

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Peperoni - Süppchen



Rehmignon mit Pflaumen und Thymian-Gnocchi



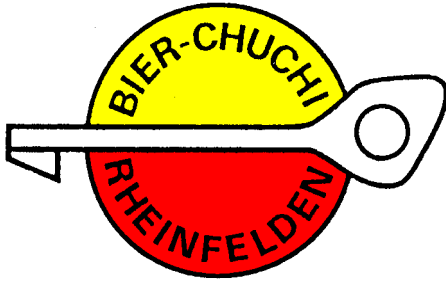
Feigen mit Orangentee-Mousse

Zutaten:

Zubereitung:

Rehmignon mit Pflaumen und Thymian-Gnocchi

4 Stk	Rehmignons	à 100g	Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur annimmt, gut trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Stk	Pflaumen	à 60g	halbieren, entsteinen und in
4 EL	Pflaumenschnaps		marinieren (Schnittstelle nach unten).
1 EL	Bratbutter		und
1 EL	Öl		in einer Bratpfanne erhitzen. Die Mignons bei mittlerer Hitze auf den Punkt braten (pro Seite ca. 1 Min.), dabei das Fleisch immer wieder mit der brutzelnden Butter/Oel-Mischung übergießen. Die Mignons aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie bedecken und bei 70°C im Ofen warmstellen.
2 EL	Portwein		Das Bratfett abgiessen, jedoch den Bratsatz mit
5 Stk	Wachholderbeeren		und
			(im Mörser zerstossen) und Pflaumen und Pflaumenschnaps auflösen und bei grosser Hitze etwas reduzieren..
1 EL	Preiselbeergelee		und
4 EL	Rahm		dazugeben und mit
	Salz		und
	Pfeffer	aus der Mühle	abschmecken.
4 Zweig	Thymian	frisch	als Garnitur
400 g	Gschwelti	mehlig kochend	(z.B.: Christa) heiss schälen, durch Passe-vite oder ähnlichem treiben, auskühlen.
250 g	Mehl		und
1 TL	Salz		mit dem Kartoffelpüree zu feuchter Masse mischen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
1 Stk	Ei	verklopft	Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu Rollen mit Ø von ca. 1½ cm formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Diese mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, so dass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi portionenweise im leichtsiedenden Salzwasser mit
2 Zweig	Thymian	frisch	ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen (ein Wall drüberlassen), abtropfen.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Peperoni - Süppchen

☺☺☺

Rehmignon mit Pflaumen und Thymian-Gnocchi

☺☺☺

Feigen mit Orangentee-Mousse

Zutaten:

Bratbutter
2 TL Thymianblättchen

Zubereitung:

in einer Bratpfanne erhitzen und Gnocchi goldgelb braten,
während der Bratzeit darüberstreuen.

Anrichten:

Die Sauce seitlich in die vorgewärmten Teller anrichten,
das Fleisch auf den Saucenspiegel setzen und mit den
Pflaumenhälften und Beilagen ausgarnieren. Mit
Thymianzweiglein garnieren.