



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Rolf Lüscher

6. April 2013

Kohlrabi Cremesuppe mit Speckaprikosen für 4 Personen

2	Kohlrabiknollen (250 - 300 g)	Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden. In einem Kochtopf 1 EL Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin hellgelb anbraten.
1	Zwiebel	Die Butter hinzu geben, anschließend die Kartoffel- und Kohlrabistücke mit in den Topf geben und unter Rühren etwa 2-3 Minuten anschmoren.
500 g	Kartoffeln, geschält gewogen	
1 EL	Öl	Die Gemüsebrühe zu gießen und erneut aufkochen lassen.
1 EL	Butter	Anschließend die Kohlrabisuppe in etwa 25 - 30 Minuten langsam weich kochen lassen.
¾ L	Gemüsebrühe	
1 dl	Schlagrahm	Den ganzen Gemüseinhalt mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Sahne und eventuell noch etwas Wasser oder Brühe, bis zur gewünschten Sämigkeit der Suppe, auffüllen.
	Salz, Pfeffer Muskatnuss	Nach eigenem Geschmack mit Pfeffer oder Muskat würzen.
	Schnittlauch zum Bestreuen	Nochmals einmal kurz aufkochen und kurz vor dem Servieren der Suppe, diese mit einem Pürierstab oder einem Schneebesen, schön schaumig aufschlagen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, servieren.
<hr/>		
8	Dörraprikosen	Aprikosen mit dem Speck umwickeln, jeweils zwei Speck-
8	Specktranchen Bratbutter	Aprikosen auf ein Spiesschen stecken. Wenig Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren,
4	Holzspiesschen	Spiesschen bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten.

Polenta für 4 Personen

4 dl	Milch	Milch und Wasser aufkochen, den Mais regenartig einrühren, bis dieser leicht bindet, Hitze entfernen, zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.
4 dl	Wasser	
200 g	Maisgriess	Vor dem Anrichten geriebenen Käse beimengen und abschmecken.
120 g	Käse	

Gefüllter Kaninchenrollbraten für 4 Personen

20 g	Steinpilze, getrocknet	Kaninchenrollbraten (Rückenfilets mit Bauchlappen)füllen mit Wirzblättern sowie einer würzigen Paste aus getrockneten Steinpilzen, Dörrtomaten und Oliven.
	Salz	
300 g	Wirz	Die Steinpilze 15 Minuten in lauwarmes Wasser einweichen. Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen. Vom Wirz die grösseren und mittleren Blätter auslösen, das Innerste wird nicht verwendet (für eine Suppe oder Salat beiseitelegen). Die Wirzblätter im leicht kochenden Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren. Sorgfältig herausheben und kurz kalt abschrecken. Auf einem Küchentuch trockentupfen.
20 g	Dörrtomaten, in Öl eingelegt	
40 g	Oliven, entsteint	
400 g	Kaninchen- rollbraten	Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen Die Steinpilze abschütten und leicht ausdrücken. Zusammen mit den Dörrtomaten und den Oliven grob hacken.
2	Knoblauchzehen	Den Kaninchenrollbraten auf der Arbeitsfläche auslegen. Auf der Innenseite mit den Wirzblättern belegen. Die Pilz-Tomaten-Oliven-Mischung darauf verteilen. Den Braten aufrollen und mit Küchenschnur binden.
1	Zwiebel	
1 Bd	Petersilie	
2 Zw	Salbei	
2 Zw	Thymian	Die Knoblauchzehen schälen, aber ganz belassen. Die Zwiebel ebenfalls schälen und vierteln. Alle Kräuter zu einem Strauss binden.
2 Zw	Rosmarin	In einem Bräter oder Schmortopf das Olivenöl mit den Knoblauchzehen kräftig erhitzen. Den Kaninchenrollbraten mit Salz und Pfeffer würzen und rundum 2–3 Minuten anbraten.
3 El	Olivenöl	Dann die Zwiebel und den Kräuterstrauss beifügen und alles mit dem Weisswein ablöschen. Den Kaninchenrollbraten zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1 Stunde schmoren lassen, dabei 2–3 Mal wenden.
	Pfeffer	
1 dl	Weisswein	
1 Pr	Cayennepfeffer	Am Ende der Schmorzeit den Kaninchenrollbraten herausheben und warm stellen.
	Zitronensaft, einige Tropfen	Die verbliebene Flüssigkeit durch ein Sieb in eine kleine Pfanne giessen, dabei alles gut ausdrücken. Den Jus aufkochen und mit Salz, Cayennepfeffer sowie mit ganz wenig Zitronensaft abschmecken.
		Den Braten in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Jus beträufeln.

Caponata nach Art der Hausfrau für 8 Personen

1	Aubergine	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2	Zucchetti, klein	Alle Gemüse rüsten und in kleine Würfelchen schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl gut mischen. Dann auf einem grossen Blech verteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben.
1	Peperoni, gelb	
2 Zw	Stangensellerie	Das Gemüse im 220 Grad heissen Ofen in der Mitte 12–15 Minuten backen. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Nach 5 Minuten Backzeit zum Gemüse geben und alles kurz mischen. Am Ende der Garzeit soll das Gemüse noch knackig sein!
2	Fenchel, klein	
5 EL	Olivenöl	
	Puderzucker, wenig	
1	Zwiebel, gross, rot	In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen leicht rösten.
50 g	Mandelblättchen	Die Pfefferminzblättchen sehr fein schneiden.
1 Zw	Pfefferminze	In einer kleinen Schüssel Balsamico, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
3 EL	Balsamicoessig	
1 TL	Zitronensaft Salz, Pfeffer	Das heisse Gemüse mit den Mandeln, der Pfefferminze, den Rosinen und der Marinade mischen; wenn nötig noch etwas Olivenöl beifügen und das Gemüse mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Caponata zugedeckt mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
20g	Rosinen	
4 dl	Gemüsebouillon	Kurz vor dem Servieren die Bouillon aufkochen. Den Bulgur hineingeben, einmal aufkochen, dann auf der ausgeschalteten Herdplatte etwa 15 Minuten ausquellen lassen. Die Caponata darauf anrichten.
200 g	Bulgur	

Schokoladencreme für 8 Personen

4	Eigelb	Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen, dies dauert auch mit dem Handrührgerät 6–8 Minuten.
50 g	Zucker	
5 dl	Milch	Etwa 1 dl Milch mit dem Maizena verrühren und beiseite stellen. Die restliche Milch in eine Pfanne geben.
1 EL	Maizena, gehäuft	Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Mit dem Schokoladenpulver und dem Salz zur Milch in der Pfanne geben. Alles langsam aufkochen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Dann die Maizena-Mischung dazurühren. Die Schokoladenmilch sofort unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren aufkochen, bis die Creme schön bindet. Sofort in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Erkalten lassen, dann kühl stellen.
100 g	Schokolade, dunkel	
2 EL	Schokoladenpulver	
1 Pr	Salz	
3 dl	Rahm	Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.
1	Banane	
50 gr	Pinienkerne	Bananenwürfelchen mit Pinienkernen in wenig Butter kurz braten, auf die Portionen verteilen.
10 gr	Butter	