

Gestandene Männer am Herd

Er ist schon fast Tradition, der Männer-Kochkurs in Sins, der mindestens einmal, meistens aber zweimal im Jahr in der Küche des Oberstufenschulhauses stattfindet.

rico- Frau Edith Zwahlen-Rüttimann aus Hünenberg, gebürtige Aettenschwilerin, ist Hauswirtschaftslehrerin in Steinhausen und vermittelt das Kochen gerne an Männer, die sich aus der Küchenarbeit ein Hobby machen und gerne selbst kreativ werden möchten. So ist denn ein ganz grosser Stamm schon etliche Male mit dabei, einige Neue kommen ab und zu noch dazu. Bemerkenswert ist, dass die Dietwiler eine ganz grosse Fraktion stellen. Immer sind es aber 16 Teilnehmer, die ihren Mann am Herd stehen. Einig sind sich die kochenden Männer alle: Kursleiterin Edith Zwahlen ist eine hervorragende Lehrerin und sie versteht es ausgezeichnet, das Feuer bei den Hobbyköchen zu entflammen. An drei Abenden wird jedes Mal ein anderes Menü gekocht, natürlich immer mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Den Wein zum Essen organisieren die Kursteilnehmer und so ergibt sich jedes Mal am Donnerstagabend nach getaner Arbeit ein geselliges Zusammensein bei einem feinen Essen und einem guten Tropfen. Und das wiederum ist Ansporn für ein weiteres Küchenerlebnis unter den Hobbyköchen mit Edith Zwahlen. Versuchen Sie es doch auch einmal!

Eine Vorspeise und ein Dessert als Gaumenfreude

Champignons in Landrauschschinken mit Nüsslissalat

Zutaten: 12 Champignons (je ca. 4 cm Durchmesser); 3-4 Esslöffel Olivenöl; Salz, Pfeffer; 1-2 Chilischoten; ½ Bund Peterli; Wenig Basilikum; 1 Esslöffel Pinienkerne; 1 Esslöffel Senf; 6 Tranchen Landrauschschinken; Zahnstocher; Nüsslissalat; Zutaten für die Salatsauce.



Gut gerührt ist die halbe Miete.

Vorbereitung: Chilischoten fein schneiden; Peterli, Basilikum fein hacken; Knoblauch schälen; Pinienkerne, Senf, Gewürze, Kräuter, Chilischoten, Oel, Knoblauch in Litermass geben und mit dem Stabmixer zu einer dicken Masse pürieren; Landrauschschinken längs halbieren; Backofen auf 220 Grad einstellen; Backblech mit Blechreinpapier auslegen; Salat rüsten.

Zubereitung: Jede Hälfte des Landrauschschinkens mit der pürierten Masse bestreichen, um je einen Pilz wickeln, mit einem Zahnstocher fixieren; Pilze auf das vorbereitete Blech legen; Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens; Salatsauce zubereiten; Salat mit der Sauce mischen oder Salat auf Teller anrichten, Sauce darüber verteilen. Den angerichteten Salat mit den Champignons belegen. Die Pilze leicht warm servieren.

Pina Colada Crème

Zutaten: ½ l Ananassaft; 2 gestrichene Esslöffel Maizena (Stärkemehl);



Alle Teilnehmer waren begeistert bei der Sache.

50 g Zucker; 150 g Mascarpone; 75 ml Malibulikör (Rum-Kokosnuss-Likör); 2,5 dl Vollrahm; 1 Esslöffel Pistazienkerne; ca. 1 dl Grenadinesirup; Einige Hauchdünn-Schoggiplättchen.

Vorbereitung: Ananassaft, Zucker und Maizena in eine Chromstahlpfanne geben; Schwingbesen, Gummischaber und Schüssel bereitstellen; alles abmessen, abwägen; Rahm steif schlagen (Mixer, Litermass); Pistazien evtl. grob hacken; Dessertschalen bereitstellen.

Zubereitung: Ananassaft, Zucker und Maizena aufkochen und unter Rühren 2-3 Min. kochen lassen, in Schüssel geben und ca. 1 Stunde kühlstellen. Mascarpone und Malibulikör gut verrühren und löffelweise unter die ausgekühlte Ananascrème rühren, den Rahm darunterziehen und bis zum Servieren kühl stellen. Etwas Grenadinesirup in die Dessertschalen füllen und die Crème darüber anrichten mit den gehackten Pistazien und Schoggiplättchen ausgarnieren.



Dieser Salat macht Lust auf Essen.



Auch die Vorspeise darf etwas für das Auge sein.



Edith Zwahlen gab alle Anleitungen schriftlich ab und überwachte charmant die Fortschritte.



Die Köche für das nächste Familienfest sind bereits gewählt.