



Kath. Männerverein Büelach

Kochplausch 2013-2014

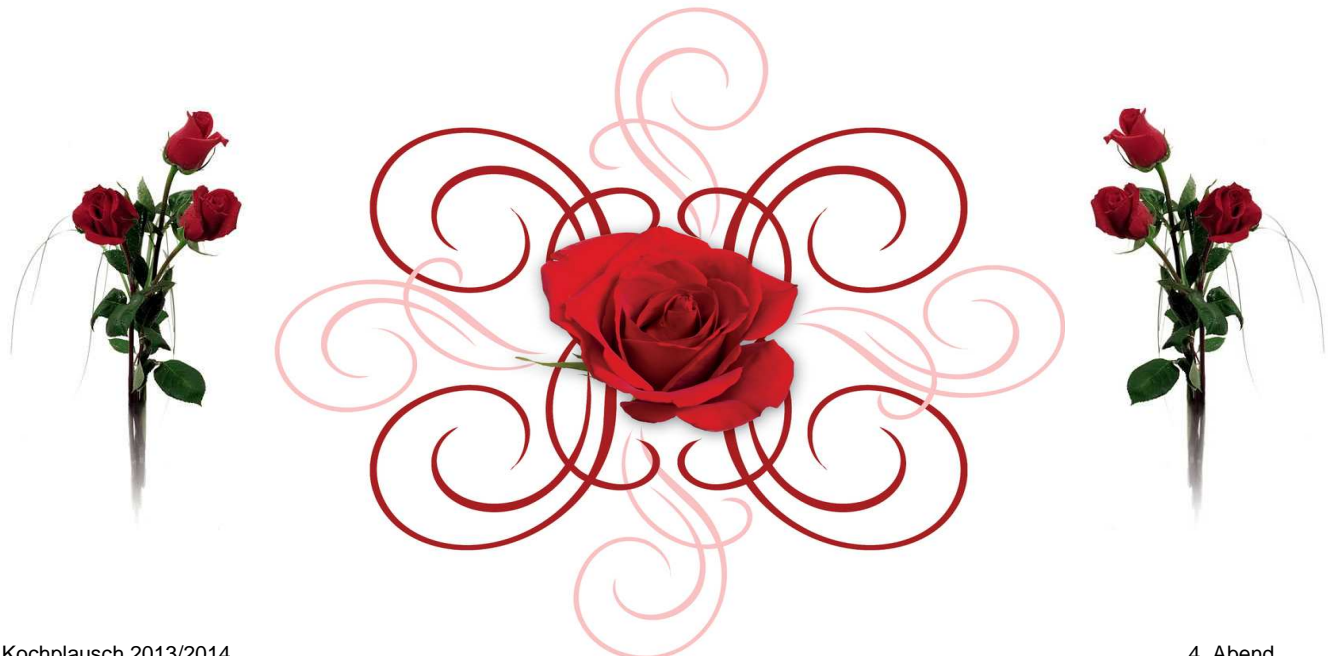


4. Abend 21. / 28. Nov. 2013

Vorspeise: *Eglifilets im Kokosmantel auf
Gemüsebeet*

Hauptgang: *Rindsfiletgulasch à la Chantilly*

Dessert: *Maronimousse mit Whisky*





Kath. Männerverein Bülach

Rezept: 4. Abend (für 12 Personen)

Vorspeise: Eglifilets im Kokosmantel auf Gemüsebeet

Produkt:

Eglifilets ohne Haut
Kokosflocken
Öl



Kartoffeln
Kefen
Rüebli
Wirz
Currypulver
Salz und Pfeffer
Ingwer
Butter
Gewürze
Koriander
Zitrone



Sweet Chilisauce

Menge:

24 Filets

300 gr
300 gr
300 gr
400 gr
300 gr

1 Bund
2 Stk

Zubereitung:

Filet würzen, melieren, kurz im Ei wenden und mit den Kokosflocken panieren. Egli in Öl langsam beidseitig ca. 2 Minuten braten bis sie goldgelb sind. Warm stellen



Kartoffel blanchieren. Gemüse in Julienne schneiden. Salz, Pfeffer, Currypulver, Ingwer und etwas Sojasauce begeben. Anschwitzen und in der Mitte des Tellers anrichten.

Die Eglifilets darauf legen und mit Zitrone garnieren. Gehackter Koriander darüber geben.



Sauce rund herum dressieren.

Hauptgang: Rindsfiletgulasch à la Chantilly

Produkt:

Rindfilet

Champignon
Zwiebelstreifen
Senf
Fleischwürze
Zitrone
Öl
Weisswein
Rahm

Cognac



Spätzli-Mehl
Eier
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Wasser / Milch



Menge:

2 kg

300 gr
100 gr

3 dl
5 dl

1 kg
8 Stk
ca. 350 gr

Zubereitung:

Filetwürfel marinieren und heiss anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Champignons und Zwiebeljulienne in der selben Pfanne anschwitzen

Senf und alle anderen Gewürze dazu geben und mit Weisswein ablöschen.

Rahm dazu geben und alles etwas einkochen lassen

ev. noch etwas abbinden.

Mit Cognac kann alles noch etwas abgerundet werden Das Fleisch dazu geben und NICHT mehr kochen lassen.



Dazu gibt es hausgemachte Spätzli und eine gefüllte Tomate mit Spinat.

Spätzlimehl mit Eier und Wasser/Milch mischen. Die Gewürze dazu geben. Den Teig fertigen bis er Blasen bildet.

20 Minuten ruhen lassen und dann durch ein Sieb ins kochende Wasser ziehen.

Wenn die Spätzli obenauf schwimmen heraus nehmen und im kalten Wasser abschrecken.

In der Pfanne mit Butter heiss anbraten bis sie schön goldgelb sind.

Dessert:

Maronimousse mit Whisky

Produkt:

Biskuit
Maroni Püree
Zucker
Eier
Rahm
Whisky

Menge:

200 gr
600 gr
50 gr
5 Stk
6 dl
50 gr

Zubereitung:

Biskuit-Würfel in Coup-Gläser verteilen.
Tränken mit Zuckersirup und Whisky.
Eigelb heiss – mit Zucker kalt schlagen.
Ebenso das Eiweiss.
Maronimasse vermischen mit etwas Whisky.



Eigelb und Eiweiss nun vorsichtig darunter ziehen und über das Biskuit verteilen.

Garnieren mit Herzkirsche und einer Hohl-Hype.



Bilder vom Kochkurs 2012/2013



