



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Martin Hediger

8. Februar 2014

Spargelcremesuppe für 6 Personen

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 kg | weisse Spargeln, geschält | 1. Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden, mit Speck umwickeln, auf Spiesse stecken, beiseitelegen. Restliche Spargeln in Stücke schneiden. |
| 6 | Specktranchen, halbiert | |
| 6 | Holzspiesschen | 2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Spargeln und Zucker ca. 5 Min. andämpfen. Mehl begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm dazugiessen, Suppe heiss werden lassen, würzen. |
| 2 EL | Butter | |
| 2 | Schalotten, in Scheiben | |
| 2 Pr. | Zucker | |
| 3 EL | Mehl | |
| 8 dl | Gemüsebouillon | |
| 2 dl | Rahm | 3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spiessli rundum ca. 6 Min. braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen. |
| Salz, Pfeffer, nach Bedarf | | |
| 1 EL | Bratbutter | |

Nüsslalat an Honig-Vinaigrette für 6 Personen

- | | | |
|-------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Nüsslalat | Eier hart kochen (10 Minuten) und abkühlen lassen. |
| 3 | Eier | Nüsslalat waschen und trocken schwingen. |
| 6 | Bratspecktranchen | Honig, Balsamico-Essig, Zitronensaft und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 3 EL | Honig (flüssig) | Speck in 3 cm breite Streifen schneiden und knusprig braten. |
| 6 EL | Aceto Balsamico | Den Nüsslalat mit der Sauce mischen. Ei klein schneiden und mit dem Speck darüber streuen, servieren. |
| 3 EL | Zitronensaft | |
| 6 EL | Olivenöl | |
| | Salz Pfeffer | |

Gemüsebeet für 6 Personen

- | | | |
|-------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Blumenkohl | Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. |
| 300 g | Brokkoli | Den Strunk des Brokkoli abschneiden und schälen und in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Brokkoliblume in kleine Röschen teilen. |
| 300 g | Rüebli | Rüebli schälen und in 5 x 1 cm Stäbchen schneiden. |
| | Salz, Pfeffer | Gemüse im Steamer garen. |
| 30 g | Butter | Nach Belieben würzen und mit flüssiger Butter beträufeln. |

Schweinsfilet im Blätterteig für 4 Personen

1	Blätterteig rechteckig	Das Schweinsfilet in einer Bratpfanne im Öl rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und ab kühlen lassen.
1	Schweinsfilet 450gr	Petersilie, Thymian und Rosmarin von den Stielen zupfen, alle Kräuter hacken.
2 EL	Öl	Eingelegte Tomaten in Streifen schneiden.
150 g	Frühstückspeck in Tranchen	Den Frühstückspeck überlappend so auf die Arbeitsfläche legen, dass ein Rechteck entsteht, mit dem das Filet eingepackt werden kann.
Füllung:		
1 Bd	Petersilie	Kräuter und Tomaten auf den Speck verteilen und andrücken.
2	Thymianzweiglein	Filet darauflegen, in den Speck einschlagen. Das Filet auf den Blätterteig legen, die Schmalseiten (etwa 3 cm) über das Filet legen, dann längs einrollen. Das Teigende mit Wasser bepinseln und andrücken.
2	Rosmarinzweiglein	Das Filet mit dem Teigende nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Nach Belieben mit Teigresten verzieren.
100 g	Dörrtomaten in Öl	Bei 210 °C 30 Minuten backen.

Risotto milanese für 4 Personen

40 g	Butter	Die feingehackten Zwiebeln mit der Hälfte der Butter dünsten.
80 g	Zwiebeln	Reis und Safran dazugeben und nochmals kurz dünsten.
320 g	Risottoreis	Mit der Bouillon ablöschen und 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln.
1 Ds	Safranfäden	Vom Feuer nehmen, noch 5 Minuten ziehen lassen.
1 L	Hühnerbouillon	Anschließend restliche Butter und den Käse daruntermischen.
60 g	Parmesan gerieben	

Himbeerquarktorte für 8 Personen

1	Biscuitboden 24cm	
250 g	Speisequark	
150 g	Rahmquark	
2	Eigelb	
100 g	Puderzucker	Zu einer glatten Masse rühren
300 g	Himbeeren	
1	Zitrone, Saft	Pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen und mit der Quarkmasse vermischen
6 Bl	Gelatine 5 min. eingeweicht abgetropft	Im Wasserbad mit 2 EL Wasser flüssig werden lassen und zur Creme geben, gut verrühren, Creme so lange kaltstellen, bis sie leicht fest geworden ist, ca. 45 Minuten.
2 dl	Rahm geschlagen	
2	Eiweiss geschlagen	Beides mit der Masse vermischen, die Hälfte davon auf den Kuchenboden geben.
150 g	Himbeeren	Darauf verteilen, mit der restlichen Himbeermasse bedecken.
		2-3 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.
8	Himbeeren	Als Garnitur auf der Torte verteilen.