



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

André Gloor

2. Februar 2013

Marinierter Thunfisch Für 6-8 Personen als Vorspeise

4 Zw. Stangensellerie, je nach Grösse	Ganz wichtig bei der Zubereitung dieses carpaccioähnlichen Gerichtes ist, dass man den Fisch nur ziehen, aber auf keinen Fall kochen lässt und auch nicht ganz durchgart, sonst wird er trocken und zäh.
2 Knoblauchzehen	Den Stangensellerie rüsten, dabei schöne, zarte Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Die Zweige in feine Scheibchen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in Scheibchen schneiden. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und klein würfeln.
1 Peperoncino	In einer mittleren Pfanne Knoblauch, Peperoncino, Weisswein, Zitronensaft und Olivenöl aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze zurückschalten, sodass die Marinade kurz vor dem Siedepunkt ist.
1½ dl Weisswein	Den Thunfisch in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Portionenweise im heissen Sud 2-3 Minuten ziehen lassen, er soll innen noch fast roh sein. Aus dem Sud heben und auf eine Platte anrichten.
½ Zitrone, nur Saft	Wenn alle Fischeiben zubereitet sind, den Stangensellerie in den Sud geben, diesen kräftig aufkochen und auf mittlerem Feuer etwa 5 Minuten zur Hälfte einkochen lassen.
6 EL Olivenöl	Den Sud leicht abkühlen lassen, dann über die Thunfischeiben verteilen und auskühlen lassen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden marinieren lassen.
Salz, Pfeffer	Vor dem Servieren die beiseitegelegten Sellerieblätter hacken und über die Thunfischeiben verteilen. Nach Belieben das Gericht mit Zitronenschnitzen garnieren.
500 g frischer Thunfisch am Stück	
nach Belieben Zitronenschnitze	

Broccolicremesuppe mit Crêpe Rouladen für 4 Personen

900 g Broccoli in kleine Röschen	Aus Mehl, Milch, Ei und einer Prise Salz einen glatten Crêpe Teig rühren - abgedeckt 20 Minuten rasten lassen.
2 Eier	In der Zwischenzeit die Broccoliröschen in einem Topf mit Salzwasser 5 Minuten garen, anschließend in Eiswasser abschrecken und abseihen.
7dl Gemüsebouillon	In einer Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl heiß werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten - mit Weißwein ablöschen. Das Ganze mit Gemüsebrühe und Rahm auffüllen und für 5 Minuten köcheln lassen, 600 Gramm Broccoliröschen in die Suppe geben - etwas einköcheln lassen.
1 Knoblauchzehe gehackt	In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und aus dem Teig 2 Crêpes ausbacken.
80 g Mehl	Die restlichen Broccoliröschen zusammen mit dem Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren - mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Crêpes streichen. Die Crêpes einrollen und im Backofen warm halten.
2dl Milch	Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmals abschmecken. Die Crêperouladen in Scheiben schneiden in die Teller verteilen, Suppe servieren.
2dl Rahm	
4 EL Olivenöl	
Salz und Pfeffer	
2 Zwiebeln gehackt	
Sonnenblumenöl	
2 dl Weisswein	

Sauerkraut-Käse-Auflauf für 4 Personen

200 g	Sauerkraut	Die kleingeschnittene Zwiebel und den feingewürfelten Speck in einem Topf andünsten, das Sauerkraut, die gehackten Kräuter, den Weisswein und die Hälfte der Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 10-15 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Das gewürfelte Weissbrot mit den Eiern und der restlichen Sahne einweichen, den gewürfelten Käse dazugeben. Das eingeweichte Brot unter das erkaltete Sauerkraut rühren. Die Masse in eine gut ausgebutterte, feuerfeste Form füllen, einige Butterflöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Der Auflauf soll eine schöne braune Oberfläche haben.
1	Zwiebel	
150 g	Speck	
100 g	Trockenes Weissbrot	
150 g	Hartkäse	
2	Eier	
¼ L	Vollrahm	
3 EL	Weisswein	
1 EL	Gehackte Kräuter	
	Salz, Pfeffer Muskat Butter	

Rippli für 4 Personen

600 g	Rippli vom Nierstück	Garen: Wasser aufkochen. Rippli begeben, auf kleinem Feuer unter dem Siedepunkt (75-80 Grad) ziehen lassen. (ca. 1 Stunde)
-------	----------------------	--

Honig-Senf Sauce für 4 Personen

1 kl.	Zwiebel	Die Zwiebel fein hacken und im Butter leicht bräunen.
30gr	Butter	
1 dl	Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen, die Saucenwürfel und den Saucenrahm dazugeben, 5 Minuten leicht kochen lassen.
2	Bratensaucewürfel gebunden	
1dl	Saucenrahm	Senf und Honig gut mischen, in die Sauce geben und weitere 5 Minuten kochen lassen.
1 EL	Senf, körnig	
1 EL	Honig	Abschmecken und servieren.

Orangen-Kompott mit Kokos-Mascarpone für 4 Personen

6	Orangen	Die Orangen mit dem Messer schälen und in Filets schneiden. Mit dem Honig in eine Pfanne geben. Aufkochen und zugedeckt auf kleinstem Feuer 5 Minuten kochen. Auskühlen lassen.
40 g	Honig	
Kokos-Mascarpone:		
40 g	Kokosflocken	Für den Kokos-Mascarpone die Kokosflocken und den Zucker mit der Milch aufkochen und auskühlen lassen.
1 dl	Wasser	
40 g	Zucker	Mit dem Mascarpone und dem Grand Marnier verrühren. Achtung: Nicht zu lange rühren, sonst flockt der Mascarpone aus.
250 g	Mascarpone	
1 EL	Grand Marnier	Orangen in Dessertgläser füllen. Die Creme auf das Kompott in den Gläsern verteilen. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.
4 EL	Mandelblättchen	
	Kakaopulver zum Bestreuen	In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Zum Servieren die Desserts mit Kakaopulver und den Mandelplättchen bestreuen.