Herrenkochkurs Männerriege Zofingen 20.10. 87

M E N U E:

***

NUESSLISALAT MIT CHAMPIGNONS

***

COQ AU VIN ROUGE OU BLANC / NUDELN

***

KASTANIENDESSERT MIT MERINGUES

***

NUESSLISALAT MIT CHAMPIGNONS:

Vorspeise für 4 Personen: (3)

Zutaten:

(1) 1 Ei
(150) 200 g Nüsslisalat
(75) 100 g frische Champignons

Sauce:

(3/4) 1 Teel. Senf
Salz, Pfeffer
Salatkräuter
(1,5) 2 El. Essig
(2) 3 El. Oel
1 kleine Zwiebel

Zubereitung:

Ei 10 Min. hartkochen, abschrecken, schälen, fein hacken.
Nüsslisalat rüsten, waschen, auf 4 Teller anrichten.
Champignons waschen, rüsten, blättrig schneiden, auf die 4 Salatportion
anrichten.
Gehacktes Ei darüber verteilen.
Sauce: Senf mit den Gewürzen verrühren, Essig und Oel beimischen, Zwieb
fein hacken, beigeben.
Sauce kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln.

COQ AU VIN ROUGE OU BLANC

Zutaten für 4 Personen: (3)

(je 3) je 4 Poulet- Ober- und -Unterschenkel (ca. 1 kg)
(2) 3 Essl. Mehl
(3/4) 1 Teel. Salz
1 Prise Pfeffer
(1-2) 2 Knoblauchzehen
(4) 60 g Rüebli
(7) 100 g Silberzwiebelchen
(1,5) 2 Essl. Erdnussöl
(7) 100 g Speckwürfeli
(3,5) 5 dl Burgunder Rot- oder Weisswein
(3/4) 1 kleine Dose Champignons

Zubereitung:

Pouletteile über Nacht auftauen lassen, gut trocknen. Mit Salz, und Pfeffer bestreuen, anschliessend im Mehl wenden.
Knoblauch fein hacken. Rüebli schälen, in kleine Würfeli schneiden. Pouletteile im Brattopf im heissen Oel auf allen Seiten anbraten, herau nehmen. Speckwürfeli im verbleibenden Oel glasig braten. Rüebli und Kno lauch beifügen, kurz mitdämpfen, mit Wein ablöschen. Silberzwiebeln und Pouletteile beigeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 Min. schmoren lassen. 5 Min. vor Ende der Kochzeit die abgetropften Champignons beigeben.

KASTANIENDESSERT MIT MERINGUES

Dessert für 4 Personen: (3)

(3/4) 1 Pkt. Vermicelles, tiefgekühlt (200 g)
(35) 50 g Butter
(45) 60 g schwarze Schokolade
(2) 3 Essl. Wasser
(20) 30 g Puderzucker (2 Essl.)
(3/4) 1 Teel. Kakao
(3/4) 1 Essl. Kirsch
(3/4) 1 dl Rahm
(3) 4 Meringueschalen

Garnitur:

(3/4) 1 dl Rahm

Zubereitung:

Vermicelles auftauen lassen.
Butter, Schokolade und Wasser in Pfännchen bei kleiner Hitze schmelzen.
Mit Puderzucker, Kakao, Kirsch und Vermicelles mischen. Rahm schlagen u die Hälfte unter die Masse ziehen.
in 4 Portionenschalen je 2 Meringueschalen legen, Masse darüber verteilen.
Garnitur: Die Hälfte des geschlagenen Rahmes darüber verteilen.