

habsburgerchuchi  
club kochender männer ebikon

Menü vom 02. Juni 2015  
Pierre Bannwart

**Kartoffellauchsuppe mit Speckstreifen**

**Blumenkohl mit Käsesauce**

**Schweinsschnitzel mit Mozzarellafüllung**

**Tessiner Maronikuchen, Melonentorte**

# Kartoffellauchsuppe mit Speckstreifen

120 g Speck in Scheiben  
2 EL Sonnenblumenöl  
100 g Lauch  
500 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 kleine Knoblauchzehe  
2 Zwiebeln  
30 g Butter  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss, fein gerieben  
1 l Geflügelfond oder Rinderfond  
½ TL getrockneter Majoran  
250 ml Sahne 30 %  
200 ml Sauerrahm  
1 Bund Schnittlauch



- Die Speckscheiben in feine Streifen schneiden und in Sonnenblumenöl langsam knusprig ausbraten. Danach auf ein Sieb zum Abtropfen geben und an einer warmen Stelle beiseitestellen.
- Den grünen Teil und die Wurzelansätze beim Lauch abschneiden. Der Länge nach halbieren und unter fließendem Wasser gut waschen. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
- Den Lauch in feine, halbe Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.
- Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Erst die Bananenschalotten, dann den Lauch hell anschwitzen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
- Dann die Kartoffeln zugeben, Muskatnuss frisch darüberreiben. Zusammen anschwitzen, aber darauf achten, dass das Gemüse keine Farbe bekommt, sonst würde die Suppe später bräunlich werden, was zu vermeiden ist.
- Mit Geflügelfond aufgießen, den Majoran zugeben und aufkochen. Danach auf kleiner Hitze etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Sahne und Sauerrahm in die Suppe geben. Noch einmal aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zum Schluss den Schnittlauch verlesen und in feine Röllchen schneiden. Suppe in Tellern anrichten, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen darübergerben und servieren.

# Blumenkohl mit Käsesauce

Für den Blumenkohl

1 kg kleine Blumenkohl

Salz

30 g Mutschli

20 g Butter

Für die Käsesauce:

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

60 g Butter

30 g Mehl

750 ml Milch

250 g Vollrahm

1 Prise Salz

1 Prise weißer Pfeffer

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

60 g geriebener Emmentaler

100 g geriebener Appenzeller



- Den Blumenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen und den Strunk der Röschen kreuzweise 5 mm tief einschneiden.
- In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Röschen darin etwa 10 Minuten garen. Dann ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.
- Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
- Für die Käsesauce die Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken.
- Die Butter im Topf zerlassen und das Mehl darin hell anschwitzen. Die Hälfte der Milch mit dem Schneebesen einrühren, bis sich die Mehlschwitze auflöst.
- Restliche Milch und Sahne aufgießen und einrühren. Die gespickte Zwiebel in die Sauce geben und sie etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und den geriebenen Käse einrühren.
- Der Blumenkohl in eine Auflaufform geben. Mit der Käsesauce übergießen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Sauce besser verteilt. Mit den Semmelbröseln bestreuen und die Butter in Flocken darüber verteilen.
- Den Auflauf im Ofen etwa 25 Minuten backen, bis er oben leicht gebräunt ist. Die Auflaufform herausnehmen und servieren.

# Schweinsschnitzel mit Mozzarellafüllung

- 150g Mozzarella
- 150g gemischtes Gemüse, z.B. Rübli, Lauch, Fenchel
- Paprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 0.5TL getrockneter Oregon
- 4 Stk. Schweinsschnitzel à 100g
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 100g Paniermehl
  
- Bratfett



Mozzarella und Gemüse an der Röstiraffel reiben. Alles mischen. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen. Käsemasse darauf verteilen und ausstreichen. Schnitzel einrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Ei verquirlen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischrollen mit Mehl bestäuben. Erst im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Cordon bleu im Öl bei mittlerer Hitze rundum 5–7 Minuten braten.

Als kleine grüne Beilage etwas Salat (grün) als Deko mit Salatsauce nach Wunsch.

# Tessiner Maronikuchen, Melonentorte

Für das Dessert habe ich das Menü mit dabei. Zutaten für je einen Kuchen stehen bereit.  
Wir machen nur zwei Dessert zum probieren für das Gästeessen.

Zutaten stehen alle bereit.

Melonenkuchen:



Tessiner Maronikuchen

