



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Risotto mit Frühlingszwiebeln



Tessiner Kalbsvögel mit Polentaschnitten



Maronitorte

Zutaten:

Zubereitung:

Tessiner Kalbsvögel mit Polentaschnitten

1 Stk	Brötchen, Weggli		Fleischvögel: Das Brötchen in kleine Stücke brechen, mit heissem Wasser übergießen, nach dem Weichwerden gut ausdrücken, mit einer Gabel zerstoßen oder passieren.
50 g	Magerspeck	gehackt	Den Speck, Zwiebeln und Petersilie in Butter 3 Minuten dünsten. Brot, Speckmischung und Steinpilze miteinander vermengen.
2 EL	Zwiebel	fein gehackt	
1 EL	Petersilie	gehackt	
0.5 EL	Butter		
100 g	Steinpilze	frisch, fein hacken	
8 Stk	Kalbsplätzchen	sehr dünn geschnitten	Die Kalbsplätzchen auslegen, beidseitig mit wenig Pfeffer bestreuen. Die Füllung darauf verteilen, einrollen und mit Rouladenklammern oder Zahnstochern fixieren. In Butter anbraten, mit Salz, Rosmarin und Thymian würzen. Wein zugeben und halb zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen.
1 EL	Butter Salz, Pfeffer Rosmarin Thymian		
2 dl	Rotwein		
2 Stk	Tomaten	schälen u. würfeln	Inzwischen in einer Bratpfanne Zwiebeln und gut ausgedrückte und gewürfelte Tomaten in Butter 5 Minuten dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Die restlichen feingeschnittenen Steinpilze beifügen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Die Fleischvögel anrichten und die Tomaten-Pilz-Mischung darüber verteilen.
1 EL	Zwiebel	gehackt	
0.5 EL	Butter		
100 g	Steinpilze	fein geschnitten	
	Salz, Pfeffer Rosmarin		
1 L	Gemüsebouillon		Polentaschnitten: Mais in heisse Bouillon einlaufen lassen und unter ständigem Rühren bei kleinster Hitze zu einem dicken Brei köcheln. Auf ein kalt abgspültes Kuchenblech giessen und mit einem Spachtel ca. 2 cm dick ausstreichen. Ueber Nacht auskühlen.
250 g	Mais (Bramata)		
wenig	Butter Parmesan	warm, flüssig	Mais mit gewünschte Form ausstechen, mit Butter bestreichen, Käse darüber streuen und für ca. 20 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Ofen geben.