



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Rolf Lüscher

7. Mai 2011

Lachstartar für 4 Personen

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 200 gr Lachs geräuchert gewürfelt | Alle Zutaten miteinander vermischen und ca. 2 Stunden gekühlt durchziehen lassen. |
| 1 TL Kapern, fein gewiegt | |
| 1 Zwiebel geh. | |
| 1 EL Cornichons geh. | Schmeckt lecker zu frisch geröstetem Brot. |
| 1 TL Schnittlauch geh. | |
| 1 TL Olivenöl | |
| Salz, Pfeffer | |

Gemüsetartar für 4 Personen

- | | |
|---------------------------|---|
| 1 ½EL Essigbalsam weiss | Für die Sauce alle Zutaten bis und mit grobkörnigem Senf in einer Schüssel gut verrühren. |
| 1 ½EL Olivenöl | |
| 1 EL Gemüse-bouillon | |
| 1 EL Senf grobkörnig | |
| 1 Osterei geh. | Ei und alle Zutaten begeben, würzen. |
| 50 gr Stangensellerie geh | |
| 1 Bd Radiesli geh. | |
| 1 Essiggurke geh. | |
| 1 Bundzwiebel geh. | |
| 1 EL Petersilie geh. | |
| ¼ TL Salz, wenig Pfeffer | |

Sbrinz- Chips für 4 Personen

- | | |
|------------------------|--|
| 25 gr Sbrinz, gerieben | Pro Chips 1 Esslöffel Käse in eine beschichtete Bratpfanne geben, ca. 1 Minute goldgelb backen. Sorgfältig herausnehmen, auskühlen. Vorgang wiederholen. |
|------------------------|--|

Brotscheiben für 4 Personen

- | | |
|---------------|---|
| 1 Pariserbrot | Brot schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden, toasten. |
|---------------|---|

Oster-Kräuterbutter für 4 Personen

- | | |
|------------------------------|---|
| 100 gr Butter weich | Butter schaumig rühren. |
| 1 TL Zitronenschale gerieben | Alle Zutaten bis und mit Bärlauch begeben, kurz weiterrühren, würzen. |
| 1 TL Zitronensaft | |
| 2 EL Bärlauch geh. | |
| 1 TL Salz | Butter auf Klarsichtfolie legen, zu einer Rolle formen, kühl stellen. |
| Pfeffer | |

Kalbskotelett mit Frühkartoffeln für 4 Personen

2 EL	Sojasauce	Sojasauce und alle Zutaten gut verrühren, das Fleisch mit der Hälfte der Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren. Die restliche Marinade kühl stellen.
2 EL	Senf grobkörnig	
2 EL	Olivenöl	
1 TL	Szechuan-Pfeffer	
1 kg	Kalbskoteletts am Stück	Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Ofen auf 240 Grad vorheizen.
1 EL	Bratbutter	Bratbutter auf das Backblech geben, dies in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 3 Min. heiss werden lassen. Fleisch salzen, aufs Blech legen und da. 15 Min. anbraten.
1 TL	Salz	
600gr	Frühkartoffeln längs halbiert	Hitze auf 180 Grad reduzieren, Kartoffeln auf dem Blech verteilen, 50 Min. weiterbraten.
1 TL	Olivenöl	Die Kerntemperatur beim Kalbskotelett sollte 60-65 Grad betragen. Braten von Zeit zu Zeit mit der restlichen Marinade bestreichen.
1 TL	Salz	Den Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, Kartoffeln warm stellen.
½ TL	Cayennepfeffer	

Glasierte Frühlingrüebli und Bundzwiebeln für 4 Personen

1 TL	Butter	Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Bundrüebli und Zwiebeln andämpfen.
8	Bundrüebli längs halbieren	
8	kleine Bundzwiebeln mit Grün, halbiert, in 6cm langen Stücken	Bouillon dazugiessen, zugedeckt ca. 4 Min. knapp weich köcheln, dann Flüssigkeit offen sirupartig einköcheln.
½ dl	Gemüsebouillon	
1 TL	Zucker	Zucker beugeben, schwenken, bis das Gemüse glänzt, würzen.
	Salz, Pfeffer	

Warmes Schokolade-Küchlein mit Vanille Glace für 4 Personen

1	Ei	Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.
1	Eigelb	
60 g	Zucker	
1 Pr	Salz	
50 g	dunkle Schokolade in Stücken	Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, darunterrühren.
50 g	Butter, weich, in Stücken	Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.
50 g	Mehl	Form: Für 4 Espressotassen von je ca. 1 dl, gefettet, gezuckert.
250gr	Vanille Glace	Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
		Herausnehmen, mit einer Kugel Vanille Glace servieren.