Maîtres Queux Bremgarten
Männerkochclub

Menu vom 25. Januar 2019

Zum Apéro:	Forellenfiletsmousse mit Kiwi auf Baguette
Vorspeise:	Karottenschaumsuppe mit Curry und Orange
Hauptspeise:	Kalbfleischröllchen an Portweinjus Kartoffelgratin Gemüse an Petersilienbutter
Dessert:	Gedämpfte Birnen mit Quarkmousse

Gruppe 1: Thomas Müller/Daniel Penitzka/Marino de Pol/
Josef Peterhans/Hans-Ulrich Gasser

Forellenfiletsmousse mit Kiwi auf Baguette

4 Personen

4 Forellenfilets à ca 60g
1 kleine Echalotte
4 EL Kapern
1 Peperoncino

2 EL Rahmquark
1 EL Mayonnaise

2 Kiwis

3 kleine Baguette

Forellenfilets, Zwiebel, Kapern und Peperoncino fein hacken.

Quark und Mayonnaise beigeben und die Masse mit einer Gabel gut mischen.
Kiwis in Schnitze schneiden.

Baguettescheiben mit Mousse bestreichen und mit Kiwi garnieren.

Karottenschaumsuppe mit Curry und Orange

4 Personen

5 grosse Karotten
1 kleine Echalotte
30g Sellerieknollen
30g Lauch
2 EL Butter
2 EL Currypulver

7 dl Rindsbouillon
1 dl Halbrahm
1 Orange, äussere Schale, ganz fein gehackt

2 EL Butter
Salz, Pfeffer

2 EL Halbrahm, geschlagen
Petersilie, geschnitten

Gemüse in Würfel schneiden und in der Butter andünsten.
Currypulver untermischen.

Bouillon, Rahm und die feingehackte Orangenschale beigeben.
Ca 40 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer fein pürieren und zurück in die Pfanne geben.

Aufkochen und die Butter darunterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In Suppentassen füllen, eine Schlagrahmhaube daraufsetzen und mit Petersilie garnieren.

Kalbfleischröllchen an Portweinjus

4 Personen

Kalbfleischröllchen:
4 grosse, dünne Kalbsschnitzel
4 Tranchen Rohschinken
½ Bund Thymian
Cayennepfeffer
Bratbutter

Portweinjus:
1 EL Butter
2 kleine Echalotten, fein geschnitten
1 Zweig Thymian
2 dl Portwein
4 dl Kalbsfond
Salz, Pfeffer

Kalbsschnitzel flachlegen, mit Cayennepfeffer würzen und mit Rohschinken belegen. Thymianblätter abstreifen und darauf verteilen.
Aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

In der erhitzten Bratbutter auf allen Seiten kurz anbraten. Dann auf mittlerer Hitze unter zeitweiligem Wenden in etwa 8 Minuten fertigbraten.

Portweinjus:
Die Echalotten in der Butter glasig dünsten.
Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen.

Mit Kalbsfond auffüllen und nochmals alles zur Hälfte reduzieren lassen.
Thymian kurz vor Schluss dazugeben und mitköcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Thymian aus der Sauce nehmen.

Zum Servieren die Zahnstocher entfernen, die Fleischröllchen schräg in Scheiben schneiden und mit der Sauce um- und übergiessen.

Kartoffelgratin

4 Personen

600 rohe Kartoffeln, geschält
4 dl Halbrahm
40g geriebener Greyerzer Käse
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat

Butter für die Form

Den Ofen auf 160 o vorheizen.

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und zusammen mit Rahm, Käse und Knoblauch in einer Schüssel vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die ausgebutterte Gratinform füllen und im Ofen 80 Minuten gratinieren.

Gemüse an Petersilienbutter

4 Personen

3 Karotten, gemischte Sorte
½ Kohlrabi
½ Bund Petersilie

3 EL Butter
Salz, Pfeffer, Gemüsebouillon

Karotten und Kohlrabi schälen, alles in dünne Stäbchen schneiden.
Petersilie fein hacken.

Butter in Pfanne erhitzen, Petersilie und das Gemüse beigeben und in der zugedeckten Pfanne bis zur gewünschten Konsistenz leicht andünsten. Würzen nach Geschmack.

Gedämpfte Birnen mit Quarkmousse

4 Personen

2 grosse Birnen
1 dl Apfelsaft
250 Rahmquark
2 Eier
2 EL Zucker

Mandelblättchen, geröstet
After Eigth

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Die Birnen mit dem Apfelsaft in zugedeckter Pfanne weichköcheln.
Sollte die Flüssigkeit eindampfen, ganz wenig Apfelsaft zugeben.
Erkalten lassen.

In einer Schüssel Eigelb und Zucker schaumig rühren und mit dem Quark vermischen.

Vor dem Servieren, Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Die gefächerten Birnenhälften auf Teller anrichten, 2 EL Quarkmousse (wie Nocken) dazulegen, mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit einem After Eigth im Quarkmousse garnieren.