



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

André Gloor

1. März 2014

### Champignons-Crostini für 6 Personen

250 g	Champignons	Den Backofen auf 230°C vorheizen. Die Champignons waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
1 kl	Zwiebel	In einer Bratpfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Champignons dazugeben, dünsten bis der Saft vollständig eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1	Knoblauchzehe	Baguette in 1 cm Scheiben schneiden. Oberseite mit Öl bestreichen und im Ofen goldbraun rösten.
3 EL	Olivenöl	Brotscheiben mit den Pilzen belegen und zum Apéro servieren.
1	Salz, Pfeffer	
1	Baguette	

### Currysuppe mit Huhn für 6 Personen

Sud:		Für den Sud die Zwiebel ungeschält halbieren. Jede Hälfte mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke bestecken. Das Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Alles mit der Bouillon in eine Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.
1 kl	Zwiebel	
2	Lorbeerblätter	
2	Gewürznelken	
1 gr	Rüebli	Die Pouletbrüstchen in den Sud legen, diesen nochmals vors Kochen bringen und das Fleisch darin zugedeckt vor dem Siedepunkt etwa 12 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie bedeckt beiseite stellen. Den Sud durch ein Sieb passieren und ebenfalls beiseite stellen.
1 L	Hühnerbouillon	
2	Pouletbrüstchen	
Suppe:		Für die Suppe die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitze in Scheibchen schneiden.
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
2 cm	Ingwer	
1	Apfel	
50 g	Butter	In einer Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Mehl und Currypulver darüber stäuben und 1 Minute mitdünsten. Dann den Apfel, den Noilly Prat sowie den abgeseibten Sud beifügen, aufkochen und zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen.
2 EL	Mehl	
2 EL	Curry mild	
1 dl	Noilly Prat	
Sud		Inzwischen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelscheiben leicht rösten. Von der Petersilie einige kleine Zweige beiseitelegen, den Rest fein hacken.
2 EL	Mandelscheiben	
½ Bd	Petersilie	
2 dl	Rahm	Den Rahm zur Suppe geben und diese nochmals aufkochen. mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Currysuppe mit Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken.
Salz		
Cayennepfeffer		Die Pouletbrüstchen in Scheiben schneiden. In vorgewärmte Teller geben. Die kochend heisse Suppe darüber anrichten. Mit Mandelscheiben und Petersilie bestreuen und mit Petersilienzweiglein garnieren.

## Gehackter Salat für 6 Personen

250 g	Cherrytomaten	Die Tomaten vierteln. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in etwa ½ cm grosse Würfelchen schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Minze grob hacken. Alles in eine Schüssel geben.
1	Salatgurke	
je 1	Peperoni rot, grün	
1	Zwiebel rot	
½ Bd	Minze	
2 EL	Zitronensaft	In einer kleinen Schüssel Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit einem Schwingbesen zu einer Sauce rühren und mit dem Salat mischen.
1 TL	Zucker	
	Salz, Pfeffer	
4 EL	Olivenöl	Joghurt mit Petersilie und wenig Salz mischen.
1.8 dl	Naturjoghurt	Salat auf die Teller verteilen, 1 EL Joghurt auf den Salat geben, servieren.
½ Bd	Petersilie gehackt	

## Nudeln für 4 Personen

250 g	Nudeln	Die Nudeln ins kochende Salzwasser geben und bissfest garen.
	Salz	

## Entrecôte double für 4 Personen

2	Entrecôtes double, je ca. 350 - 400 g	Ofen auf 80°C vorheizen, 1 Platte darin vorwärmen.
	Bratbutter	Entrecôtes in der heissen Bratbutter rundum 5-6 Minuten anbraten, würzen.
	Salz Pfeffer	Auf die vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Ofen 1 - 1½ Stunden niedergaren. Die Kerntemperatur soll 50-58°C betragen, je nach gewünschter Garstufe.

## Sauce Béarnaise für 4 Personen

½ dl	Weissweinessig	Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Chromstahlpfanne auf 2 EL einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurück- oder eine Chromstahlschüssel geben.
1 dl	Weisswein	
1	Schalotte, fein gehackt	
4	Pfefferkörner, weiss, gequetscht	Eigelb unter die Reduktion (abgesiebte Flüssigkeit) rühren.
1 Zw	Estragon	Im 80 °C warmen Wasserbad zu einer luftigen, cremigen Masse schlagen. Pfanne von der Platte nehmen.
¼ TL	Salz	
2	Eigelb	
100 g	Butter, kalt, in Stücke geschnitten	Butter unter Rühren begeben, bis die Sauce cremig ist.
1 TL	Estragon, fein geschnitten	Aus dem Wasserbad nehmen, Estragon darunter rühren, würzen.
	Salz, weisser Pfeffer	

## Dessertcrème für 6 Personen

2 ½ dl	Halbrahm	Rahm gekühlt anschlagen, Rahmhalter dazu streuen und steif schlagen.
1	Rahmhalter	
500 g	Naturejoghurt	Joghurt, Kondensmilch Zitronenschale gerieben und Saft gut verrühren, Rahm darunterziehen und mindestens 2 Stunden kühlstellen.
1 Tube	Kondensmilch gez.	
1	Zitrone	Beeren vorsichtig mit Zucker mischen.
300 g	Beeren gem.	Beeren in Dessertgläser geben, mit Crème bedecken.
30 g	Zucker	