



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Hansruedi Kaspar, Sepp Olini

6. Juni 2009

### Focaccia mit roten Zwiebeln und Salbei für 12 Personen

15g	Hefe	Die Hefe in einer Schüssel mit Zucker und Wasser auflösen und mit der Hälfte des Mehls vermengen. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
1 TL	Zucker	
2 ¼ dl	Wasser lauwarm	Das Salz unter das restliche Mehl mischen und beides auf den schaumigen Teig schütten. 1½ EL Öl dazugeben und alles mit der Hand vermengen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 10 Min. kräftig kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Er muss leicht klebrig sein, wird er jedoch zu klebrig zum Kneten, kann man etwas Mehl dazugeben. In einer geölten Schüssel, mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde auf die doppelte Grösse gehen lassen.
350 gr	Weissmehl	
½ TL	Salz	Die Hälfte von Zwiebeln und Salbei darunter kneten, zu einem etwa 30x20 cm grossen Stück ziehen, auf ein entsprechend grosses, geöltes Backblech legen. Nochmals 30 Minuten wie beschrieben gehen lassen. Mit den Fingern Grübchen in die Oberfläche drücken, dann die restlichen Zwiebel- und Salbeistückchen darüber streuen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Ein letztes Mal wie beschrieben 15 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig weich und luft anfühlt.
2 EL	Olivenöl	Meersalz darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20 Minuten backen, bis sich der Boden beim Darauf-klopfen hohl anhört. Auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, warm oder bei Raumtemperatur servieren.
6	Salbeiblätter grob gehackt	
½	rote Zwiebel fein gehackt	
	grobes Meersalz	

### Gorgonzola Sauce für 8 Personen als Vorspeise

1	Zwiebel	Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und in Öl kurz dünsten.
2	Knoblauchzehen	
3 EL	Olivenöl	
1 TL	Mehl	Das Mehl darüber stäuben und mit dem Rahm und dem Weisswein ablöschen.
4 dl	Rahm	
1 dl	Weisswein oder Bouillon	
250 g	Gorgonzola Käse	250 gr. Gorgonzola in Stückchen mit den Pinienkernen unter die Sauce rühren;
50 g	Pinienkerne	
½ TL	italienische Kräuter getrocknet	10 Min. ziehen lassen, abschmecken.

## Italienische Ravioli mit Pilzfüllung für 8 Personen als Vorspeise

### Teig:

250 g Weissmehl  
2 Eier  
1 EL Öl  
3 EL Wasser  
1 Eigelb

Ravioliteig: Alles in eine Schüssel geben, gut vermischen und zu einem geschmeidigen Teig Kneten.  
Den Teig in einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.  
Danach dünn auswallen und zuschneiden oder ausstechen.

### Füllung:

125 g Champignons  
geviertelt  
10 g Steinpilze  
getrocknet  
1 Knoblauchzehe  
Petersilie und  
Oregano geh.  
2 EL Parmesan ger.  
1 EL Paniermehl  
1EL Mascarpone  
Salz, Pfeffer Olivenöl

### Füllung:

Die Champignons im Olivenöl anbraten. Die Steinpilze dazugeben kurz mitbraten (trockene Pilze zuerst in Wasser einweichen).

Die Hitze reduzieren. Die gepresste Knoblauchzehe, die Petersilie und die Oreganoblättchen dazugeben, andämpfen und mit den Pilzen pürieren.

Danach den Parmesan, das Paniermehl und den Mascarpone mit dem Pilzpüree gut mischen.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen, danach kühl stellen.

Die Füllung auf der einen Hälfte verteilen. Mit einem Eigelb die Ravioli verschliessen. Im Kochenden Wasser während ca. 12 Min. kochen lassen.

## Balsamico Salatsauce 4 dl

2 dl Sonnenblumenöl  
1 dl Rotweinessig  
½ dl Balsamico  
50 g Zwiebeln  
10 g Knoblauch  
10 g Schnittlauch  
Salz, Pfeffer  
Paprika

Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch fein hacken.

Essig, Balsamico, Zwiebeln, Knoblauch Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Paprika in eine Schüssel geben.

Gut verrühren und das Öl langsam beigegeben.

Nach Belieben würzen.

## Nüsslissalat mit Ei für 4 Personen

100g Nüsslissalat  
1dl Balsamico Salatsauce  
1 Ei  
4 Cherrytomaten  
Petersilie geh.

Das Ei 10 Minuten kochen.  
Nüsslissalat sauber waschen und eventuelle Würzelchen vom Stiel wegschneiden.  
Das gekochte Ei hacken. Am einfachsten ist es mit einer Schaumkelle.  
Der gewaschene Nüsslissalat in eine Schüssel geben.  
Balsamico Salatsauce beigegeben und gut vermengen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nüsslissalat anrichten.  
Gehacktes Ei über den Salat verteilen. Mit Tomaten und Peterli Garnieren und servieren.

## Gefüllte Fleischvögel für 4 Personen

8	dünne Rindsplätzli, (ca. 50g)	Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen und jeweils eine Seite der Plätzli mit den Gewürzen bestreichen.
1 EL	Senf	
¼ TL	Salz	
	wenig Pfeffer, Paprika	
8 Tra.	Frühstücksspeck	Speck auf die gewürzte Seite der Plätzli legen und die restlichen Zutaten darauf verteilen.
1	Zwiebel, fein gehackt	Die Ränder auf der Längsseite auf die Füllung umklappen, von der Seite her aufrollen und mit Küchenschnur binden.
½ Bd.	Petersilie, gehackt	
1	Rüebli in 8 Stängelchen	
300g	Kalbsbrät	
2 EL	Mehl	Mehl und Gewürze mischen und das Öl in einem Brattopf heiss werden lassen.
½ TL	Salz	
	wenig Pfeffer, Paprika	Das Fleisch portionsweise im gewürzten Mehl wenden, anbraten und herausnehmen.
	Öl zum Anbraten	
2	Rüebli, längs halbiert	Zwiebel halbieren und mit je einem Lorbeerblatt und einer Nelke bestecken.
1	Zwiebel	Rüebli und Zwiebel im Brat-topf anbraten, herausnehmen und überschüssiges Bratfett auftupfen.
2	Lorbeerblätter	
2	Nelken	
1 EL	Mehl	Mehl schokoladebraun rösten, Brat-topf von der Platte ziehen und Rotwein, Bouillon und Tomatenpüree zugeben. Aufkochen, Fleisch und Gemüse wieder zugeben und bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten schmoren. Fleisch gelegentlich wenden. Eingekochte Flüssigkeit evtl. mit Bouillon ergänzen.
2 dl	Rotwein	
1 dl	Fleischbouillon	
1 TL	Tomatenpüree	
	Salz, Pfeffer	

## Trockenreis für 4 Personen

240g	Reis	in eine mit Butter ausgeriebene Tasse geben
280 g	Wasser	dazugeben, umrühren und bei 100°C 14min. garen.
4 Prise	Salz	Reis auf den Teller stürzen und servieren

## Tomates provençales für 6 Personen

6	Fleischtomaten	Tomaten waschen und einen Deckel abschneiden, Kerne und Scheidewände mit einem Löffel entfernen, die "Deckel" wegwerfen.
1 Bd	Petersilie	
1 Bd	Basilikum	Danach Tomaten umdrehen und abtropfen lassen. Die Kräuter, den gehackten Knoblauch und die Semmelbrösel mit dem Salz und dem Pfeffer mischen, danach so viel Oli-Öl untermischen, dass das Gemisch zwar feucht, aber noch krümelig ist.
3	Knoblauchzehen	
140g	Semmelbrösel	Die ausgehöhlten Tomaten innen salzen, mit der Mischung füllen und in ein oder zwei ofenfeste flache Formen setzen.
1TL	Salz	
4EL	ÖL (Oliven)	Das restliche Öl über die Tomaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad etwa 20 - 30 Minuten backen.
n.B.	Pfeffer	PS: Die "tomates provençales" schmecken auch kalt.. ....

## Baileys Mousse

für 4 Personen

2 Bl	Gelatine	In eine mittlere Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen.
2	Eigelb	Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
40 g	Zucker	In einer Metallschüssel die Eigelb und den Zucker mit dem Schwingbesen verrühren. Die Schüssel auf die Pfanne setzen und über dem immer leicht kochenden Wasser zu einer dicken Creme aufschlagen; es geht rasch, bis sie bindet.
1 dl	Baileys (Whisky-Rahm-Likör)	Sofort vom Wasserbad nehmen. Die Gelatine tropfnass unter die Creme rühren und auflösen. Dann den Baileys beifügen.
2 dl	Halbrahm	Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Wenn die Creme dem Rand entlang zu gelieren beginnt, den Halbrahm steif schlagen. Unter die Creme ziehen und diese in Dessertgläser füllen.
Mandelkrokant:		
50 g	Zucker	Für den Krokant ein kleines Blatt Backpapier leicht bebuttern.
50 g	Mandelstifte	In einer kleinen Pfanne den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Mandelstifte beifügen und alles gut mischen. Sofort auf das vorbereitete Backpapier schütten. Erkalten lassen. Die Zuckermanteln in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz nicht zu fein zerschlagen. Unmittelbar vor dem Servieren die Baileys-Mousse mit dem Mandelkrokant bestreuen.