Kochkurs Männerriege Zofingen, 16.11. 2004

MENUE:

gemischter Salat

***

Teigwaren- Gemüse-Auflauf

***

Feuchter Schoggikuchen

TEIGWAREN-GEMÜSE-AUFLAUF

Zutaten für 4 Personen:

6 dl Gemüsebouillon
200 g grobe Hörnli
150 g Kräuterfrischkäse (z.Bsp. Cantadou)

1 grosse Zwiebel
1 gelbe Peperoni
1 Rüebli
1 kleiner Lauch
1 EL Butter
100 g Erbsli, tiefgekühlt
Pfeffer, Paprika, Salz

Guss:
3 dl Milch
3 Eier
Pfeffer, Muskat, Salz

4 EL Reibkäse

Zubereitung:

Hörnli in der Bouillon bissfest kochen, bis alle Flüssigkeit eingesogen ist. Die Hälfte der Teigwaren in eine ausgefettete Auflaufform geben.
Frischkäse Teelöffelweise über die erste Teigwarenschicht verteilen.
Zwiebel hacken, Peperoni und Rüebli in Würfel, Lauch in Streifen schneiden.
Alles Gemüse in der Butter einige Minuten andämpfen, am Schluss die tiefgekühlten Erbsli zufügen, nicht mehr erhitzen und das Gemüse würzen.
Gemüse auf die erste Schicht Teigwaren und den Kräuterkäse verteilen, 2 EL Reibkäse darüber streuen, mit restlichen Teigwaren bedecken.
Für den Guss alles verrühren, über den Auflauf giessen und mit den restlichen 2 EL Reibkäse bestreuen.
Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.

SALTIMBOCCA

Zutaten:

8 dünne Kalbsplätzli
Pfeffer, Salz
8 Scheiben Rohschinken
8 frische Salbeiblätter
1 EL Bratbutter oder Erdnussöl
Zahnstocher zum Feststecken

Zubereitung:

Fleisch beidseitig würzen, dann zuerst mit je einem Salbeiblatt und mit einer Tranche Rohschinken belegen und alles mit Zahnstochern befestigen.
Plätzli in der heissen Bratbutter/Oel pro Seite 2-3 Min. braten, herausnehmen und warmstellen. Den Bratensatz mit wenig Wasser auflösen und etwas einkochen lassen, vor dem Servieren über das Fleisch geben.

FEUCHTER SCHOGGIKUCHEN

Zutaten für Springform ca. 24 cm Durchmesser:

150 g Mehl
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Zucker
125 g Butter
150 g schwarze Schokolade
1 EL Kirsch

Zubereitung:

Ofen auf 250 Grad vorheizen.
Mehl mit Salz vermischen.
Eier und Zucker mit dem Mixer so lange schlagen, bis die Masse schaumig ist.
Die Schokolade in Stücke brechen und mit 1-2 EL Wasser in Pfännchen bei kleiner Hitze schmelzen lassen, dann die Butter ebenfalls darin schmelzen lassen, mit der Schoggi gut verrühren, etwas abkühlen lassen.
Schoggi -Butter-Masse zu den Eiern geben, mischen.
Zum Schluss das Mehl nach und nach zufügen und alles rasch vermischen, nicht rühren!
Springform ausfetten und ausmehlen, Teig hineingiessen.
Kuchen auf zweitunterster Rille 12-14 Min. backen.