



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Hansruedi Kaspar

3. Dezember 2011

Weihnachtssuppe für 4 Personen

1 L	Gemüsebouillon	Bouillon mit Sternanis aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, Anis herausnehmen.
1	Sternanis	
1	Rüebli, in feinen Streifen	Gemüwestreifen begeben, ca. 5 Min. knapp weich köcheln, Suppe anrichten.
200g	rohe Randen, in feinen Streifen	

Nüssli-Salat mit verlorenem Ei für 4 Personen

200g	Nüsslisalat	Nüsslisalat anrichten. Senf, Aceto und Öl verrühren, Sauce würzen, über den Salat träufeln.
1 TL	grob-körniger Senf	
2 EL	Aceto balsamico bianco	Baumnußkerne grob hacken, in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, über den Salat streuen.
3 EL	Baumnußöl	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	Wasser und Essig aufkochen, Hitze reduzieren.
20	Baumnußkerne	Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen, sorgfältig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen, ca. 4 Min. ziehen lassen.
1 ½ L	Wasser	
1 dl	Weissweinessig	
4	frische Eier	Herausnehmen, abtropfen, auf dem Salat anrichten.

Lauch-Kartoffelstock für 4 Personen

600 g	mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	1. Kartoffeln und Lauch offen im Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen.
500 g	Lauch, in ca. 1 cm grossen Stücken Salzwasser, siedend	Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit von Kartoffeln und Lauch unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.
1 dl	Milch	
1 dl	Rahm	Mit den Schwingbesen des Handrührgeräts kurz zu Püree verrühren.
60 g	Butter, in Stücken, kalt	
wenig	Muskat Salz, nach Bedarf Pfeffer, nach Bedarf	2. Milch, Rahm und Butter heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat, würzen.

Blanquette de veau für 4 Personen

800 g Kalbsvoressen (z. B. Hals, Schulter)	1. Fleisch würzen, im Mehl wenden. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen.
1 TL Salz	
wenig Pfeffer	Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen.
1 EL Mehl	
Bratbutter zum Braten	2. Wenig Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen.
1 Zwiebel, fein gehackt	Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Wein dazugiessen, etwas einköcheln.
1 Knoblauchzehe, gepresst	
1 dl Weisswein	Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 1.25 Std. schmoren.
3 dl Fleischbouillon	
2 EL Maizena	3. Maizena mit Rahm anrühren, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
1 dl Vollrahm	
Salz	
Pfeffer	
1 dl Vollrahm, steif geschlagen	
1 EL glattbl. Petersilie, fein geschnitten	Servieren: Schlagrahm auf das Fleisch verteilen, Petersilie darüberstreuen. Lauch-Kartoffelstock dazu servieren.

Mandarinen-Tiramisu für 4 Personen

6 Mandarinen	1. Von 3 Mandarinen Saft auspressen (ca. 1 dl), mit Zucker und Likör verrühren.
3 EL Rohrzucker	Restliche Mandarinen schälen, halbieren, quer in Scheiben schneiden.
2 EL Orangenlikör (Grand Marnier)	2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form verteilen. Die Hälfte der Flüssigkeit darüberträufeln. Mandarinen darauflegen. Quark, Mascarpone und Milch gut verrühren.
150 g Löffelbiskuits	
150 g Rahmquark	3. Die Hälfte der Masse auf den Mandarinen verteilen, Biskuits darauflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln, restliche Masse darauf verteilen.
250 g Mascarpone	Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
1 dl Milch	
1 EL Kakaopulver	
0.5 EL Zimt	Kakao und Zimt mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.