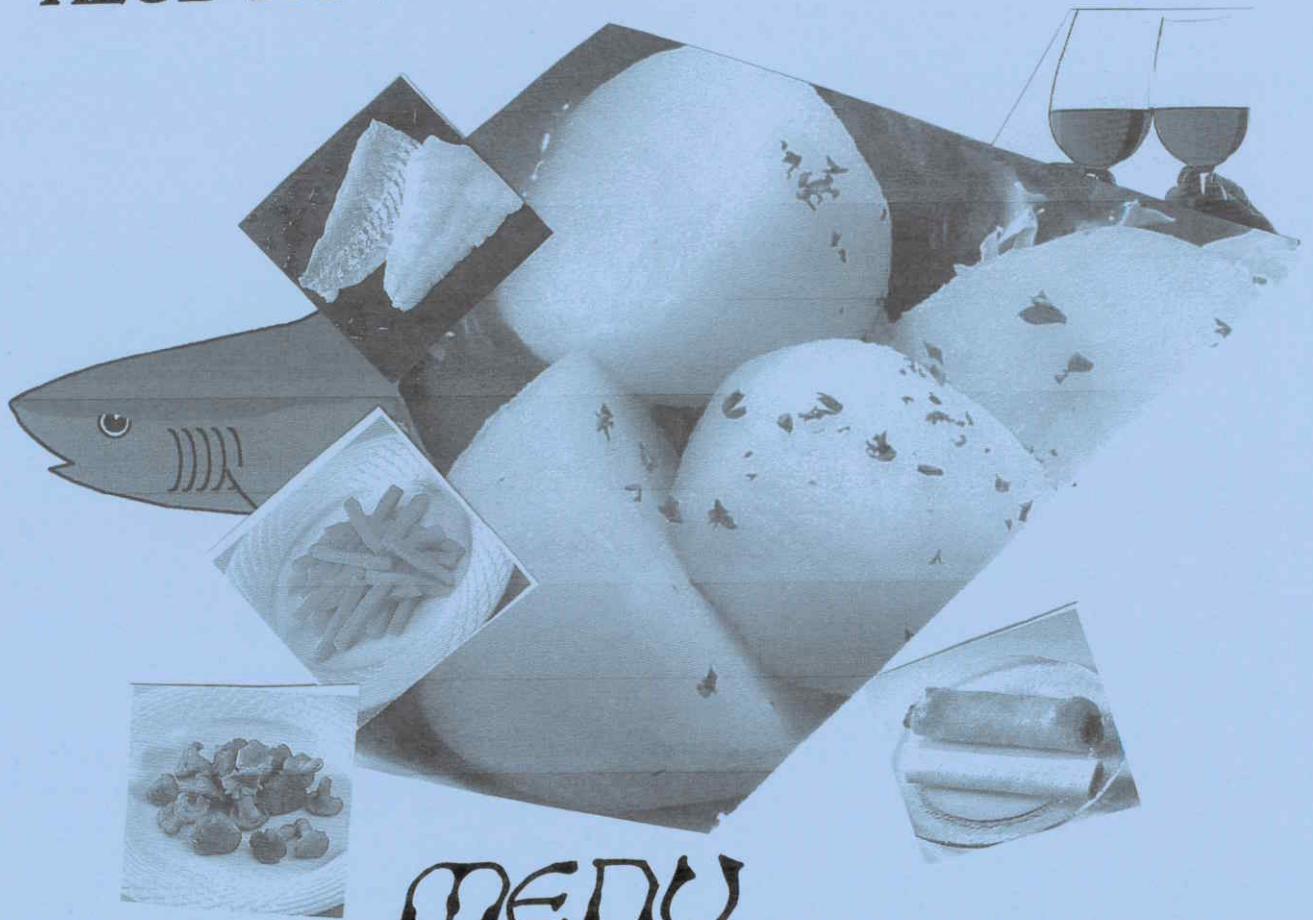


KLUB KOCHENDER MÄNNER



MENU

LAUCHSALAT MIT EIERSCHWÄMMLI

DORSCHFILET
WEISSWEIN-GEMÜSE-SAUCE
SALZKARTOFFELN

ORANGENROULADE

LAUCHSALAT MIT EIERSCHWÄMMLI

4St. Lauch, frisch, grün

Den Lauch putzen und waschen.
Stengel in 6-8 cm lange Rollen
Teilen. Längs nicht aufschneiden.
Bouillon ansetzen u. aufkochen.
Den Lauch dazugeben und
in ca. 10 min. knapp weich kochen

SALATSAUCE

1Bund Peterli
1 kl. Zwiebel
1EL. Senf mild
1 KL. Zitronensaft
3 EL Olivenöl
3 EL Bouillon (vom Lauchsud)

fein hacken
fein hacken

alles gründlich mischen
und abschmecken

EIERSCHWÄMMLI UND TOMATEN

80g Speckwürfeli
1 EL Butter anbraten
120g Eierpilze klein
Pfeffer, Aromat

Speckwürfeli oh.Fett

In einer separaten Pfanne
Die Butter aufschäumen
lassen, die Eierpilze dazu
geben, kurz dünsten und
würzen.

ANRICHTEN

4 Blatt Lollo rosso
1 St. Tomate

Salatblatt auf das Teller geben. Die
Tomaten in Schnitze schneiden und
2-3 davon auf den Salat geben.
Die abgetropften Lauchstengel
längs einschneiden und dazugeben.
Mit Salatsauce nappieren.
Mit Speckwürfeli und Eierschwämmli
garnieren.

DORSCHFILET AN WEISSWEIN-GEMÜSE-SAUCE

600g	Dorsch oder Steinbuttfillets
	Salz, schwarzen Pfeffer
25g	Butter (1)
2 St	Schalotten
2 1/2 dl	Weisswein
200g	Rüebli
3 Zweige	Stangensellerie
1dl	Rahm
1 Bund	Schnittlauch
50g	Butter (2)

Die Fischfilet mit Haushaltspapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Boden einer feuerfesten Form mit Butter (1) bestreichen und die Fischfilets hineinlegen. Die Schalotten fein hacken und um den Fisch herum verteilen. Den Weisswein dazugießen. Die Fischfilet im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während ca 12-15 min. garen. Dabei ein bis zweimal mit der Flüssigkeit übergießen.

Die Rüebli und den Stangensellerie in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen ausschalten. Die Fischfilet herausnehmen und die Garflüssigkeit mitsamt Schalotten in ein Pfändchen gießen. Den Fisch im offenen Backofen mit Folie gedeckt warm stellen. Die Rüebli und Selleriewürfel zur Weinflüssigkeit geben und alles gut einkochen lassen. 1/2 dl des Rahms steif schlagen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Den restlichen ungeschlagenen Rahm in die Gemüsesauce geben. Die Butter (2) in Flocken beifügen und in die leicht kochende Sauce einziehen lassen. Zuletzt den Schnittlauch und den Schlagrahm unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über die Fischfilet verteilen und diese sofort servieren.

SALZKAROFFELN

600G	Kartoffeln (Nicola oder Stella)
5dl	Wasser
1KL	Salz

Geschälte Kartoffeln in gleichmässige Stücke schneiden, wenn möglich der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Kartoffeln ca. 10-15 min. weich kochen. Wasser abgießen und die Pfanne nochmals auf die warme Platte stellen damit das Wasser verdampfen kann. Butterflöckli über die Kartoffeln verteilen

ORANGEN-ROULADE

Biskuit

4	Eigelb
100g	Zucker
4	Eiweiss
90g	Mehl
30g	Maizena
1MS	Backpulver

Füllung

5	Orangen
30g	Zucker
½	Vanillenstengel
2dl	Rahm

Eigelb und die Hälfte des Zuckers zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Eiweiss steif schlagen. Nach und nach löffelweise den restlichen Zucker dazuschlagen. Auf die Eiercreme geben. Mehl, Maizena und Backpulver darüber sieben. Alles mit einem Gummispachtel unterziehen.

Die Biskuitmasse auf einem mit Backpapier belegtem Kuchenblech ca. 1cm. Dick zu einem Rechteck ausstreichen. Sofort im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 12min. backen.

Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und darüber stürzen. Backpapier abziehen. Biskuit mit Hilfe des Tuches aufrollen. Auskühlen lassen. Für die Füllung 5 Orangen mitsamt weisser Haut schälen. Die Schnitze aus dem Trennhäutchen schneiden, über einer Schüssel arbeiten, um den austretenden Saft aufzufangen.

Die zurückbleibenden Orangenteile ausdrücken. Die sechste Orange auspressen und zum übrigen Saft geben. Zucker zum Caramel schmelzen, mit Orangensaft ablöschen. Vanille-Stengel und herausgekratztes Mark beifügen und sirupartig einkochen danach leicht abkühlen. Rahm steif schlagen Orangesirup unterrühren. Orangenfilet würfeln und ebenfalls beifügen. Das Biskuit entrollen, mit dem Orangenrahm bestreichen und wieder aufrollen. Bis zum Servieren kühl stellen.