



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Rolf Lüscher

3. April 2010

Pizzabrötchen für 4 Personen

- | | | |
|-------|--|--|
| 8 | Aufbackbrötchen ,
Parisette | Die Brötchen halbieren. |
| 130 g | Schinkenwürfel | Restliche Zutaten miteinander vermischen und würzen. |
| 150 g | Käse gerieben | |
| 1 | Tomate in Würfel
geschnitten | Brötchen mit der Masse bestreichen |
| 1 | gelbe Peperoni
in feine Würfel
geschnitten
Pfeffer, Basilikum | Auf ein mit Backtrennpapier vorbereitetes Backblech geben
und bei 200-220 Grad 12-15 Minuten backen |
| oder | Pertersille nach
belieben | Tipp: Anstelle von Peperoni Mais verwenden. |

Ananas-Zitronengras-Suppe für 4 Personen

- | | | |
|--------|--|---|
| 1 | Kartoffel | Schalotten und Ingwer fein hacken, Ananas in Würfel schneiden. |
| 2 | Schalotten | |
| 20 g | Ingwerwurzel,
geschält | Kartoffel schälen und in Würfel schneiden, Bürli in etwas Halbrahm aufweichen, mit Gabel zerdrücken, Lauch, Apfel und Zitronengras klein schneiden. |
| 50 g | frische Ananas,
geschält | |
| 50 g | Lauch, gerüstet | Schalotten, Kartoffel, Ingwer, Zitronengras, Ananas, und Lauch im heißen Öl ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze andünsten. |
| 50 g | Apfel, geschält,
entkernt | |
| 4 Stg. | Zitronengras | Im Mixer pürieren. Püree durch ein Sieb streichen, mit 2 dl Bouillon nochmals kurz bei geringer Hitze aufkochen, anschließend mit dem Portwein ablöschen, Halbrahm und aufgelöste Bouillon dazu gießen, mit Gabel zerdrücktes Bürli oder Weggli beifügen, alles mit Mixer aufschäumen, aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen. |
| 2 EL | Olivenöl | |
| 1 dl | weißer Portwein | |
| 7 dl | Halbrahm
Salz, Pfeffer,
Ingwergewürz | |
| 2x2dl | Bouillon | Suppe nach Belieben mit etwas Salz, Pfeffer und evtl. Ingwergewürz abschmecken. |
| 1 | Bürli oder Weggli | |
| 4 | Ananasscheiben
getrocknet | Suppe schöpfen, mit Ananasscheibe dekorieren und anrichten. |

Curry-Kartoffeln und Cherry-Tomten für 4 Personen

- | | | |
|--------|--|---|
| 1 | Zweiglein Rosmarin
Salzwasser, siedend | Rosmarin ins siedende Salzwasser geben, Kartoffeln zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, abtropfen. |
| 1 kg | fest kochende
Kartoffeln, geschält,
in Schnitzen | Bouillon heiss und Curry verrühren, Kartoffeln und Rahm darunter mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. |
| 1dl | Gemüsebouillon, | |
| 1 TL | milder Curry | |
| 2 EL | Saurer Halbrahm
Salz, Pfeffer | Cherrytomaten kurz in der Bratpfanne andünsten und zusammen mit den Kartoffeln, zu dem Fleisch anrichten. Kartoffeln mit etwas Peterli garnieren. |
| 250 gr | Cherrytomaten | |
| 1 Bd. | Peterlie | |

Linsen-Wildlachs-Tartar für 4 Personen

3dl	Bouillon	Bouillon und Linsen ca. 10 Minuten (bis sie weich sind, je nach Kochherdleistung etwas länger) bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Linsen abgießen und abtropfen lassen. Senf und Creme fraiche mit den Linsen mischen. Mit Salz und Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken. Auskühlen lassen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
40 g	grüne Linsen	
40 g	weiße Linsen	
1 TL	Senf	
2 TL	Creme fraiche	
	Meersalz, schwarzer Pfeffer	Zwei große Lachstranchen pro Teller für die Garnitur beiseite legen. Rest in Würfelchen schneiden. Mit den Linsen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren Gurke in feine Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen. Beiseite gelegte Lachstranchen halbieren. Eine Ringform von ca. 6 cm. Durchmesser auf die Gurkenscheiben setzen und den inneren Rand mit ½ Tranche Lachs auslegen. ¼ des Linsen-Lachs-Tatars einfüllen und den Ring entfernen. Restliche Portionen auf die gleiche Weise anrichten. Mit Zwiebelringen und Schnittlauch garnieren und servieren.
2 EL	Balsamico	
250 g	Wildlachs geräuchert, tranchiert	
¼	Salatgurke Zum Anrichten Zwiebelringe zum Dekorieren Schnittlauch	

Kefen für 4 Personen

400 g	Kefen, gerüstet	Kefen und Zwiebel mit Salz, Pfeffer und Thymian in der Butter andämpfen.
1 kl.	Zwiebel, gehackt Salz, Pfeffer	
1	Thymianzweig Butter zum Dämpfen	Mit wenig Wasser ablöschen. Bei kleiner Hitze 5-10 Minuten leicht knackig dämpfen.

Entrecôte für 4 Personen

4	Entrecotes (je ca. 180 g)	Für die Marinade Öl, bis und mit Pfeffer verrühren.
½ TL	Salz	Fleisch damit zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren.
2 EL	Sonnenblumenöl	
2 EL	Ketchup	Marinade gut abtupfen. Anbraten bei voller Hitze beidseitig,
2 EL	milder Curry	
½ EL	Rosmarinnadeln Pfeffer aus der Mühle Evtl. Kräuterbutter	1-2 Minuten und im Backofen bei 80 Grad warm halten.

Basilikum-Balsamico-Erdbeeren für 4 Personen

500 g	Erdbeeren	Erdbeeren waschen, rüsten und in Stücke schneiden. Mit Balsamico und 40 g Zucker vermischen. Wenig Basilikum beiseite legen. Rest hacken, mit den Erdbeeren mischen und in Gläser verteilen.
2 EL	Aceto balsamico	
80 g	Rohrzucker	
1 Bd.	Basilikum	
1 Bio	Orange	Bio Orange gut waschen. Orangenschale mit dem Zestenmesser fein abziehen. Orange auspressen.
250 g	Mascarpone	Saft der Bio Orange mit Mascarpone und dem restl. Zucker vermischen. In die Gläser über die Erdbeeren verteilen. Orangenzesten und Amaretti fein hacken. Darüber streuen. Mit beiseite gelegtem Basilikum garnieren. Im Kühlschrank kühl stellen.
2	Amaretti, 40 g	