

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16. August 2012, Tisch 1

Spiessli mit Saison Früchte

Rohschinken-Röllchen

Zweierlei Forellen

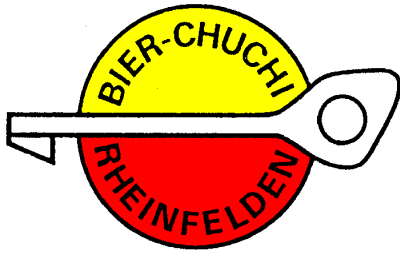
Schweinerückenbraten gefüllt mit

Feigen, Oliven und Mandeln

Apfel-Crumble

Schweinerückenbraten gefüllt mit Feigen Oliven und Mandeln

ca			Das Fleisch ca. 2 cm dick schneiden dass es gerollt werden kann. Öl im
800	g	Nierstück	Topf erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch weich dünsten
1		Zwiebel (gehackt)	Topf vom Feuer nehmen, Brotkrumen, Feigen, Oliven, Mandeln,
		Knoblauchzehen	Zitronensaft, Petersilie und Eigelb hineinrühren und würzen
2		(gehackt)	3/4 der Füllung auf das Fleisch streichen und aufrollen. Mit Küchengarn
		frische Weissbrot Würfel	fest umwickeln
75	g	ca 1 cm	Öl in einer Bratpfanne geben und das Fleisch auf allen Seiten anbraten.
4	Stk	Trockenfeigen gehackt	Das Schweinefleisch in einen Bräter mit Öl hineinlegen und im auf 180°C
		grüne Oliven, entsteint	vorgeheizten Ofen für ca. 60 Minuten braten
8	Stk	und gehackt	Die restliche Füllung zu kleinen Bällchen formen und ca. 10 Minuten vor
25	g	Mandelblättchen	Ende der Garzeit rings um das Fleisch in den Bräter legen
1	EL	Zitronensaft	Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten
1	EL	frische Petersilie gehackt	Kalbsfond und Rotwein zu einer kräftigen Sauce einkochen
2	Stk	Eigelb	Mit der Sauce einige Striche über das Fleisch ziehen
		Salz und Pfeffer	Dazu weisser Risotto, Erbsenpüree und Randenpüree.
		Sauce	
		Kalbsfond	
1/2	l	Rotwein	



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16. August 2012, Tisch 1

Spiessli mit Saison Früchte

Rohschinken-Röllchen

Zweierlei Forellen

Schweinerückenbraten gefüllt mit

Feigen, Oliven und Mandeln

Apfel-Crumble

Beilagen

200	g	Randen
20	g	Schalotten
20	g	Butter, eine Prise Zucker
40	ml	Mineralwasser
1	EL	Essig (Himbeer oder Sherry)
		Salz

Randenpüree

Mit Röstiraffel reiben

Schalotten fein schneiden und in Butter 2-3 Minuten dünsten.

Randen dazugeben, Salz, Zucker, Mineralwasser und etwas Essig dazugeben. Etwa 3 Minuten zugedeckt erhitzen.

In einem hohen Gefäss fein pürieren. Eventuell durch ein feines Sieb streichen und wärmen.

Abschmecken und als Nocken anrichten

50	g	Ungesottene Butter
4	Stk.	Frühlingszwiebeln
200	g	Grüne Erbsen
1	TL	Zucker
200	ml	Geflügel- Boullion
2	TL	Frische Minze, fein gehackt
100	ml	Rahm
		Salz und Pfeffer

Erbsenpüree

Die Hälfte der Butter erhitzen, Zwiebel beugeben und weich dämpfen

Die Erbsen, Zucker Boullion und die restliche Butter dazumischen.

Die Pfanne mit einem Backpapier zudecken und alles 4 - 5 Minuten bei mittlerer Hitze "schwitzen" lassen.

Das Papier entfernen, die Minze und den Rahm beifügen und für ca. 1 Minute oder bis die Flüssigkeit verdunstet ist kochen.

Alles pürieren, abschmecken und anrichten.

Weisser Risotto

Risotto Reis in Bouillon al dente kochen und als Nocken anrichten.