



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Dieter Schild

7. Nov. 2009

Gurkensalat mit Crevetten für 6 Personen

300 gr Crevetten	Crevetten trocken tupfen. Gurken schälen, der Länge nach halbieren, Kerne mit einem Teelöffel heraus schaben. Gurke in 3 cm lange, schmale Stifte schneiden. Gurkenstifte mit Salz und Zitronensaft würzen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
1 Salatgurke	
Salz, Pfeffer	
3 EL Zitronensaft	
200 gr Mayonnaise	Mayonnaise, Ketchup und Rahm verrühren.
2 EL Ketchup	Gurken, Crevetten und Peperoniwürfeli untermischen.
6 EL Rahm	Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.
1 Peperoni, grün	Auf Salatteller verteilen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.
klein gewürfelt	
wenig Tabasco	
½ Bd. Petersilie geh.	

Thunfisch-Roulade für 4 Personen als Vorspeise

200 gr Blattspinat	Ein Backblech leicht enfetten, mit Backpapier auslegen, dieses ebenfalls einfetten. Backofen auf 200°C vorheizen.
Tiefgekühlt	Spinat in 25 gr Butter weich dünsten.
Öl	Spinat abtropfen lassen und im Mixer pürieren. Flüssigkeit herausdrücken.
45 gr Butter	
½ Gemüsezwiebel	Zwiebel in der restlichen Butter weich dünsten, Mehl hineinrühren, dann langsam die Milch darunter-rühren. Auf schwacher Flamme 3-4 Min. rühren, bis alles fest ist.
fein gehackt	
2 EL Mehl	Eigelb mit dem Käse verrühren, mit dem Spinat in die Sauce geben, gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen.
5 EL heisse Milch	Eiweiss steif schlagen, unter die Spinatmischung heben.
2 Eigelb	Abschmecken und auf dem Backblech verteilen.
1 EL Parmesan gerieben	20-25 Minuten backen.
Salz, Pfeffer	
1 Prise Muskatnuss	Für die Füllung Thunfisch mit der Gabel zerkleinern. Aus Butter und Mehl eine weisse Sauce zubereiten, Milch hineinrühren und dick kochen lassen. Thunfisch, Tabasco, Paprika darunterheben und würzen.
3 Eisweiss	
1 EL Butter, flüssig	
Füllung:	Ofen angeschaltet lassen, Spinat-Lage auf ein mit Backpapier bedecktes, feuchtes Küchentuch stürzen. Papier vom Spinat abziehen, Dampf etwa 1 Minute entweichen lassen. Mitsamt Tuch der Länge nach aufrollen, 1 Minute liegen lassen.
100 gr Thunfisch (Dose)	
10 gr Butter	
10 gr Mehl	
5 EL Milch	Spinat-Lage auseinander rollen, mit der Thunfisch-Sauce bestreichen, dabei 2cm Rand an jeder Längsseite stehen lassen. Wieder aufrollen und mit der 'Nahtstelle' nach unten in einen feuerfesten Topf legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und weitere 5 Minuten im Ofen backen.
Wenig Tabasco	
1 Prise Paprika	
Salz, Pfeffer	

Hackbraten an Rotweinsauce für 4 Personen

700 g Hackfleisch gem.	Eingeweichtes Brot gut ausdrücken, mit einer Gabel zerpflücken.
2 Broteischnen in Milch eingelegt	Brot, Hackfleisch und Ei gut vermengen, Zwiebeln und Kräuter unterrühren. Würzen.
1 Ei	
1 Zwiebel fein gehackt	Einen länglichen Laib formen, diesen mehlen und im Paniermehl wenden.
2 EL Kräuter geh. z.B . Petersilie, Liebstöckel, Majoran, Thymian Salz Pfeffer Paprikapulver Paniermehl Mehl	Rüebli, Sellerie und Lauch putzen/schälen und zerkleinern. Hackbraten in einem grossen Bratopf in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten, zerkleinertes Gemüse zugeben und andünsten.
1 EL Bratbutter	Hackbraten bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Stunde schmoren, öfter mit dem Bratenjus übergossen.
1 Gemüsebündel (besteckte Zwiebel, 2 Rüebli, Knollensellerie, ½ Lauch)	Hackbraten und Gemüse warm stellen.
1 dl Rotwein	Für die Sauce Bratenjus mit einem Esslöffel Mehl binden, mit Rotwein und Fleischbouillon ablöschen, auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2-3 dl Fleischbouillon Zitronensaft	Hackbraten nicht zu dünn (1 cm dick) aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce umgiessen.

Breite Nudeln

Nudeln, breit	Pro Person 80 gr Nudeln nach Angaben auf der Packung zubereiten
---------------	--

Birmenstorfer Landfrauenkuchen für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Teigboden	Für den Teigboden die Butter mit dem Zucker und den Eiern luftig aufschlagen. Mehl, Maisstärke sowie Backpulver zufügen, zu einem ziemlich festen Teig rühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
100 g weiche Butter	
100 g Zucker	
2 Eier	
140 g Weissmehl	
60 g Maisstärke	Den Boden und den Rand der Springform mit Butter einfetten. Den Teig auf dem Boden ausstreichen, einen 3 bis 4 cm hohen Rand formen, am besten mit einem kalt abgspülten Esslöffelrücken.
1 TL Backpulver	
Füllung	30 Minuten kühl stellen.
600 g Äpfel	
½ Zitrone, Saft	Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Fruchtviertel in feine Scheiben schneiden. Äpfel mit Zitronensaft, Zucker, Sultaninen und Haselnüssen mischen. Die Füllung auf den Teigboden verteilen.
3 EL Zucker	
3 EL Sultaninen	
3 EL Haselnüsse ger.	
Quarkguss	Für den Quarkguss sämtliche Zutaten, ohne Eiweiss, gut verrühren. Das Eiweiss sehr steif schlagen und unterziehen. Die Masse auf den Äpfeln verstreichen. Birmenstorfer Landfrauenkuchen auf der untersten Rille in den Ofen schieben, bei 180°C 70 Minuten backen.
250 g Magerquark	
1.8 dl Sauerrahm	
100 g Zucker	
2 Eigelbe	
½ Zitrone, ger. Schale	
1 TL Vanillezucker	
2 Eiweiss	