

Männerkochclub Minfeld am 19.09.2019

Hauptgericht:

Schwedische Lende

Zutaten für 6 Personen

- 3 Schweinelenden
- 2 Mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauch
- 2 Kräuterfrischkäse
(Tatar od. Bresot)
- Frische Kräuter
- 250 g Butter
- 3 Becher Sahne
- Sojasoße
- Pfeffer + Salz

Zubereitung

Die Filets von Sehnen und Fett säubern.
Im Abstand von 4 - 5 cm i. d. Breite gut einschneiden
und gut mit Sojasoße einpinseln.
Eine feste Masse aus Butter, Frischkäse, Zwiebeln und
Kräuter formen und in die Ritzen eindrücken.
Filets mit Pfeffer und Salz würzen.
Den Backofen ca. 40 – 45 Min, mittlere Hitze, nach etwa
20 Minuten die Sahne in die Backform geben und weiter
schmorgeln lassen.

Dazu wird Kartoffel-/Pastinakenstampf und Gemüse gereicht

Nachtisch :

Heiße Kirsche auf Eis

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Eßlöffel Butter,
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Päckchen Mandelplättchen 200 g
- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 kräftiger Schuss Kirschwasser

Zubereitung:

Butter und Zucker in Pfanne leicht anbräunen, Mandelplättchen dazugeben, erhitzen bis Mandelplättchen braune Farbe haben. Schattenmorellen dazu geben und ca. 3-5 Minuten gut erwärmen. Zum Schluss kräftigen Schuss Kirschwasser dazu geben und dannach flambieren. Mit Vanille Eis servieren.