



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Dieter Lüscher

10. Januar 2009

Asiatische Randensuppe

Vorspeise für 4 Personen

750g	ungekochte Randenknollen	1. Die Randen schälen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Süsskartoffel schälen, halbieren und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen und Schalotten schälen und fein hacken. Die Zitronengrasstängel halbieren und am dickeren Ende mit einem Messer anquetschen. Den Ingwer schälen und fein reiben.
1	Süsskartoffel (ca. 120 g)	
2	Knoblauchzehen	
2	Schalotten	
2	Zitronengrasstängel	2. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Ingwer, Kardamom und Randen beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen und das Zitronengras beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 15 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.
1 cm	Ingwerwurzel frisch	
1 EL	Olivenöl	
1½ TL	Kardamompulver	3. Die Randenscheiben aus dem Sud heben und gut abtropfen lassen. 4 Scheiben in kleine Würfelchen schneiden und beiseite- stellen. Restliche Randenscheiben grob schneiden und zurück in die Pfanne geben.
3 dl	Weisswein	
4 dl	Gemüsebouillon	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
2 ½ dl	Kokosmilch	4. Das Zitronengras entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixerglas sehr fein pürieren. Die Kokosmilch unterrühren. Die Suppe nochmals gut heiss werden lassen. Die beiseite gestellten Randen-würfeli in Suppenschalen verteilen, die Suppe darüber giessen und nach Belieben mit Kokoschips dekorieren.
	nach Belieben wenig Kokoschips	

Rüebli- Tatar

für 4 Personen

2 EL Rosinen
½dl Sherry

4 mittlere Rüebli
1-2 Frühlingszwiebeln,
je nach Grösse

½ Bd Basilikum

2 hart gekochte Eier

50 g Mascarpone
100 g Creme fraiche

1 EL Zitronensaft
¼ TL mildes Currypulver

einige Spritzer
Worcestershiresauce

Salz, Pfeffer aus der Mühle

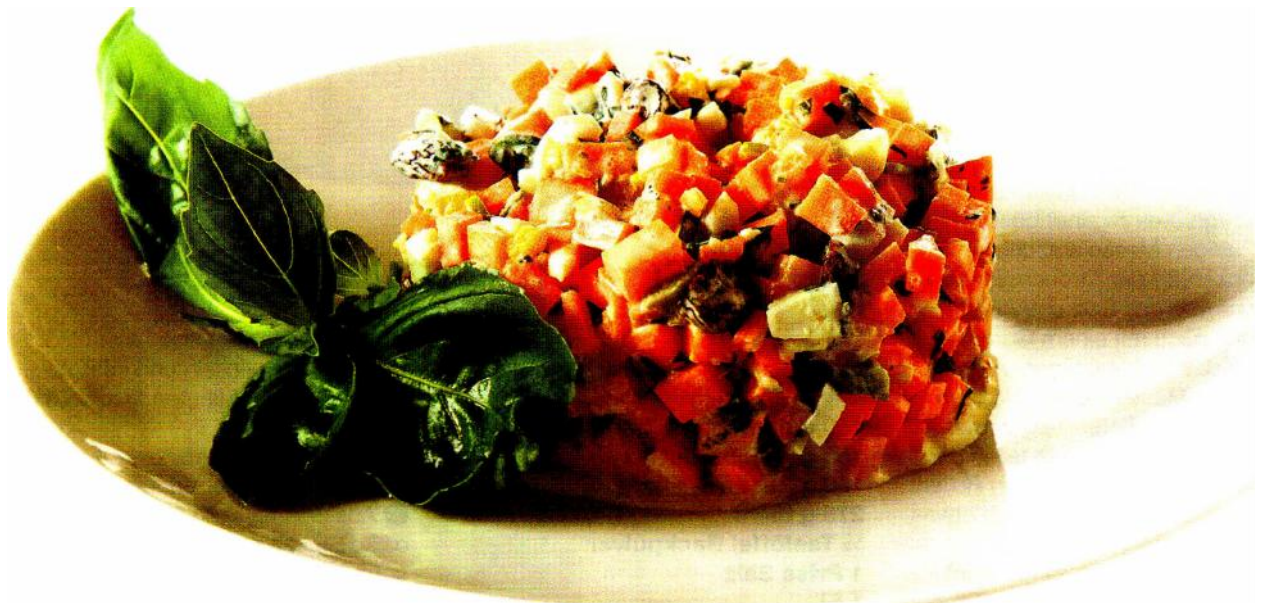
1. Die Rosinen unter heissem Wasser gründlich spülen. In ein kleines Schüsselchen geben und mit dem Sherry beträufeln. Etwa 30 Minuten ziehen lassen.

2. Die Rüebli schälen, der Länge nach in dünne Scheiben, dann in feine Streifen und schliesslich in kleine Würfelchen schneiden.

3. Die Frühlingszwiebeln rüsten. Das Weiss der Zwiebeln fein hacken, das schöne Grün in feine Streifchen schneiden. Einige schöne Basilikum-blättchen für die Garnitur beiseite legen. Restliche Basilikumblätter fein hacken. Die Eier schälen und klein würfeln.

4. In einer mittleren Schüssel Mascarpone, Creme fraiche, Zitronensaft, Currypulver, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer verrühren. Rüebli, Frühlingszwiebeln, gehackten Basilikum, Eier und die gut abgetropften Rosinen untermischen. Das Tatar wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zum Anrichten jeweils einen Ausstechring auf einen Teller setzen, mit Rüebli-Tatar füllen, dann den Ring sorgfältig entfernen. Das Rüebli-Tatar mit dem beiseitegelegten Basilikum garnieren.



Entrecote double mit Steinpilzen und Balsamico-Jus

für 2 Personen

500 g	Entrecote am Stück	mit Küchenpapier trocken tupfen; den Backofen auf 80 °C vorheizen und gleichzeitig den Bratrost und das Universalblech einschieben.
1 EL	Olivenöl Gewürzsalz, Pfeffer aus der Mühle	
1	Thymianzweig	Blättchen abzupfen; alle Zutaten mischen und das Fleisch damit bestreichen
1	Majoranzweig	
1 EL	Olivenöl	erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten je 2 Minuten anbraten; anschliessend im Backofen auf dem Rost garen.
160 g	Steinpilze	putzen, in Scheiben schneiden fein hacken und in
2	Schalotten	dünsten, die Pilze beifügen, würzen und braten
1 EL	Butter	
300 g	kleine Kartoffeln	schälen und im Dampf garen (im Steamer bei 120 °C 6 - 8 Min., im Dampfgarer bei 100 °C 12 - 16 Min.)
1 EL	Butter	schmelzen, die Kartoffeln darin schwenken
½ Bd	Petersilie	grob hacken und über die Kartoffeln streuen.

Balsamico-Jus:

1 dl	Aceto Balsamico	auf die Hälfte einkochen
1,5 dl	brauner Kalbsfond	beifügen, 5 Minuten kochen
wenig kalte Butter oder Olivenöl		in die Sauce schwingen
		Das Fleisch tranchieren, mit den Steinpilzen und den Kartoffeln auf vorgewärmte Teller anrichten und mit etwas Sauce begiessen.

Einstellung	Heissluft Plus
Temperatur (Richtzeit)	80 °C (2 - 2,5 Stunden)
Einschubhöhe	2. Rille von unten
Speisethermometer	Kerntemperatur 55 - 60 °C

Ananas-Carpaccio mit Granatapfelsauce und Kokosstreusel

für 6 Personen

Carpaccio:

1 grosse, gut reife Ananas
3 Granatäpfel

Saft ½ Orange
Saft ½ Limone
½ TL Nelkenpulver
2-3 EL Zucker

Kokosstreusel :

20 g Kokosraspel
20 g gemahlene, geschälte Mandeln
1 Msp Zimtpulver
1 Msp Kardamompulver
1 EL Puderzucker
30 g Butter

1. Von der Ananas Schopf und Strunkansatz grosszügig abschneiden. Dann die Frucht auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale mit einem Sägemesser rundherum grosszügig von oben nach unten abschneiden. Die Ananas der Länge nach halbieren oder vierteln und den harten Mittelstrunkteil wegschneiden. Die Ananashälften oder -viertel quer in knapp ½ cm dünne Scheiben schneiden.

2. Die Granatäpfel halbieren. Aus 2 Früchten die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und beiseite stellen. Den dritten Granatapfel auf einer Zitruspresse auspressen und den Saft in ein Pfännchen geben.

3. Orangen- und Limonensaft, Nelkenpulver sowie Zucker zum Granatapfelsaft geben. Alles kurz aufkochen, dann beiseite stellen.

4. In einer beschichteten Pfanne Kokosraspel und Mandeln auf kleinster Stufe vorsichtig rösten, bis sie leicht duften. Zimt, Kardamom sowie Puderzucker mischen, kurz mitrösten, dann auskühlen lassen.

5. In einem separaten Pfännchen die Butter schmelzen, dann zur Kokos-Mandel-Mischung geben und alles so lange rühren, bis sich Klümpchen (Streusel) bilden.

6. Vor dem Servieren die Ananasscheiben dekorativ auf 6 Tellern auslegen. Den Sirup nochmals erwärmen, dann über das Carpaccio träufeln. Die Granatapfelkerne darüber verteilen und alles mit Kokosstreusel bestreuen. Das Carpaccio nach Belieben mit Vanilleglace servieren.