



Einladung zum Kochabend vom 19. Januar 2018

Club Kochender Männer Oberurnen Ueli Schlittler, Allmeindstrasse 4, Niederurnen Tel. 055 610 36 80

Liebe Kochkollegen

Ich möchte euch ganz herzlich zum nächsten Kochabend einladen, welcher

am Freitag 19. Januar 2018

**stattfinden wird. Wir treffen uns wie gewohnt
um 19.00 Uhr in der Schulküche des Rautschulhauses in Oberurnen**

Für diesen Kochanlass habe ich folgendes Menü zusammengestellt:

Apéro Lachsmousse

**Gefülltes Pouletbrüstli
Tagliatelle mit Avocadosalsa**

Orangenmousse

**Abmeldung bis Mittwoch, 17. Januar 2018
bei Ueli Schlittler 055 610 36 80
email: ueli.schlittler@outlook.com**

Freundliche Grüsse

Ueli Schlittler

Apéro Lachsmousse



- Lachs fein schneiden oder von Hand
- Zitronensaft
- Balsamico
- Creme fraîche
- Till

Für vier Personen 100 - 150 Gr. Lachs. Die restlichen Zutaten nach Geschmack (ca. je ein Löffel) es sollte nicht zu flüssig sein aber auch nicht zu trocken. Auf Gran Pavesi, Toastbrot oder was einem schmeckt aufstreichen.

Gefülltes Pouletbrüstli

4		Pouletbrüstli	Je ca. 150 g Längs eine Tasche eingeschnitten (siehe gewusst wie)
125	G	Pfeffer- Frischkäse	z.B. Cantadou
50	G	Rohschinken	In feinen Streifen
3	EL	Kresse	
50	G	Getrocknete Tomaten in Öl	abgetropft, fein gehackt
		Bratbutter	zum braten
½	TL	Salz, wenig Pfeffer	
3	EL	Wasser	
3	EL	Rahm	



1. Die Hälfte des Frischkäses mit dem Rohschinken, der Kresse und den Tomaten mischen. Restlichen Frischkäse beiseite stellen. Pouletbrüstli damit füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschliessen.
2. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Pouletbrüstli beidseitig je ca. 4 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.
3. Bratfett auftupfen, beiseite gestellten Frischkäse, Wasser und Rahm in derselben Pfanne verrühren, Sauce nur noch warm werden lassen, zu den Pouletbrüstli servieren.

Gewusst wie:

Das Pouletbrüstli mit der flachen Hand auf ein Brett drücken, mit einem spitzen Messer in der Mitte der Längsseite vorsichtig eine Tasche einschneiden.



Tagliatelle mit Avocadosalsa

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Vegetarisch



Zutaten

Anzahl Personen 4

2	Bio-Avocados , in Würfeli
1	Bio-Zitrone , abgeriebene Schale und Saft
1	Schalotte , fein gehackt
2 EL	Pinienkerne , geröstet
3 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
350 g	Teigwaren (z.B. Tagliatelle)
	Salzwasser , siedend
1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe , in Scheibchen

Und so wirds gemacht:

1. Avocado und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, beiseite stellen.
2. Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.
3. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Knoblauch anbraten. Nudeln begeben, nur noch heiss werden lassen, auf vorgewärmte Teller verteilen. Avocadosalsa darauf verteilen.

Orangenmousse



1 Ei
2 Eigelb
4 Esslöffel Zucker

mit dem Schwingbesen verrühren

1 Esslöffel Orangenschale,
abgerieben
3 Esslöffel Orangensaft
2 Esslöffel Zitronensaft

beifügen, im nicht zu heissen Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist

2 Blatt Gelatine in 3 Esslöffel
lauwarmem Wasser gut
auflösen

die aufgelöste Gelatine beifügen und gut unterrühren

2 Esslöffel Grand Marnier
oder Cointreau, nach Belieben

beifügen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen und gelegentlich umrühren, auskühlen lassen, bis die Masse leicht fest ist, dann glattrühren

1 ½ dl Rahm

steif schlagen

2 Eiweiss

steif schlagen

2 Esslöffel Zucker

beifügen, kurz weiterschlagen, mit dem Rahm unter die Orangencreme ziehen, in Coupegläser oder Dessertschalen anrichten, kühlstellen, nach Belieben mit Orangenschalen-Streifchen garnieren