



Kath. Männerverein Büelach

Kochplausch 2013 - 2014



5. Abend 16./23. Jan. 2014

**Vorspeise: *Randen-Carpaccio mit
Nüsslisalat und Birnen***

Hauptgang: *Chili-Kalbs-Cordon Bleu*

**Dessert: *Pflaumenmousse auf
mariniertem Biskuit***





Kath. Männerverein Bülach

Rezept: 5. Abend (für 12 Personen)

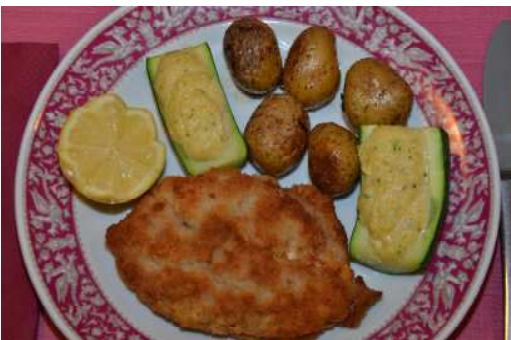
Vorspeise: **Randen-Carpaccio mit Nüsslisalat, Birnen und Kürbiskernen Krokant**

<u>Produkt:</u>	<u>Menge:</u>	<u>Zubereitung:</u>
Randen	600 gr	In dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller schön rundherum anrichten.
Nüsslisalat	600 gr	Nüsslisalat in die Mitte geben
Zucker	150 gr	30 gr Wasser mit Zucker aufkochen, Kerne dazu geben und karamellisieren. Butter dazu und alles auf eine Folie geben.
Kürbiskerne	150 gr	Erkalten lassen und zerbröckeln
Butter	20 gr	Birnen in dünne Schnitze schneiden und in der Butterpfanne anschwitzen.
Birnen	5 Stk	Balsamico, Senf, Salz, Pfeffer, Honig und Öl gut verrühren.
Balsamico		
Senf	1 Esslöffel	
Salz und Pfeffer		
Honig	1 Esslöffel	
Kürbiskernöl		
Speckwürfel	200 gr	Speckwürfel und Zwiebel anbraten und über den Salat geben.
Zwiebel	50 gr	Die Marinade zu Schluss vorsichtig über die Randen und Nüsslisalat verteilen. Ebenso den zerbröckelten Krokant.
		Anrichten und zum Schluss Baumnüsse darüber geben.



Hauptgang: **Chili-Kalbs-Cordon Bleu**

<u>Produkt:</u>	<u>Menge:</u>	<u>Zubereitung:</u>
Kalbsschnitzel	24 x 70 gr	Schnitzel gut klopfen, füllen mit Käse Chili** und Schinken, melieren, durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden.
Eier	4 Stk	
Schinken	400 gr	
Paniermehl	1 kg	
Greizer-Käse	400 gr	**Chili halbieren, die Kerne entfernen und in einen Mixer geben (oder fein hacken).
Chili	100 gr	1 dl Olivenöl dazu geben, etwas Salz und einen halben Bund Peterli.
Olivenöl		Alles zusammen passieren. Damit werden unsere Cordon Bleu mit mehr oder weniger Chili gefüllt (wie es jeder gerne hat)
		Das gefüllte Cordon Bleu in der Pfanne beidseitig heiss anbraten und heraus nehmen.
		Vor dem Essen geben wir unser Cordon Bleu noch einmal 10 Minuten bei 170°C in den Ofen.



Zitronen	12 Stk
Peterli	1 Bund
Rosmarinkartoffel	2,5 kg
Rosmarin	1 Bund
Butter	200 gr
Fleischwürze	

Die Zitronen schneiden wir seitlich so ein, dass sie eine sternförmige Form erhalten
 Die Kartoffeln werden mit der Schale im Salzwasser bis sie fast gar sind gekocht.
 Wir schütten die gekochten Kartoffeln ab und geben sie in die Pfanne. Mit Butter werden diese gebraten, bis sie eine schöne braune Farbe erhalten.
 Den Rosmarin geben wir darunter und würzen sie mit unserer Fleischwürze.

Zucchetti-Schiffchen:

Zucchetti	6 kleine
Ei	1 Stk
Zwiebeln	
Philadelphia-Käse	

Zucchetti halbieren. Das Innere herauslöffeln.
 Feine Zwiebeln anschwitzen und das Fruchtfleisch dazu geben und abschmecken.
 Philadelphia-Käse und 1 geschlagenes Ei dazu mischen. Die blanchierten Zucchetti damit füllen. Geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen einige Minuten überbacken.



Dessert:

Pflaumenmousse auf mariniertem Biskuit

<u>Produkt:</u>	<u>Menge:</u>	<u>Zubereitung:</u>
Getrocknete Pflaumen	900 gr	} aufkochen
Rotwein	3 dl	
Apfelsaft	1 dl	
Zucker	300 gr	
Eigelb	6 Stk	
Milch	6 dl	
Gelatine	15 Blatt	



Im Wasserbad heiss schlagen und die heisse Milch dazu geben
 10 Minuten einweichen und zur heissen Masse geben.
 Erkalten lassen und die pürierten Pflaumen und den geschlagenen Rahm darunter ziehen.
 Löffelbiskuits tränken mit Zuckersirup und Zwetschgenwasser. Die Mousse darüber dressieren.
 Dekorieren mit einem Tupf Rahm und ein kleines Stück Dörripflaume.



Bilder vom Kochplausch 2012 / 2013



