Kochkurs Männerriege Zofingen 15.2.05

MENU:

gemischter Salat

*****

gefüllte Schweinskoteletts
überbackene Lauchrollen
Bratkartoffeln

*****

Toblerone-Mousse

GEFÜLLTE SCHWEINSKOTELETTS

Zutaten für 4 Personen:

4 nicht zu dünne Schweinskoteletts

Füllung:
1 rohe Schweinsbratwurst
100 g gekochter Schinken
2-3 Zweige Peterli, gehackt
1 EL Sherry
1 TL Salbeipulver
Zahnstocher, zum Feststecken

Senf, Pfeffer, Salz
1 EL Erdussöl, zum Braten
1 dl Wasser
1 dl Weisswein
1-2 Würfel Bratensauce
etwas Cognac, zum Abschmecken

Zubereitung:

In jedes Kotelett eine Tasche schneiden.
Für die Füllung das Wurstbrät in eine Schüssel drücken.
Schinken sehr fein hacken, mit dem gahackten Peterli, dem Sherry und dem Salbei zum Brät geben und alles gut vermischen.
Füllung in die Kotelett-Taschen füllen und die Oeffnungen mit Zahnstochern verschliessen.
Koteletts erst beidseitig mit Senf bestreichen, dann mit Pfeffer und Salz würzen.
Oel in grosser Bratpfanne heiss werden lassen, Koteletts darin auf jeder Seite kräftig anbraten, dann Hitze reduzieren und weitere ca. 12 Min. fertig braten.
Koteletts warmstellen, den Bratfond in der Pfanne mit Wasser und Wein auflösen, aufkochen lassen, mit Bratensauce binden und zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Sauce zum Fleisch servieren.

ÜBERBACKENE LAUCHROLLEN

Zutaten für 4 Personen:

800 g grüner Lauch
Salzwasser

Béchamel-Sauce:
2 EL Butter
2 EL Mehl
4 dl Milch
1 Bouillonwürfel
Pfeffer, Muskat, ev. Salz

60 g Greyerzer, gerieben, zum Bestreuen

Zubereitung:

Lauch gut waschen und rüsten, Stangen ganz lassen und in ca. 10 cm lange Stücke zerschneiden.
Diese in grosse Pfanne geben, soviel Wasser zugiessen, dass sie bedeckt sind, leicht salzen und alles 6-7 Min. kochen lassen.
Lauch abtropfen lassen, in eine ausgefettete Gratinform nebeneinander legen.
Für die Sauce die Butter in Pfännchen schmelzen, Mehl zufügen und kurz andünsten.
Mit der Milch ablöschen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen lassen, Bouillon zufügen und dann die Sauce 5 Min. leicht köcheln lassen, zum Schluss würzen.
Sauce über den Lauch giessen, zum Schluss mit dem Käse bestreuen und das Gericht für ca. 30 Min. im 220 Grad heissen Backofen überbacken.

BRATKARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen:

600-800 g Kartoffeln
1-2 EL Erdnussöl oder Bratbutter
Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in 1-2 cm grosse Würfel schneiden.
Oel oder Bratbutter erhitzen, Kartoffeln darin bei Mittelhitze ca. 30 Min. braten, salzen, dabei öfters rühren, bis die Kartoffeln eine goldbraune Kruste haben.

TOBLERONE-MOUSSE

Zutaten für 3-4 Personen:

150 g Toblerone (dunkel oder hell)
1 Ei
1 EL Puderzucker
2 dl Vollrahm

Zubereitung:

Toblerone zerbröckeln, mit 1-2 EL Wasser in Schüsselchen geben und dann die Schogi im Wasserbad schmelzen lassen und glattrühren.
Das Ei in separater Schüssel mit dem Puderzucker solange rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade zufügen, alles gut verrühren.
Rahm steif schlagen sorgfältig unter die Schoggimasse ziehen.
Masse 1-2 Std. kühl stellen, bis sie fest geworden ist.
Zum Servieren die Mousse mit 2 Löffeln abstechen.