



Club Kochender Männer Oberurnen Erwin Widmer, unter Bühl 22 , 8754 Netstal Tel. 055 640 91 12 e-mail : widmer.netstal@bluewin.ch

Liebe Kochkollegen,

ich möchte euch recht herzlich zum nächsten Kochabend einladen, welcher am **Freitag den 23. November 2007** stattfinden wird. Wir treffen uns wie gewohnt um **19.00 Uhr** in der Schulküche des Rautschulhauses in Oberurnen.

Menue:

Kürbissuppe mit Ingwerrahm

Wildschwein – Involtini
Spätzli

Apfel – Amaretti - Traum

Achtung! Damit ich das Fleisch bestellen kann benötige ich ausnahmsweise die Abmeldung schon bis Dienstag der 20. November. Besten Dank.

Tel. 055 / 640 91 12

E-mail widmer.netstal@bluewin.ch

Mit freundlichen Grüssen

Erwin Widmer

Kürbissuppe mit Ingwerrahm.

Für 4 Personen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten.



- | | | |
|-----|----|--|
| 600 | g | Kürbis,
gerüstet, ca. 500 g Kürbissfleisch, in Würfel geschnitten |
| 1 | | Zwiebel, grob gehackt |
| 1 | | Knoblauchzehe grob gehackt |
| | | Butter zum Dämpfen |
| 1 | dl | Orangensaft |
| 6 | dl | Bouillon (Gemüse) |
| 1 | EL | Curry |
| 2-3 | cm | Ingwer, geschält |
| 1 | dl | Rahm, steif geschlagen |

1. Kürbis, Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Mit Orangensaft und Bouillon ablöschen. Mit Curry würzen, zugedeckt weich köcheln lassen. Pürieren. Currymenge ist in abhängigkeit der Curryqualität. Je schärfer desto weniger Curry braucht es. Das Curry-Aroma sollte nicht dominant wirken
2. Ingwer mit der Zitronenraffel zum Rahm raffeln.
3. Suppe in tiefen Tellern oder Tassen verteilen. Rahm darauf verteilen,

INGWER SCHNELL UND FRISCH ZUR HAND.

Meistens braucht man zum Würzen nicht eine ganze Ingwerrwurzel. Damit die Knolle nicht austrocknet und den Geschmack nicht verliert, frieren Sie den Rest ein, entweder in dünne Streifen oder kleine Würfel geschnitten. Wenn Sie Ingwer gerieben brauchen, können Sie die geschälte Wurzel am Stück einfrieren und sie noch gefroren reiben.

Wildschwein – Involtini.

Für 4 Personen.

100	g	getrocknete Pfirsiche
100	g	getrocknete Feigen
3	dl	Rotwein
10	g	getrocknete Steinpilze
2		Schalotten
100	g	Karotten
100	g	Sellerie
400	g	Wildschweinschnitzel
50	g	Wildschwein-Rohschinken
1	Bund	Salbei
1	El	Bratbutter
1		Nelke
1		Lorbeerblatt
3		Wachholderbeeren
1	dl	Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle		



1. Getrocknete Früchte in Scheiben schneiden. 1 Stunde im Rotwein einlegen. Steinpilze 30 Minuten in 3 dl Wasserr einlegen. Schalotten hacken. Karotten und Sellerie klein würfeln.

2. Schnitzel zwischen 2 Plastikfolien ganz flach klopfen und auf einer Platte auslegen. Salzen und pfeffern. Mit Rohschinken und einigen Salbeiblättern belegen. Jeweils 2 – 3 eingelegte Fruchtstücke darauflegen. Fleisch satt aufrollen. Mit Küchenschnur binden. Involtini in heisser Bratbutter rundum anbraten. Schalotten, Gemüse, Gewürze, restlich eingelegte Früchte und abgetropfte Steinpilze dazugeben. Wein durch ein Sieb dazugliessen. Zugedeckt etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Allenfalls etwas Wasser dazugliessen.

3. Involtini aus der Pfanne heben. Zugedeckt warm stellen. Sauce mit einem Mixstab fein pürieren. Etwa 1.5 dl durch ein Sieb zurück in die Pfanne passieren. Rahm dazugliessen und wieder erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnur von den Involtini entfernen. Involtini in der Mitte schräg durchschneiden. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu schmecken Spätzli, Preiselbeeren und frische Feigen oder Pfirsichhälften aus der Dose.



Schnitzel zwischen 2 Plastikfolien flach klopfen.



Fleisch mit Wildschwein – Rohschinken, Salbeiblättern und Rotweinflüchte belegen und satt einrollen und binden.



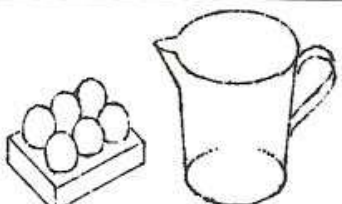


Sauce mit einem Mixstab pürieren und einen Teil durch ein Sieb passieren.

Spätzli / Knöpfli.

4 Personen:

Knöpfli Spätzli

Zutaten			
Verhältnis	1 Teil Mehl		1 Teil Flüssigkeit
Menge pro Person	50g		1/2 Ei 1/4 dl

50 g 200 g Mehl

in Schüssel geben

1 Prise 1 KL Salz

beifügen

1/2 2 Eier
1 1/2 EL 1 dl Wasser

im Massbecher gut mischen
Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte
aus anrühren
Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft
und in Fetzen von der Kelle reisst
Bei Zimmertemperatur ca. 30 min
zugedeckt ruhen lassen

1 l 2 l Wasser
1/2 EL 1 EL Salz

aufkochen
würzen

Apfel-Amaretti-Traum.

4 Personen:

2-4		Äpfel z.B. Idared, Maigold ca. 400 g
1	El	Zitronensaft
½	Beutel	Agar-Agar
60	g	Amaretti

Creme:

1	dl	Vollrahm
1	Beutel	Vanillezucker
360	g	M-Dessert (Sauermilch)
2	El	Zucker
		Bittermandel-Aroma nach belieben.



Zubereitung:

1. Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft und wenig Wasser auf kleiner Stufe weich kochen. In einen Massbecher umgiessen und pürieren. Apfelmus wieder zurück in die Pfanne geben. Agar-Agar in einigen Esslöffel Wasser auflösen und unter kräftigen Rühren zum Mus geben. Aufkochen und 2 Minuten köcheln. Vollständig auskühlen lassen. Amaretti in einen Plastiksack geben, fein zerbröseln und 4 El. Für die Garnitur zurückbehalten.
2. Für die Creme den Rahm zusammen mit Vanillezucker schlagen. In einer Schüssel M-Dessert mit Zucker gut verrühren. Nach belieben Bittermandelaroma begeben. Apfelmus dazumischen. Rahm sorgfältig darunter ziehen.
3. Creme und Amarettibrösel abwechslungsweise in Gläser füllen. Mit Creme abschliessen. 1½ Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit den zurückbehaltenen Amarettibrösel bestreuen. Event. mit fein geschnittenen Apfelschnitze garnieren.