



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Hansruedi Kaspar

7. Februar 2015

Sellerie-Kartoffel-Suppe mit Nussbröseln für 4 Personen

400 g Knollensellerie	Sellerie und Kartoffeln in Würfel schneiden. In der Hälfte des
400 g mehlig kochende Kartoffeln	Butters andünsten. Bouillon hinzugeben. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2 EL Butter	
1 l Gemüsebouillon	Inzwischen Haselnüsse und Paniermehl in der restlichen Butter
4 EL gemahlene Haselnüsse	ca. 4 Minuten bröselig braten. Salzen. Abkühlen lassen. Rahm zur Suppe geben. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Bröseln servieren.
3 EL Paniermehl	
Salz	
1,5 dl Rahm	TIPP Suppe nach Belieben mit Weisswein oder Noilly Prat verfeinern.
Pfeffer	

Grüner Salat für 4 Personen

200 g Salat	Salat und Sauce zubereiten.
-------------	-----------------------------

Kalbshaxen für 4 Personen

4 Kalbshaxen à ca. 260 g	Fleisch salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben. In einem Bräter Öl erhitzen, Haxen beidseitig ca. 3 Minuten anbraten. Herausnehmen.
Salz Pfeffer	
Mehl	Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden, im Bräter anbraten.
3 EL Olivenöl	
2 kleine Zwiebeln	Knoblauch andrücken, hinzugeben. Tomatenpüree begeben, anrösten.
4 Karotten	
1 kleiner Sellerie à ca. 250 g	Haxen dazugeben, alles mit Wein ablöschen. Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.
2 Knoblauchzehen	
2 EL Tomatenpüree	Fond und Lorbeerblatt begeben, Haxen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunden weich schmoren.
2 dl Rotwein	
1 l Kalbsfond	
1 Lorbeerblatt	Fleisch gelegentlich mit Fond begiessen.

Polenta-Auflauf für 4 Personen

1 l	Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)	Für die Polenta Milchwasser aufkochen, salzen. Mais unter Rühren einlaufen lassen.
1 TL	Salz	
200 g	Mais, z. B. Bramata	Unter häufigem Rühren 20-25 Minuten zu einem noch dünnen Brei kochen.
2 EL	Butter	
50 g	Bergkäse, gerieben Pfeffer	Butter, Käse und Pfeffer daruntermischen, in die ausgebutterte Form geben.
Garnitur:		
150 g	Lauch gerüstet, in Streifen geschnitten Butter zum Dämpfen	Für die Garnitur Lauch in der Butter andämpfen, mit Bouillon ablöschen, würzen. Lauch samt Flüssigkeit, Bündnerfleisch und Käse über der Polenta verteilen.
1 dl	Gemüsebouillon Pfeffer	In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten gratinieren.
50 g	Bündnerfleisch, in Streifen geschnitten	
100 g	Bergkäse, gewürfelt	

Walliser Aprikosen-Quark-Torte Für 12 Stück (Springform 26 cm)

Teig		Teig: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
200 g	Weissmehl	
120 g	Zucker	Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
¼ TL	Salz	
150 g	Butter, in Stücken, kalt	Mandeln und Ei begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
150 g	Mandelblättchen, geröstet, ausgekühlt	
1	Ei	2/3 des Teiges in die vorbereitete Form zerbröckeln, mit einem Löffelrücken andrücken.
50 g	Mandelblättchen	Mandeln mit dem restlichen Teig mischen, beiseitestellen.
Belag		Belag: Aprikosen und Apricotine mischen, auf dem Teigboden verteilen.
500 g	Aprikosen, in Schnitzen	Quark, Eier, Zucker, Mehl und Vanille verrühren, über die Aprikosen giessen.
1½ EL	Aprikosen- branntwein (z. B. Apricotine) oder Zitronensaft	Beiseitegestellten Teig als Streusel darauf verteilen.
250 g	Halbfettquark	Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
2	Eier	
80 g	Zucker	
1 EL	Weissmehl	Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auskühlen.
½	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt	
Puderzucker zum Bestäuben		Walliser Aprikosen-Quark-Torte mit Puderzucker bestäuben.