



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln in Bier mit gedünstetem Chicorée

Kalbsroulade "Bier-Chuchi"

Amorettoträumchen mit Feigen

Zutaten:

Zubereitung:

Kalbsroulade "Bier-Chuchi"

4 Stk.	Kalbsplätzli à 70 g	flach geklopft
75 g	Kalbsbrät	
150 g	Brunoise	Lauch, Sellerie, Rüebli
150 g	Kalbsmilken	
8 Tranchen	Rohschinken	
	Paprika, Pfeffer	
100 g	Mirepoix	Rüebli, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch
1 dl	Bratensauce	
1.5 dl	Bier	
1.5 dl	Wein	

Die Brunoise im Butter andämpfen, vom Herd nehmen und gut mit dem Kalbsbrät mischen. Kalbsmilken wässern, häuten, garen und in 4 Streifen schneiden, welche so breit wie die Kalbsplätzli sind.

Kalbsplätzli auslegen und mit Paprika und Pfeffer würzen. Mit Rohschinken belegen und das Kalbsbrät darauf streichen. Milken quer in die Mitte legen, zu Rouladen aufrollen und zusammen binden. Kurz und kräftig anbraten und warmstellen.

Mirepoix leicht rösten, mit Bratensauce, Bier und Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Passieren und über die Rouladen geben. Anschliessend 30 Minuten bei 100°C garen.

Zum Servieren die Rouladen aufgeschnitten auf einen Saucenspiegel legen.

Gefüllte Tomaten mit Eierschwämmli:

4 Stk.	Fleischtomaten
300 g	Eierschwämmli
1 EL	Cognac
1/2 Stk.	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in Butter andämpfen. Die Eierschwämmli mit einem Pinsel reinigen und grosse Pilze halbieren. Pilze zu den Zwiebeln geben, andämpfen und mit Cognac ablöschen. Den Tomaten einen Deckel abschneiden, mit einem Löffel aushöhlen, salzen und pfeffern und die Pilzmasse einfüllen. Deckel wieder aufsetzen und 30 Minuten bei 100°C im Backofen garen.

Butternudeln nach Vorschrift kochen, mit Butter mischen und mit einer Gabel aufgerollt servieren.