



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Rolf Lüscher

5. April 2014

### Datteln mit Curry-Mascarpone

- |       |                             |                                                                                                                                                                                  |
|-------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20    | Datteln (Medjool)           | Datteln der Länge nach aufschneiden und mit feuchten Fingerspitzen etwas flach drücken.                                                                                          |
| 120 g | Mascarpone                  | Für die Füllung Mascarpone, Rahm, Curry und die Gewürze verrühren.                                                                                                               |
| 4 EL  | Rahm                        |                                                                                                                                                                                  |
| 1 TL  | Curry                       | Die Datteln mit der Mascarponemischung füllen und mit je 1 Mandel dekorieren.                                                                                                    |
|       | Salz, Tabasco nach Belieben | Tipp: Wenn Sie es scharf lieben, eignet sich Curry Madras hervorragend. Scharf und süss, welch eine Gaumenfreude. Die Mandeln erhalten durch Einreiben mit Olivenöl ihren Glanz. |
| 20    | Mandeln                     |                                                                                                                                                                                  |

### Kohlrabicremesuppe mit Radieschen für 6 Personen

- |             |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Radieschen: |                       | Radieschen in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schale geben. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Essig ablöschen und solange köcheln, bis sich das Karamell aufgelöst hat.                                                     |
| 1 Bd        | Radieschen            | Grenadinesirup dazugeben und über die Radieschen giessen. 1 Stunde marinieren lassen, dabei öfter umrühren.                                                                                                                                                     |
| 1 EL        | Zucker                |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1 dl        | Rotweinessig          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4 EL        | Grenadinesirup        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Suppe:      |                       | Zwiebel fein hacken. Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Kohlrabi dazugeben und 2-3 Minuten andünsten. Mit Weisswein ablöschen, bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen lassen. |
| 1           | Zwiebel               | Bouillon zugeben und bei kleiner Hitze 15-20 Minuten zugedeckt weich garen. Rahm zugeben, mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.                                                                    |
| 500 g       | Kohlrabi              | Radieschen in einem Sieb abtropfen lassen. Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und anrichten, Radieschen darauf verteilen. Suppe mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.                                                                                         |
| 30 g        | Butter                |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1           | dl Weisswein          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6 dl        | Gemüsebouillon        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2 dl        | Rahm                  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|             | Salz, Pfeffer, Muskat |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1 EL        | Zitronensaft          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4 TL        | Kürbiskernöl          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### Spargelsalat für 4 Personen

- |              |                 |                                                                                                                                                                          |
|--------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 kg         | grüne Spargeln  | Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden. Das heisst von den Spargeln das hölzerne Ende (ca. 2 cm) abschneiden.                                     |
|              | Salz, Pfeffer   | Spargelstangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser aufkochen, Salzen. Spargeln darin ca. 5 Minuten bissfest garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. |
| Vinaigrette: |                 | Für die Vinaigrette Schalotten schälen und fein hacken. Tomaten in feine Streifen schneiden. Schalotten, Tomaten, Balsamico und Öl mischen.                              |
| 2            | Schalotten      | Spargeln mit der Vinaigrette mischen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.                                                                      |
| 50 g         | getr. Tomaten   | Spargelsalat anrichten.                                                                                                                                                  |
| 4 EL         | Aceto balsamico |                                                                                                                                                                          |
| 6 EL         | Olivenöl        |                                                                                                                                                                          |





# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Rolf Lüscher

5. April 2014

### Rhabarber-Schokolade-Torte für 12 Stücke

400 g roter Rhabarber	Für eine Springform von ca. Ø 24 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet
2 EL Zucker	Rhabarber, evtl. längs halbiert, quer in ca. 1 cm dicken Stücken. Rhabarber und Zucker mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen.
150 g Butter, weich	Butter und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren. Ein Eigelb nach dem andern darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist.
75 g Zucker	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
4 Eigelbe	
4 Eiweisse	
Salz	
75g Zucker	
150 g gemahlene Mandeln	Mandeln, Mehl, Backpulver und Schokoladewürfeli lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, auf den Rhabarbern verteilen.
75 g Weissmehl	
1 TL Backpulver	
100 g dunkle gefüllte Schokolade, in Würfeli	
	Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Form herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, auskühlen.
Puderzucker	Kurz vor dem Servieren Rhabarber-Schokolade-Torte mit Puderzucker bestäuben.