



Einladung zum Kochabend

Club Kochender Männer Oberurnen Robert Knobel Schiltweg12 8752 Näfels Tel. 055 612 32 91 / G 055 645 40 25

Liebe Kochkollegen

**Möchte Euch ganz herzlich zum nächsten Kochabend einladen.
Die Sommerferien sind vorbei und schon geht's wieder gegen die Chilbizeit.
Im Anschluss an das Kochen wird über Chilbi Oberurnen informiert.!**

Datum : Freitag, 10. August 2007
Zeit : 19.00 Uhr
Wo : Rautischulküche in Oberurnen

Menü

Polenta mit Salami

Offene Gärtnerravioli

Nektarinen im Brombeerjus

Abmeldung bitte bis Mittwochabend 8.08.07 bei Robert Knobel

Telefon Privat : 055 612 32 91
Telefon Geschäft : 055 645 40 25
E-Mail : r.knobel@sauterbachmann.ch

Wünsche noch eine schöne Woche

Röbi Knobel

Polenta mit Salami

250 g Bramata

Salz

Muskatnuss

Bouillon

Weisswein

Butter

Parmesan

Salami

Polenta: Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Nach und nach Polentagries hineinrieseln lassen und dabei ständig mit einem langen Holzlöffel rühren, bis Gries und Wasser sich zu einem klümpchenfreien Brei verbunden haben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze rund 30 Minuten köcheln lassen, bis die Polenta sich vom Topfrand löst. Butter und Parmesan unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Auf einem kalt abgespülten Blechrücken ca. 1.5cm dick ausstreichen. In Quadrate schneiden und portionenweise mit dem Salami in Bratbutter beidseitig anbraten.

Offene Gärtterravioli

Für 4 Personen

Teig: (Lasagneblätter)

200 g Mehl
2 Eier
1 Esslöffel Mehl

Füllung:

2 klein Zucchini
2 Rüebli
1 Schalotte
250 g geschnitztes Kalbfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Olivenöl
Saft und Schale von 1 Limone
4 Esslöffel Balsamicoessig
1/4l Gemüsebouillon
1 Teelöffel Honig
50 g kalte Butter
2 Zweige Basilikum



- 1 Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eier und Öl verquirlen und in die Vertiefung geben. Alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 3 Den Teig in 4 Portionen teilen, mit dem Wallholz (Pastamaschine) so dünn als möglich auswallen und in 16-18 grosse Rechtecke von etwa 15x15 cm schneiden.
Die Teigblätter gut bemehlen und auf einem Küchentuch auslegen.
- 4 Für die Füllung Zucchini und Rüebli rüsten und in feine Streifen schneiden.
Die Schalotten schälen und fein hacken.
- 5 Das Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im Olivenöl 2 Minuten anbraten.
Dann Zucchini und Rüebli beifügen und auf grossem Feuer 1-2 Minuten mitbraten.
Sofort in die vorgewärmte Platte geben und bei 80 Grad warm stellen.
- 6 Den Bratensatz mit Limonensaft und -schale, Balsamicoessig sowie Bouillon auflösen und die Sauce auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Honig beifügen, Butter flockenweise dazugeben und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet.
Das Basilikum fein schneiden, beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Gleichzeitig die Teigblätter in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abtropfen lassen und in eine Schüssel geben und mit Öl beträufeln, damit sie nicht zusammenkleben.
- 8 Teigblätter auf vorgewärmte Teller und mit Gemüsefüllung bedecken, reichlich Sauce darübergeben und mit den anderen Teigblätter decken.

Nektarinen im Brombeerjus

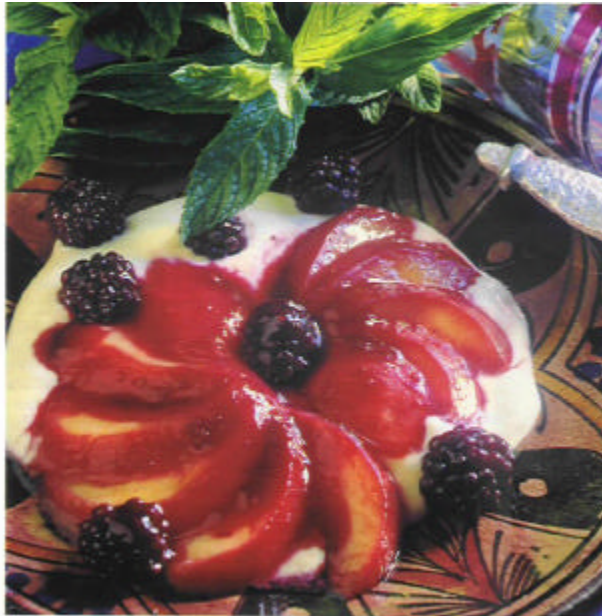
Für 4 Personen

Creme:

- 2 Eigelb**
- 50 g Zucker**
- 1 Teelöffel Maizena**
- 2½ dl Milch**
- 1 Vanillestängel**
- 1 Becher Blanc battu (250 g)**

Nektarinen:

- 250 g Brombeeren (1)**
- Saft und Schale von ½ Zitrone**
- 1 dl Rotwein**
- 50 g Zucker**
- 4 Nektarinen**
- 100 g Brombeeren (2)**



- 1** Für die Creme in einer Schüssel Eigelb, Zucker und Maizena verrühren.
- 2** Die Milch mit dem aufgeschlitzten Vanillestängel und den ausgekratzten Samen aufkochen. Kochend heiss unter die Eicreme schlagen und in die Pfanne zurückgiessen. Die Creme unter Rühren nochmals kurz vor den Siedepunkt bringen, sofort vom Feuer ziehen und durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel giessen. Die Oberfläche mit Klarsichtfolie belegen, damit sich keine Haut bilden kann. Auskühlen lassen.
- 3** Den Blanc battu unter die erkaltete Creme rühren.
- 4** Inzwischen Brombeeren(1), Zitronensaft und -schale, Wein und Zucker aufkochen und auf kleinem Feuer etwa 15 Minuten leise kochen lassen. Den Saft durch ein feinmaschiges Sieb in ein Gefäss abgiessen und die Früchte gut ausdrücken. Den Saft in die Pfanne zurückgeben.
- 5** Die Nektarinen halbieren, den Kern auslösen und die Früchte in den Beerenjus geben. Auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten weich garen, dann im Jus auskühlen lassen.
- 6** Zum Servieren die Vanillecreme in Dessertschalen anrichten, die Nektarinhälften fächerartig aufschneiden und in die Creme setzen. Mit Brombeeren (2) garnieren und alles mit Brombeerjus beträufeln.