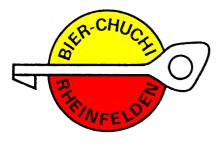
#### Event-Vorbereitung - Chocheten vom 16.03.2017 und 06.04.2017



CLUB KOCHENDER MÄNNER 4310 RHEINFELDEN

Stk

## Apéro: Tortilla Apéro

**Amuse-Bouche**: Gefüllte Zucchini auf einem Peperoni Coulis **Fisch**: Heiss geräucherter Lachs mit grünen Spargeln

Suppe: Bärlauchsuppe

Heisse Vorspeise: Spargel-Morchel Feuilleté Sorbet: Gurken-Ingwer Granité

Hauptgang: Geschmorte Kalbsbacken mit Beilage

Dessert: Erdbeeren Assemblage

# Geschmortes Kalbskopfbäckchen mit Erbsen-Kartoffel-Stock

#### Für 10 Personen

2

_	JUK.	ZWICDCIII	Kaibskop
1	Stk.	Rüebli	Gemüse
1/2	Stange	Lauch	schneide
125	g	Knollensellerie	Puderzu
10	Stk.	Kalbskopfbäckchen, pariert	Tomater
2	EL	Puderzucker	des Rotv
2	EL	Tomatenmark	Zweimal
3	dl	Rotwein, Pinot noir	Das Gem
ca. 1	1	Hühnerbouillon	Kalbskop
2	Stk.	Lorbeerblatt	geben ur
1	TL	Senfkörner	knapp be
1	Zweig	Thymian	Ofen bei
2	Streifen	Zitronenschale	
2	Zehen	Knoblauch	Die Senf
1	Scheibe	Ingwer	Knoblau
3	cl	Sherry	lassen.
		Pfeffer, Salz, Maizena	Die Kalb
		und Korianderpulver	sieben u
			und wen

7wieheln

1	kg	Kartoffeln mehlig kochend	
125	g	Gartenerbsen (tiefgekühlt	
2.5	dl	Milch	
30	g	Butter	
		Muskat (frisch gerieben)	
		Salz, Pfeffer	
600	g	Karotten	
10	Stk.	Frühlingszwiebeln (klein)	
		Butter, Salz, Currypulver	
		Kresse	

### Kalbskopfbäckchen

Gemüse schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel bzw. Streifen schneiden. Kalbskopfbäckchen in Öl anbraten, herausnehmen. Puderzucker im gleichen Topf hellbraun karamellisieren, das Tomatenmark zugeben und anrösten lassen. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und sirupartig einreduzieren lassen. Zweimal wiederholen.

Das Gemüse in einer Pfanne in Öl anschwitzen, mit den Kalbskopfbäckchen und den beiden Lorbeerblätter in den Topf geben und mit Hühnerbouillon auffüllen, so dass die Bäckchen knapp bedeckt sind. Für ca. 2 Std. leise simmern lassen (im Ofen bei 150°C).

Die Senfkörner, den Thymian, die Zitronenschale, den Knoblauch und den Ingwer dazu geben und ca. ½ Std. mitziehen lassen.

Die Kalbskopfbäckchen aus der Sauce nehmen, das Gemüse ab sieben und die Sauce etwas einkochen. Den Sherry zugeben, und wenn nötig mit etwas Maizena binden. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Koriander abschmecken.

Die Kalbskopfbäckchen zurück in die Sauce geben.

## **Erbsen-Kartoffel-Stock**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Erbsen in der Milch 5 Minuten kochen, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und anschliessend zusammenmixen. Kartoffeln dazu pressen, Butter beigeben und wenn nötig noch abschmecken.

#### Karotten und Frühlingszwiebeln

Die Karottenscheiben und die Frühlingszwiebel planschieren und vor dem servieren im Butter wärmen und würzen.

Die Kresse wird für die Garnitur verwendet.