



Kochabend vom 13. Juni 2024

Kochclub Chelleschwinger, Oberwil

Spargel-Bacon-Twists

XXXXX

***Wolfsbarschfilet-Röllchen mit Pancetta und gegrillter
Zucchini in Prosecco***

XXXXX

***Entenbrust mit Mango
Brokkoli mit Ingwer/Knoblauch***

XXXXX

Erdbeerkuchen

Merlot Bianco, Silbernagl, 2020

Noa Areni 2019

Spargel-Bacon-Twists



4 Personen

2 Pck. Blätterteig
12 Scheiben Speck
24 Stangen Spargel, grün
2 Eier
Salz und Pfeffer
Sesam, schwarz

Blätterteig ausrollen und der Länge nach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Speckscheiben der Länge nach Halbieren und jeweils einen Streifen spiralförmig um eine Stange Spargel wickeln.

Jetzt einen Streifen Blätterteig so um den Spargel wickeln, dass er die Zwischenräume des Specks ausfüllt.

Mit den übrigen Spargelstangen wiederholen.

Diese nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit einem verquirlten Ei einstreichen.

Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss schwarzen Sesam darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober und Unterhitze 18 Min. backen.

Arbeitszeit ca. 20 Min.
Koch/Backzeit ca. 18 Min.
Gesamtzeit ca. 38 Min.

Wolfsbarschfilet-Röllchen mit Pancetta



4 Personen

520 g Wolfsbarschfilet (= 4 x ca. 130g)
200 g Zucchini
130 g Geräucherter Speck, dünne
Scheiben
100 g Prosecco
30 g Natives Olivenöl Extra
Salz und Pfeffer

Die Wolfsbarschfilets gründlich unter fließendem Wasser waschen.

Zuerst in der Mitte jedes Filets einen senkrechten Schnitt machen, um aus jedem Filet 2 schmale Filets zu schneiden.

Zucchini waschen und schneiden der Länge nach in sehr dünne Scheiben, dann grillen Sie sie einige Minuten auf jeder Seite in einer heißen Pfanne.

3 Speckscheiben übereinander auf das Schneidebrett legen, nun legen Sie ein Filet darauf.

Zum Schluss eine Scheibe gegrillte Zucchini auf das Filet legen.

Speck, Filet und Zucchini aufrollen, um die Röllchen zu formen und sichern Sie sie mit einem Zahnstocher, damit sie sich nicht öffnen.

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Röllchen 2-3 Min. anbraten, dabei mit Hilfe einer Zange allseits wenden.

Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Prosecco ablöschen.

Warten Sie, bis der Wein verdunstet ist: Dann sind die Röllchen fertig.

Entenbrust mit Mango



4 Personen

- 3 Stk. Entenbrusthälften
- 4 EL Butter
- 1 Stk. Mango gross nicht zu reif
- 2 TL Cognac
- 1 EL Mangochutney
- 1 TL Kartoffelstärke
- Salz und Pfeffer schwarz

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Hälfte der Butter in einer schweren Pfanne, die einen Deckel besitzt, erhitzen und die Entenbrüste darin mit der Haut nach unten in 5-6 Min. anbraten.

Anschliessend wenden, die Brühe dazugeben und in der geschlossenen Pfanne bei etwas niedrigerer Hitze weitere 10 Min. garen.

In der Zwischenzeit die Mango halbieren, schälen und das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Stein schneiden.

Sobald die Brüste gar sind, aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Bei mässiger Hitze die restliche Butter in der Pfanne geben und mit dem Entensaft verrühren. Cognac und Mangochutney zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz aufkochen lassen, dann die Kartoffelstärke, in ein wenig Sauce angerührt, hineingeben. Zum Servieren die Entenbrüste schräg in Scheiben aufschneiden.

Auf einer vorgewärmten Platte abwechselnd mit den Mangoscheiben anrichten.

Etwas von der Sauce darübergiessen und servieren.

Brokkoli mit Ingwer/Knoblauch

4 Personen

750 g	Brokkoli
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	walnussgrosses Stück Ingwer
4 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer schwarz

Den Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen.

Den Knoblauch kleinhacken.

Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.

Den Brokkoli in Salzwasser bissfest garen und abgiessen.

Das Öl heiss werden lassen und den Knoblauch und den Ingwer darin einige Minuten anbraten, dabei sollte der Knoblauch nicht braun werden.

Diese Mischung mit Salz und Pfeffer würzen, über den Brokkoli giessen und servieren.

Erdbeerkuchen

6-8 Personen

700 g frische Erdbeeren
100 ml Wasser
½ Saft von Zitrone
150 g Zucker
4 BL. Gelatine

Für den Teig

250 g Mehl
50 g Zucker
1 Pr. Salz
100 g Butter
4 EL. trockener Sherry

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel sieben.

Die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und alles mit den Fingerspitzen verkneten, bis sich die Butter mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verbunden hat.

Den Sherry daruntermischen.

Die Schüssel abdecken und min. 1 Std. kalt stellen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Den Teig ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform von 25 cm Durchmesser füllen.

Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Boden etwa 15 bis 20 Min. blindbacken.

Die Erdbeeren waschen und 180 g der weniger schönen auswählen.

In Scheiben schneiden und zusammen mit dem Wasser, der Hälfte des Zitronensafts und dem Zucker in einen kleinen Topf geben.

Zum Kochen bringen und einkochen lassen, bis der Saft Farbe annimmt und leicht dickflüssig wird.

Beiseite stellen, die Gelatine unterrühren und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden - einige der besonders schönen für die Dekoration beiseite legen - und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Sobald der Teig und der Erdbeersirup abgekühlt sind, eine Lage gelierten Sirup auf den Kuchenboden streichen.

Die geschnittenen Erdbeeren darauf kreisförmig einander überlappend anordnen.

Die ganzen Erdbeeren in die Mitte legen.

Vor dem Servieren fest werden lassen.