



Einladung zum Kochabend

Club Kochender Männer Oberurnen Walter Landolt Schiltweg 7, 8752 Näfels landolt-kipper@bluewin.ch

Datum: Freitag 16 Februar 2018, 19 00 Uhr
Wo: Rautschulküche in 8868 Oberurnen

Menu

Nüsslisalat mit Ei und Mostbröckli

Schweinsfilet mit Steinpilzkruste und Quarkpizokels

Orangentiramisu

Abmeldung bitte bis Mittwoch 14 Feb.

Telephon Privat : 0556124037

Telephon Handy : 079 420 51 36

E-Mail: landolt-kipper@bluewin.ch

Besten Dank und freundliche Grüsse

Walter

Nüsslisalat mit Ei und Mostbröckli

Zubereitung: 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen

100 G Nüsslisalat
3 EL Rapsöl
2 EL Essig
4 Eier
1 TL Kräuter, getrocknet
100 G Mostbröckli, fein geschnitten
1 EL Bratbutter
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Nüsslisalat rüsten und waschen
2. Sauce: Öl und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eier aufschlagen, Kräuter dazugeben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer Bratpfanne Butter erhitzen, Mostbröckli kurz andünsten. Eimasse dazugeben und ein fein-krümeliges Rührei braten.
5. Nüsslisalat auf Teller verteilen, mit Sauce beträufeln. Das Rührei darüber verteilen

Schweinsfilet mit Steinpilzkruste

- 1 Schweinsfilet
- 1 TL Senf
- 1 EL Bratbutter
- 100 g Butter
- 15 g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht
- 1 Zwiebel gehackt
- 110 g Rohschinken-Tranchen klein geschnitten
- 3 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen.
2. Im Bratbutter rundum scharf anbraten, beiseite stellen.
3. Butter schaumig rühren.
4. Steinpilze grob hacken und zur Butter geben Zwiebeln, Rohschinken und Paniermehl ebenfalls zur Butter geben und alles gut vermischen.
5. Filet rundum mit der Masse umhüllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
6. Filet bei 200 Grad 30 Min backen.

Quarkpizokel

6 Eier

500 gr. Quark

350 gr. Weissmehl

Salz

Muskatnuss

Butter



Zubereitung:

1. Eier, Quark und Mehl zu einem Teig verrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen.
2. Eine grosse Pfanne zu drei Vierteln mit Salzwasser füllen und aufkochen.
3. Teig portionenweise auf ein nasses Schneidebrett geben.
4. Spachtel in heisses Wasser tauchen, Teigstreifen damit abstechen und ins siedende Wasser schieben.
5. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pizokel darin schwenken.

Orangentiramisu

Ein fruchtiges Dessert zaubern Sie mit diesem tollen Rezept. Orangentiramisu sieht nicht nur fantastisch aus, es schmeckt auch so.



Zutaten für 8 Portionen

4 EL	Grand Marnier
2 EL	Kakaopulver, bitter
1 Pk	Löffelbiskuits
500 g	Mascarpone
6Stk	Orangen
500 g	Quark
400 ml	Schlagrahm

Zubereitung

1. Für das Orangentiramisu zwei Orangen auspressen und den Saft beiseite stellen.
2. Den Quark und die Mascarpone mit der Hälfte des frischen Orangensafts gut verrühren. Den Schlagrahm steif schlagen und unter die Mascarpone Creme ziehen.
3. Den Grand Marnier und der restliche Saft der Orange in einer grösseren Schale vermischen. Das Löffelbiskuits darin tränken und in schöne Gläser, Schüsseln oder in eine Auflaufform legen. Die halbe Mascarpone Creme darauf verstreichen.
4. Zwei Orangen schälen, filetieren und darüberlegen. Danach wieder mit getränkten Löffelbiskuits belegen, mit Mascarpone Creme erneut bestreichen und die letzten 2 Orangen filetierten und die Creme damit belegen. Die Letzte Schicht besteht aus Mascarpone Creme, diese gleichmässig auftragen und abschliessend mit Kakaopulver bestreuen.
5. Das Tiramisu etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipps zum Rezept

Kurz vor dem Servieren das Orangentiramisu mit frischen Minzblätter garnieren.