



# *Kath. Männerverein Büelach*

## *Kochplausch 2013-2014*



### *3. Abend 6. / 12. Nov. 2013*

**Vorspeise:**      *Salat Caprese*

**Hauptgang:**      *Zigeunerspiess*

**Dessert:**          *Eclairs mit Früchten*





# Kath. Männerverein Bülach

## Rezept: 3. Abend (für 12 Personen)

### Vorspeise: Salat Caprese



Produkt:

Tomaten  
Mozzarella  
Zwiebel  
Salz & Pfeffer  
Balsamico  
Olivenöl  
Schnittlauch  
Basilikum

Menge:

1,2 kg  
500 g  
2 Stk  
  
1 Bund

Zubereitung:

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Anrichten auf einen Teller und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella seitlich dazu geben. Die Zwiebel in dünne Julienne schneiden und ebenfalls dazu geben. Salz und Pfeffer aus der Mühle darüber streuen und den Essig und das Öl darüber träufeln. Mit Basilikum dekorieren oder eine Blüte in die Mitte setzen.



### Hauptgang: Zigeunerspiess (rassig)

Produkt:

Kalbs- und/oder Schweine-Filet  
Zwiebeln  
Peperoni  
Specktranchen  
Demi-Glace  
Paprika dunkel  
Rahm  
Salz & Pfeffer  
Currypulver  
Senf  
Zitrone  
Schnittlauch  
Knobli  
Tomatenpüree  
  
Risotto  
Safran  
Käse  
Weisswein  
Bouillon  
Mascarpone

Menge:

2 kg  
300 gr  
400 gr  
36 Stück  
1 Liter  
250 gr  
1 Bund  
3 Zehen  
  
70 gr/Pers.  
  
250 gr  
0,5 Liter  
1 Liter  
250 gr

Zubereitung:

Fleisch in Medaillons schneiden.  
Zwiebeln in Würfel schneiden (ca. 3 x 3 cm) und kurz abschwitzen Fleisch, Zwiebeln und Specktranchen abwechselnd auf einen Holzspiess aufstecken. Marinieren mit Fleischwürze, Senf, Pfeffer und Currypulver.  
Demi-Glace heiss anbraten und im Ofen bei 80°C ruhen lassen.  
Peperoni im Julienne schneiden und mit Gewürzgurken Julienne, Tomatenpüree und Knobli anschwitzen.  
Aufgiessen mit und etwas Weisswein.  
Abbinden mit Mehl und Paprika.  
Nochmals alles abschmecken mit ev. Chilisaucе oder Sambal.





# Dessert:      **Eclairs mit Früchten**

## Produkt:

Wasser  
Butter  
Mehl  
Salz  
Eier



Schlagrahm  
Vanille-Creme  
Früchte wie z.B.  
Erdbeeren, Kiwi usw.  
Puderzucker

PS. Schlagrahm mit etwas  
Rahmfestiger mischen, dann kann  
man die Eclairs eine halbe Stunde  
vorher schon fertigen.



## Menge:

0,5 Liter  
250 gr  
350 gr  
Priese  
10 Stk

1 Liter

## Zubereitung:

Wasser mit Salz aufkochen und das Mehl im Sturz dazu geben.  
Solange rühren bis sich der Teig vom Boden löst.  
Eier langsam dazu geben bis es eine schöne glänzende Masse gibt.  
Eclairs dressieren und im Ofen bei 180°C 15 Minuten backen und noch einmal bei 160°C 10 Minuten fertig backen.  
Erkalten lassen, halbieren und füllen mit Vanillecreme belegen. Mit Früchten bedecken und Schlagrahm obenauf dressieren.  
Deckel darauf legen und mit Puderzucker bestäuben.



## Bilder vom Kochplausch 2012/2013





