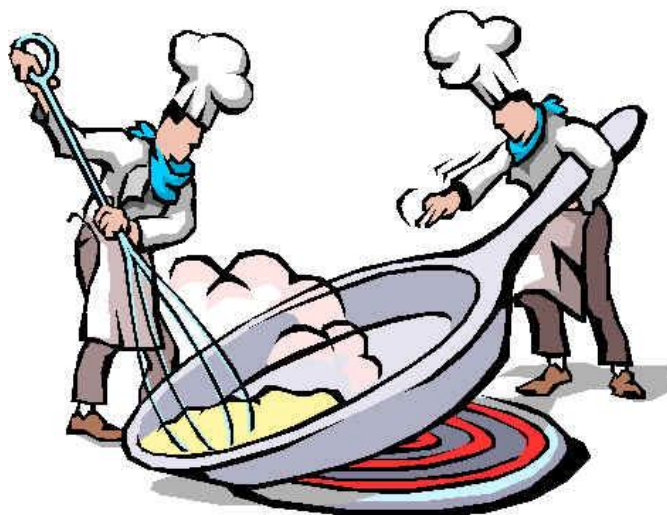


10. Je-ko-mi-Chochete der Männerriege

8. Juni 2022, 18:30 Uhr

Schulküche Sonnental



Roger Wespi

**Mitzubringen: Schürze, 1 Geschirrtuch, Lesebrille und viel
Lust zum Mitkochen (Jeder kocht mit!)**

Anmeldungen an Stefan bis Sonntag 05. Juni 2022

Für Fragen: roger.wespi@bluewin.ch oder 079 671 52 17

MENÜ 2022

Apéro-Häppli

Rieslingsuppe aus dem Zürcher Weinland

Caesar-Salat mit gehobeltem Sbrinz

**Geschmorte Pouletschenkel im Wermut-Rahm mit
Creme-Polenta / Tagliatelle**

Schokoladenmousse

Weisswein, Rotwein, Hahnenburger

Kaffee mit... oder ohne...



Apéro-Häppli

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 30'

Zutaten für 15 Personen

- 1 Bund Rosmarin
- 3 Pizzateig
- 3 Schweinsbratwurst
- 1 Zitrone

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen
2. Backblech mit Backpapier vorbereiten
3. **Rosmarinnadeln** abzupfen und hacken
4. **Teig** ausrollen und 25 Kreise ausstechen
5. Die **Würste** in 25 Scheiben schneiden
6. auf jeden Teigkreis 1 Wurstscheibe setzen
7. Pizzen 25 Minuten backen
8. Pizzen nach dem backen mit **Rosmarin** und abgeschälten **Zitronenzesten** bestreuen



Start um 19.00 Uhr / Kochzeit 15'

Zutaten für 15 Personen

- 15 Speckscheiben
- 30 Kirschen

Zubereitung

9. Speckscheiben längs halbieren
10. Kirschen waschen, trocken tupfen und jeweils mit einer halben Speckscheibe umwickeln
11. Auf Blech mit Pizzen verteilen und ca. 10 Minuten mitbacken





Rieslingsuppe aus dem Zürcher Weinland

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 30'

Zutaten für 15 Personen

- 400 g Lauch
- 320 g Sellerie
- 4 kleine Zwiebeln
- 4 Esslöffel Butter
- 3,2 dl Gemüsebouillon
- 120 g Mehl
- 80 g Maizena
- 3 Bund Schnittlauch
- 12 dl Riesling aus dem Zürcher Weinland
- 8 dl Rahm
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Den **Lauch** rüsten und in feine Streifen schneiden
2. Den **Sellerie** schälen und an der Röstiraffel reiben
3. Die **Zwiebel** schälen und hacken
4. Butter in Pfanne schmelzen. Das Gemüse beifügen und leicht salzen. Zugedeckt alles 5 Minuten dünsten lassen.
5. Die **Gemüsebouillon** aufkochen
6. Das **Mehl** und das **Maizena** mit einem Sieb über das Gemüse sieben und alles untermischen.
7. Mit der heissen Bouillon ablöschen und die Suppe 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.
8. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden
9. Den Wein saufen...äh nein. Den **Wein** und den **Rahm** zur Suppe geben und alles fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Zum Servieren die Suppe nochmals gut erhitzen. In tiefen Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen. Brot mitservieren.



Caesar-Salat mit gehobeltem Sbrinz

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 30'

Zutaten für 15 Personen

- 4 EL Zitronensaft
 - 8 EL Olivenöl
 - 400 g Joghurt nature
 - 160 g geriebener Sbrinz
 - 8 hart gekochte Eier
 - 4 Knoblauchzehen
 - 1 TL Salz
 - Pfeffer
-
- 15 Tranchen Bratspeck
-
- 8 Mini Lattiche
 - 1 Pack Grissini



Zubereitung

1. **Zitronensaft, Öl, Joghurt** und **Käse** in einen Messbecher geben. Eier und Knoblauch schälen, beides halbieren, begeben, fein pürieren, würzen.
2. **Speck** in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.
3. **Lattiche** längs vierteln oder sechsteln. Käse mit dem Sparschäler in Späne schneiden. Sauce, Lattich, Käse und Speck in die Gläser verteilen.

Servieren

Salat im Glas. Grissini und Weisswein dazu servieren.



Geschmorte Pouletschenkel in Wermut-Rahm

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 60'

Zutaten für 15 Personen

- 15 Poulet Oberschenkel
- 15 Poulet Unterschenkel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 Bund Thymian
- 3 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- Bratbutter
- 7 - 8 dl Noilly Prat (trockener, französischer Wermut)
- 600 g Cherrytomaten
- 5 dl Rahm
- 1 kg Tagliatelle grün
- 600 g Spinat



Zubereitung

1. Die Pouletschenkel kurz unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Wenn nötig die ganzen Pouletschenkel durch das Gelenk halbieren. Die Poulet Teile kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. In einem Bräter die Bratbutter erhitzen. Die Pouletschenkel darin rundum kräftig anbraten. Thymian, Zwiebeln und Knoblauch dazu streuen und alles mit dem Noilly Prat ablöschen. Leicht einkochen lassen.
4. Inzwischen die Cherrytomaten halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter verteilen.
5. Die Pouletschenkel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille unter häufigem Übergießen mit Bratenjus 30 Minuten garen.
6. Nun die Ofenhitze auf 230 Grad erhöhen. Den Rahm zum Poulet giessen und alles weitere 15 Minuten garen. In der Form servieren.



Creme-Polenta / Grüne Tagliatelle

Start um 19.00 Uhr / Kochzeit 45'

Creme-Polenta Zutaten für 15 Personen

- 2,1 l Gemüsebouillon
- 60 g Butter
- 375 g Maisgriess/Polenta mittelfein
- 3 dl Rahm
- 9 Esslöffel Sbrinz gerieben



Zubereitung

1. In einer mittleren Pfanne Gemüsebouillon und Butter aufkochen.
2. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen, einmal aufkochen, dann die Hitze auf die kleinstmögliche Stufe reduzieren und die Polenta zugedeckt mindestens ½ Stunde ausquellen lassen, nach Belieben aber auch länger.
Wichtig: auf keinen Fall umrühren!
3. Vor dem Servieren den Rahm sowie den geriebenen Sbrinz untermischen und die Polenta mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grüne Tagliatelle Zutaten für 15 Personen

- 750 g frischer junger Spinat
- 6 Chilischoten
- 1,2 kg grüne Bandnudeln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 12 EL natives Olivenöl kalt gepresst
- 6 EL Schlagsahne mind. 30% Fettgehalt
- 3 TL getrockneter Thymian
- frischer gehobelter Parmesan



Zubereitung

1. Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Chilischoten waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
2. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. 5 EL vom Kochwasser beiseite stellen. Die Nudeln abgießen und mit dem Olivenöl, der Sahne, den Chilistreifen und Thymian gut mischen. Die Spinatblätter und 5 EL vom Kochwasser untermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesanspänen bestreut sofort servieren.



Schokoladenmousse

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 35'

Zutaten für 15 Personen

- 400 g dunkle Schokolade, fein gehackt

- 8 frische Eigelb
- 8 EL Zucker
- 8 dl Vollrahm, steif geschlagen

- 8 frische Eiweisse
- 4 Priesen Salz
- 4 EL Zucker

- Für die Garnitur, Sablés stückeln und auf den Teller streuen



Zubereitung

1. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, herausnehmen, glatt rühren. Oder, Schokolade mit einem Gutsch Rahm in einer Pfanne langsam schmelzen und glatt rühren.
2. Eigelbe und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Eimasse zur Schokolade geben, gut verrühren. Schlagrahm mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Masse ziehen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee portionenweise sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Mousse in Töpfli verteilen, zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Erdbeeren und Sablés garnieren.

Sablés

Zutaten für ca. 60 Stück

- 175 g Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren
- 75 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Milch alles begeben, rühren, bis die Masse hell ist
- 250 g Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen

Formen:

2 Rollen von je 3–4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. kühl stellen oder kurz tiefkühlen.

Schneiden:

Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen, Rest kühl stellen.

Backen:

10–12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen.

Servieren

Mousse mit einem Esslöffel abstechen, auf Tellern anrichten. Sablés Brosmen streuen. Mit Erdbeeren garnieren