



Champignon-Halbmonde

Zutaten für 16 Stück:

300 g tiefgefrorener

Blätterteig ♦

100 g gewürfelter *+ Zwiebeln*
durchwachsener Speck

6 Eßl. Zwiebelwürfel

1 Tasse Champignons

2 Eßl. Tomatenmark

½ Teel. Selleriesalz

¼ Teel. weißer Pfeffer

2 Eßl. Butter ♦

1 Eigelb, 2 Eßl. Milch

Pro Stück etwa 630 Joule/
150 Kalorien

Den Blätterteig in 30–60 Minuten auftauen lassen.

Die Speckwürfel und die Zwiebelwürfel anbraten. Die Champignons waschen, abtropfen lassen, blättrig schnei-

den und mit dem Tomatenmark, dem Selleriesalz, dem Pfeffer, der Butter und den Speckwürfeln so lange braten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Blätterteig messerrückendick ausrollen und mit einer Tasse Scheiben ausstechen. Auf eine Hälfte jeder Scheibe 2 Teelöffel von der Füllung geben, die Ränder mit Wasser befeuchten, die andere Hälfte darüberschlagen und festdrücken, so daß ein Halbmond entsteht. Die Oberfläche einige Male einstechen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und das Gebäck damit bestreichen. Ein Backblech kalt abspülen, die Halbmonde darauflegen und 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Das Gebäck auf der zweiten Schiene von unten 25 Minuten backen; heiß servieren.

Champignons Delamain – Männerkochen am 24. November 2023

Zutaten für zwei Personen:

Geschmacksneutrales, stark erhitzbares Pflanzenöl (Rapsöl, Traubenkernöl)

Ein Bund Schlotten (Frühlingszwiebeln)

400 gr. braune Champignons (Egerlinge)

Ein Glas (2 Cl) trockener Weißwein (wie Grauer oder Weißburgunder)

100 gr. Schmand

Je nach Geschmack 4 bis 6 Zehen Knoblauch

Petersilie, Salz, Pfeffer, Koriander

Beilage Reis oder Nudeln wie Tagliatelle

Zubereitung:

Das Weiße der Zwiebeln in einer Pfanne anbräunen, zusammen mit der Hälfte des Knoblauchs. Pilze säubern und je nach Größe halbieren, dritteln oder vierteln. Dann ebenfalls in der Pfanne anbraten, bis sie nur noch wenig mehr als die Hälfte ihrer ursprünglichen Größe haben. Wichtig, falls man die Pilze wäscht: (1) Erst nach dem Waschen zerkleinern und (2) darauf achten, dass sie ohne Wasser in die Pfanne kommen. Nun mit Weißwein ablöschen und das kleingeschnittene Grüne der Zwiebeln und die feingehackte andere Hälfte des Knoblauchs hinzugeben. Bei mittlerer Hitze fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Sud nach Gusto eindicken (Soßenbinder, Mehl), Schmand einrühren, mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken und bei kleiner Hitze weitere fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Zum Schluß mit Petersilie bestreuen (TK-Petersilie wird ganz zum Schluss eingerührt).

Apfel-Tiramisu

Für 8 Personen

1 EL Butter
1 EL feiner Zucker
100 g Mandelblättchen

Für die Creme:

250 g Mascarpone
2 EL Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g Schmand oder Speisequark
5 EL Milch

Außerdem:

24 Löffelbiskuits
75 ml Apfellikör
750 g Apfelmus
Kakao zum bestreuen

1. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Zucker zugeben, unter Rühren karamelisieren (bräunlich Schmelzen) lassen. Mandeln unterrühren, leicht bräunen. Masse erkalten lassen, dann grob hacken.
 2. Für die Creme Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker, Schmand und Milch glatt rühren.
 3. Löffelbiskuits in eine flache Form legen und mit dem Likör beträufeln. Apfelmus daraufstreichen, Mandelkrokant überstreuen und die Creme darüberstreichen.
- 3-4 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.