

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 19.10.2017 – Tisch Nr. 2

Apéro: Eierschwämmchen-Quiche

Leberspiessli an Apfelsauce

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni

Schokoladibirnen

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni und Süsskartoffeln

Für 4 Personen

- | | | |
|---|-------|---------------------------|
| 1 | Bund | Petersilie glattblättrig |
| 2 | EL | Senf, scharf |
| 1 | TL | Honig |
| | | Salz / Pfeffer schwarz |
| 8 | Stück | Poulet-Filets mignon |
| 8 | Stück | Hirschschnitzel à ca. 80g |

- | | | |
|---|----|------------|
| 1 | EL | Bratbutter |
|---|----|------------|

- | | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 1 | Stück | Schalotte |
| 1 | dl | Weisswein |
| 4 | dl | Wildfond oder Rindsfond |
| 200 | g | Marroni tiefgekühlt |
| 1 | dl | Rahm |

- | | | |
|-----|----|------------------------|
| 300 | g | Petersilienwurzeln |
| 2 | EL | Oliveöl |
| | | Salz / Pfeffer schwarz |

Petersilie fein hacken, mit Senf und Honig mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

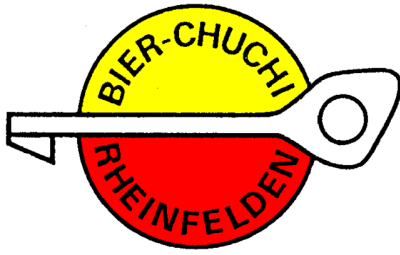
Die Pouletfilets mit der Würzpaste bestreichen. Hirschschnitzel zwischen Klarsichtfolie etwas dünner klopfen. Mit Pouletfilets belegen und einrollen. Mit Küchenschnur binden, so dass die Pouletfilets nicht herausrutschen können. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Die Involtini ca. 2 rundherum Minuten kräftig anbraten, herausnehmen und die Küchenschnur entfernen. Involtini im vorgeheizten Backofen bei 120°C während 25 Minuten garen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. Im Bratensatz andünsten, mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Fond dazugießen, Marroni begeben und knapp weich kochen. Marroni herausnehmen und beiseite stellen. Den Sud auf 1.5 dl einkochen lassen. Rahm und Senf (Senf in Portionen, und probieren!) begeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und Marroni wieder beifügen.

Petersilienwurzeln schälen und in ca. fingerdicke Stücke schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen, auf ein Backblech mit Folie geben und im Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren die Marroni nochmals aufkochen. Den Süsskartoffelstock, die Petersilienwurzeln und die Sauce mit den Marroni auf vorgewärmten Tellern anrichten. Je zwei Involtini vor dem Anrichten schräg halbieren und dekorativ neben/auf den Marroni anrichten.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 19.10.2017 – Tisch Nr. 2

Apéro: Eierschwämmchen-Quiche

Leberspiessli an Apfelsauce

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni

Schokoladebirnen

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni und Süsskartoffeln

Für 4 Personen

20	g	Butter
100	ml	Milch
400	G	Süsskartoffeln
1	Prise	Muskatnuss gerieben
1	Prise	Salz
1	Prise	Zimt

Süsskartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Diese in einem Topf mit Salzwasser während ca. 15-20 Minuten weich garen.

Die Kartoffeln abgiessen und mit dem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken. Die Milch in einem Topf kurz erhitzen und anschliessend mit den gestampften Kartoffeln und der Butter gut verrühren. Das Ganze mit etwas Salz, Muskat und Zimt abschmecken.