

Männerkochclub Minfeld am 18.10.2018

Menüfolge:

Vorspeise:

Maronensuppe mit Parmesantalern

Maronensuppe:

Zutaten für 8 Personen

- 6 Schalotten (klein)
- 12 Zweige Thymian
- 500 g Maronen
- 40 g Butter
- 1200 ml Hühnerfond
- 300 ml Sahne
- 400 ml Milch
- Meersalz

Zubereitung

Schalotten schälen, klein schneiden. Den Thymian waschen, trockenschütteln und von vier Zweigen Thymian die Blättchen abstreifen.

Maronen grob hacken, davon 4 EL beiseite stellen für die Deko später.

Die Butter erhitzen, die Schalotten mit den Thymianblättchen und den gehackten Maronen darin andünsten. Die Hühnerbrühe angießen und die Sahne mit dazu geben. Bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer gut pürieren, die Milch unterrühren, mit Salz, abschmecken.

In einer Pfanne die restlichen gehackten Maronen mit den restlichen Thymian in Olivenöl anschwitzen.

Die Suppe mit den gehackten Maronen und Parmesantalern servieren.

Parmesantaler:

- 140 g Parmesan (frisch gerieben)
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf 24 kleine Häufchen geriebenen Parmesan geben. Im Backofen ca. 12 Minuten zu goldgelben Talern backen.

Männerkochclub Minfeld am 18.10.2018

Hauptgericht:

Schweinefilet mit Meerrettichkruste glasierten Maronen und Cognacsoße dazu gibt es Kartoffelrösti

Fleisch & Soße:

Zubereitung

Zutaten

4	Schweinefilet
240 g	Butter
8 EL	Semmelbrösel
8 TL	Meerrettich
200 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer
1600 ml	Kalbsfond
400 ml	Sahne
100 ml	Cognac
4	Zwiebeln

Fleisch

Das Filet waschen und in gleiche Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. In das Bratenfett die kleingeschnittenen Zwiebeln geben, anschwitzen mit Cognac ablöschen, Fond und Sahne auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Kruste

120 g Butter, die Semmelbrösel, Meerrettich und den Parmesan verkneten, bei Bedarf etwas würzen.

Dünn ausrollen, in gleich große Stücke schneiden und auf das Filet legen. Im Ofen unter den Grill ca. 5-8 Min. überbacken, je nach gewünschter Bräune.

Soße

Die Soße mit den Mixstab pürieren und die restliche kalte Butter unterrühren. Bei Bedarf noch etwas würzen.

Maronen:

1000 g	Maronen vorgekocht
4 EL	Zucker
4 EL	Butter

Zucker und Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, die Maronen dazugeben, etwas salzen und pfeffern und kurz anschwitzen.

Rösti:

Werden nicht selber zubereitet

Männerkochclub Minfeld am 18.10.2018

Nachtisch:

Maronendessert

Maronendessert:

1000 g Maronen
750 ml Milch
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
8 cl Rum
100 g Mandeln, gehackt
500 ml Süße Sahne

Zubereitung

Die kreuzweise eingeschnittenen Maronen auf einem Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Rösten, bis sich die Schalen nach außen biegen.
Röstzeit ca. 10 Min. bei 200 °C.

Die Maronen schälen. Mit Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 30 Min. garen. Die Maronen pürieren, mit Rum und Mandeln mischen und im Kühlschrank 30 Min. erhalten lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Hälfte unter das Kastanienpüree rühren, den Rest in den Spritzbeutel füllen.

Das Püree in Dessertschälchen füllen. Mit der restlichen Sahne garnieren und sofort servieren.