



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

André Gloor

10. Januar 2015

Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen für 6 Personen

7 dl	Gemüsebouillon	Die Bouillon aufkochen. Die Steinpilze und Dörrotomaten
15 g	Steinpilze, gedörrt	hineingeben und alles 10 Minuten nur ganz leise kochen
6	Dörrotomaten	lassen.
1	Schalotte	Inzwischen die Schalotte schälen und hacken. Die
1 Zw	Rosmarin	Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und ebenfalls hacken.
		Die Bouillon durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen.
		Steinpilze und Dörrotomaten gut abtropfen lassen und klein
		schneiden.
2 EL	Butter	In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotte,
1 EL	Mehl	Rosmarin, Steinpilze und Dörrotomaten darin andünsten. Das
		Mehl in ein feines Sieb geben, darüber stäuben und kurz
		mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen und die
		Suppe auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.
200g	Champignons	Inzwischen die Champignons rüsten und in Scheiben
		schneiden. In einer Bratpfanne in der restlichen Butter kurz
		braten; entsteht Saft, diesen vollständig verdampfen lassen,
		beiseitestellen.
1.5 dl	Vollrahm	Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein
	Salz, Pfeffer	pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
		Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die
		Champignons beifügen und nur gut heiss werden lassen. Die
		Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten
		und nach Belieben mit etwas Rosmarin garnieren.

Spätzli für 4 Personen

600 g	Spätzli	Nach Rezept auf der Verpackung kochen.
-------	---------	----------------------------------------

Winterspargelsalat mit Schwarzwurzeln für 4 Personen

500g	Schwarzwurzeln aus der Dose	Die Schwarzwurzeln auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
3 EL	Olivenöl	Im heissen Olivenöl 2-3 Minuten andünsten. Dann mit Weisswein und Bouillon ablöschen, den Safran beifügen und die Schwarzwurzeln zugedeckt 5 Minuten kochen.
1 dl	Weisswein	
1 dl	Gemüsebouillon	Die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Orangenschale und -saft, Balsamico, Senf und Olivenöl zu einer Sauce rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen.
3	Safranfäden	
1	Orange	
2 EL	Balsamicoessig, weiss	
1 EL	Senf, körnig	
3 EL	Olivenöl	Die Schwarzwurzeln aus dem Kochsud heben, gut abtropfen lassen und zur Sauce geben. Die zurückgebliebene Kochflüssigkeit auf 2-3 Esslöffel einkochen lassen und ebenfalls zur Sauce geben.
1 Bd	Schnittlauch	
150g	Nüsslisalat	Den Nüsslisalat gut waschen und trocken schleudern. In einer Bratpfanne den Speck knusprig braten.
8	Bratspeck Tranchen	
		Den Schwarzwurzel- und den Nüsslisalat auf Tellern anrichten, dabei den Nüsslisalat mit der restlichen Sauce von den Schwarzwurzeln beträufeln, und alles mit Specktranchen garnieren.

Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce für 4 Personen

1	Rüebli, gross	Das Rüebli schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifchen schneiden.
1	Zwiebel, mittel	
1	Knoblauchzehe	
1	Peperoncino	
600 g	Rindfleisch, geschnetzelt	Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Die Hälfte des Fleisches darin kurz, aber kräftig anbraten. Herausnehmen und in der restlichen Bratbutter die zweite Portion Geschnetzeltes anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.
	Salz, schwarzer Pfeffer	
1 EL	Bratbutter	Im Bratensatz Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino andünsten. Das Tomatenpüree beifügen, alles gut mischen, dann mit dem Balsamicoessig und dem Portwein ablöschen. Kurz etwas einkochen lassen. Dann die Bouillon dazugiessen, das Fleisch wieder beifügen und die Thymianzweige dazulegen. Das Geschnetzelte zugedeckt etwas 30 Minuten kochen lassen.
1 TL	Tomatenpüree, gehäuft	
2 EL	Balsamicoessig	
1 dl	Portwein, rot	
2 dl	Gemüsebouillon	
6 Zw	Thymian	Rahm und Senf sehr gut verrühren. Die Petersilie fein hacken. Beides nach 30 Minuten Kochzeit zum Fleisch geben und dieses während weiteren 20–30 Minuten fertig garen, bis es gut weich ist. Am Schluss mit Salz, Pfeffer sowie nach Belieben 1 Spritzer Balsamicoessig abschmecken.
1 dl	Saucenrahm	
1 TL	Senf	
½ Bd	Petersilie	

Als Beilage passen Teigwaren, Reis oder Polentaschnitten.

Winterfruchtsalat für 4 Personen

1 dl	Orangensaft	
4 EL	Zucker	
1	Zitrone, dünn abgeschälte Schale	
1	Vanillestängel, aufgeschnitten	alles aufkochen, in eine Schüssel geben
2 EL	Zitronensaft	zugeben, Sirup auskühlen, Zitronenschale und Vanillestängel entfernen.
600 g	verschiedene Früchte, je nach Saison	zerkleinern, je nach Art, sofort zum Sirup geben, sorgfältig vermischen und ca. 1 Std. zugedeckt kühl stellen.
1 dl	Schlagrahm	Servieren, mit Schlagrahm garnieren.