

119. Kochabend
Freitag, 06.03.2020
Abendchef: Roli Möhr

Motto: ALLES KÄSE

Lauch-Käse-Suppe mit Baumnüssen

Rosé Auzan
Costières de Nîmes 2018

Käseschnitten aus dem Ofen

Kalbs-Cordon bleu **Bratkartoffeln mit Gemüse**

Finca la Renana Luis Alegre
Rioja Seleccion Especial 2014

Ofenapfel mit Camembert-Pilzfüllung

Finca la Renana Luis Alegre
Rioja Blanco de Guarda 2018

Lauch-Käse-Suppe mit Baumnüssen

4 Personen



Zutaten:

2 Stangen Lauch
2 Knoblizehen
6 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl
2 EL feine Polenta
1 l Gemüsebouillon
150g Blauschimmelkäse (Sorte je nach Geschmack)
60g Baumnüsse
1dl Halbrahm
1EL Butter
Salz und Pfeffer

Den Lauch abspülen, der Länge nach vierteln und quer in feine Streifen schneiden. Den Knobli fein hacken, die Thymianblättchen vom Stiel streifen. In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Lauch, Thymian und Knobli darin andünsten. Polenta dazugeben und kurz mitdünsten, Bouillon hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Suppe offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. köcheln. Inzwischen den Käse in Würfel schneiden, die Nüsse grob hacken. Den Käse mit dem Rahm in die Suppe geben und unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Bratpfanne die Butter schmelzen, die Baumnüsse beifügen und bei mittlerer Hitze 1-2 Min rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Suppe in heissen Tellern anrichten und mit den Nüssen bestreuen.

Käseschnitten aus dem Ofen

4 Personen



160g Schwarzbrot
1dl Weisswein
4 Tranchen Hinterschinken
400g Maienfelder Alpkäse
2 rote Pölla
2 Knoblizehen
Paprika Edelsüss
Pfeffer

Brot in 4 Scheiben (ca. 15mm) schneiden, Weisswein darauf träufeln. Scheiben auf Kuchenblech verteilen, Käse in 4 Scheiben schneiden und auf Brotscheiben verteilen.

Pölla in Ringe, Knobli in feine Scheibchen schneiden und auf dem Käse verteilen, nach Bedarf mit Paprika und Pfeffer würzen.

Backen:

Ca. 10 bis 12 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofen. Käse sollte gut geschmolzen sein, leicht angebräunt.

Kalbs Cordon bleu

4 Personen

Zutaten Beilage:

400g Kartoffeln, festkochend

1 Pölla

2 EL Olivenöl

2 gelbe Peperoni

3 Tomaten

2 kleine Zucchini

Salz und Pfeffer

Paprika Edelsüss



Kartoffeln waschen und in Viertel schneiden.

Im siedenden Bouillonwasser bissfest kochen.

Pölla fein hacken und im Olivenöl in einer grossen Bratpfanne andünsten.

Die Peperoni, die Tomaten und die Zucchini waschen und in mundgerecht Scheiben schneiden. Alles zu den Pölla in die Bratpfanne geben und 5 bis 10 Min mitdünsten.

Die bissfesten Kartoffeln gut abtropfen lassen, ebenfalls in die Bratpfanne geben und anbraten bis die goldbraun sind. Würzen nach Bedarf.

Cordon bleu:

4 Kalbsplätzli, je 150g, aufgeschnitten

160g Gruyere

4 Tranchen Hinterschinken

3 EL Mehl

150g Paniermehl

1 Ei

1 Zitrone

1 Bund Peterli

Bratbutter

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Plätzli aufklappen, zwischen einen aufgeschnittenen Plastikbeutel legen und mit einem Pfannenboden oder einem Fleischklopfer bis auf ca. 2mm sorgfältig flach klopfen.

Käse in vier gleichgrosse Scheiben schneiden und je ein Stück in einer Tranche Schinken einrollen, so läuft der Käse beim Braten weniger schnell aus. Die Päckli auf je eine Fleischhälfte legen. Auf drei Seiten muss ein Rand von min. 2cm frei bleiben. Die freie Seite des Fleisches auf das Päckli legen, gut andrücken und mit Zahnstocher so fixieren, dass der Käse im Päckli bleibt. Gut würzen!

Mehl und Paniermehl je in einem flachen, grossen Teller geben, Ei in einem tiefen Teller (Suppenteller) verklopfen. Cordon bleu im Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln, im Ei und dann im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

Bratbutter in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren und die Cordon bleu bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun (ca. 4Minuten) anbraten.

Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen und in einer Ofenform im Backofen warm stellen. Ofentüre mit einer Kelle einen Spalt offen halten, so sollte die Panade knusprig bleiben. Alle Fleischstücke so anbraten und warm stellen.

Zitrone in Scheiben aufschneiden, Peterli waschen.

Kartoffeln und Cordon bleu auf vorgewärmten Teller anrichten, mit Zitronenscheiben, Peterli garnieren und servieren.

Ofenapfel mit Camembert-Pilz-Füllung

4 Personen

Zutaten:

4 Äpfel, Sorte egal
2 braune Champignon
120g Camembert
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Chili
Butter



Zubereitung:

Backofen auf 180° vorheizen, Ober-Unterhitze.

Vom gewaschener Apfel an der Stielseite einen Deckel abschneiden, "Pitschgi" entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aushöhlen, Wandstärke 8 bis 10mm stehen lassen. Fruchtfleisch in einer Schale bereitstellen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Innere des Apfels mit Zitronensaft ausreiben.

Den geputzten Pilz klein schneiden und zum Fruchtfleisch geben. Vom Camembert die Rinde abschneiden, Käse ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Fruchtfleisch, Camembert und Pilze vermischen und mit Salz, Pfeffer und wenig Chili würzen.

Die gemischte Masse in den ausgehöhlen Apfel füllen und in eine gebutterte Ofenform stellen. Die Apfeldeckel neben die Äpfel ebenfalls in der Ofenform abstellen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, Garzeit kann stark variieren.

Das Gebackene auf einen Teller anrichten und heiss servieren.

Maienfelder Marc zur Verdauung

Allna a Gueta wünscht

Roli