



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

André Gloor

1. November 2008

Gebackener Kartoffel-Randen-Salat mit Feta

Vorspeise für 6 Personen

600 gr Randen roh, klein

½ Bd. Thymian

4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

600 gr Kartoffeln mehlig
klein

4 EL Gemüsebouillon
2 EL Weissweinessig

1 EL Senf
1 EL Mayonnaise

4 EL Olivenöl

50 gr Rucola

200 gr Feta

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Ofenblech mit Backpapier belegen.

Die Randen schälen, halbieren und jede Hälfte in 3 Schnitze schneiden. In eine Schüssel geben.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Hälfte der Blättchen und 2 EL Olivenöl über die Randen geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Die Randen auf das vorbereitete Blech geben.

Die Randen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15 Minuten backen.

Inzwischen die Kartoffeln gründlich unter kaltem Wasser bürsten, dann je nach Grösse vierteln oder sechsteln. In eine Schüssel geben, restlichen Thymian und 2 EL Olivenöl beifügen, die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen, dann alles gut mischen.

Nach 15 Minuten Backzeit der Randen die Kartoffeln ebenfalls auf das Blech geben und alles weitere 35 Minuten backen.

Inzwischen ein einer grossen Schüssel Bouillon, Essig, Senf und Mayonnaise gut verrühren, dann das Öl beifügen und zu einer cremigen Sauce mischen.

Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Den Feta klein würfeln.

Die gebackenen Randen und Kartoffeln nach heiss zur Sauce geben und sorgfältig mischen. Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

Vor dem Servieren den Rucola zum Randen-Kartoffel-Salat geben, alles nochmals mischen, dann in tiefen Tellern anrichten.

Den Feta darüber verteilen.

Blumenkohlsuppe mit Speckcroûtons

Vorspeise für 6 Personen	Den Blumenkohl kalt spülen. Den Strunk keilförmig ausschneiden, dann den Blumenkohl in daumen-grosse Röschen teilen. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken.
500 gr Blumenkohl	
1 Bd. Frühlingszwiebeln	In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Die Blumenkohlröschen beifügen, Noilly Prat und Bouillon dazu giessen und alles zugedeckt 5 Min. kochen lassen.
½ dl Noilly Prat	
8 dl Gemüsebouillon	Jetzt etwa die Hälfte der Blumenkohlröschen mit einer Schaumkelle herausheben und beiseite stellen. Die Suppe nochmals zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
80 gr Bratspecktranchen	Inzwischen die Specktranchen in Streifen schneiden. Das Toastbrot klein würfeln.
2 Stk. Toastbrot	
½ EL Bratbutter	In einer Bratpfanne ohne Fett den Speck langsam leicht knusprig braten. Dann die Bratbutter beifügen und aufschäumen lassen, die Brotwürfelchen dazu geben und kurz mitbraten, bis sie golden sind. Alles auf Küchenpapier abtropfen lassen.
1 Bd. Petersilie	
1 dl Rahm	Die Petersilie fein hacken.
½ Zitronenschale ger.	Den Rahm zur Suppe giessen und diese mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Mit Zitronenschale, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
1 Br. Cayennepfeffer	
Salz	Unmittelbar vor dem Servieren die beiseite gelegten Blumenkohlröschen sowie $\frac{2}{3}$ der Petersilie in die Suppe geben und diese nur noch gut heiss werden lassen. Die Suppe in Tassen anrichten und mit den Speckcroûtons sowie der restlichen Petersilie bestreuen.

Kalbsfilet in Blumenpfeffer

für 4 Personen	Ofen auf 80°C vorheizen. 1 Platte und 4 Teller mitwärmen, Filet mit Salz und Pfeffer würzen.
500 gr Kalbsfilet	Bei mittlerer Hitze im Öl ca. 8 Minuten rundum anbraten. Auf die gewärmte Platte legen. In der Ofenmitte ca. 60 Minuten garen lassen.
Salz, Pfeffer	
2 EL Öl zum Braten	
2 EL Blumenpfeffer	Für die Sauce Käse entrinden, in Würfelchen schneiden. Wein darüber giessen. 20 Minuten ziehen lassen.
Käsefonduta	
150 gr Rosenkäse MMM	Kurz vor dem Servieren mit Rahm und Eigelb in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad unter Rühren so lange erwärmen, bis die Fonduta sämig glänzend ist.
2 EL Weisswein	
1 dl Vollrahm	Vorsichtig mit Salz abschmecken.
1 Eigelb	Blumenpfeffer auf Backpapier verteilen. Filet in der Pfeffermischung wenden.
	Fleisch in dicke Tranchen schneiden. Mit Sauce anrichten.

Quark-Spätzli

für 4 Personen

270 gr Mehl

2 dl Milch

2 Eier

100 gr Rahmquark

Salz, Pfeffer

½ Bd Thymian

2 EL Butter

Mehl und Milch gut mischen. Eier und Quark begeben. Mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen zähflüssigen Teig rühren.

Mit ca. 1 TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Thymianblätter von den Zweigen zupfen, leicht hacken und unter den Teig mischen. Teig schlagen, bis er Blasen wirft und in Fetzen von den Schwingbesen reisst. 20 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Spätzliteig portionenweise auf ein kalt abgspültes Brett geben. Teig mit einem Messer in dünnen Streifen ins Wasser schaben.

Spätzli ziehen lassen, bis sie aufsteigen. Mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen.

Den ganzen Teig auf diese Weise verarbeiten.

Spätzli in einer Bratpfanne in der Butter goldbraun braten und servieren.

Peperoni Gemüse

für 4 Personen

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

600 gr Peperoni rot+grün

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer,
Zucker

Die Zwiebel fein hacken, die Peperoni entkernen und in 1cm breite Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen, die Zwiebel und den gepressten Knoblauch glasig dünsten.

Die Peperoni - Streifen zugeben und offen 5 Minuten mitdämpfen.

Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen, unter gelegentlichem Rühren zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten dämpfen, servieren.

Dörrfeigen-salat an Orangen Minze Sauce

Zutaten (für 4 Personen)

3 Orangen

20 gr Ingwer

50 gr Zucker

1 TL Vanillepaste

300 gr Feigen getrocknet

¼ Bd. Pfefferminze

Von den Orangen die Schale mit dem Zestenmesser fein abziehen.

1 Orange auspressen. Saft in eine kleine Pfanne geben. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zum Orangensaft geben. Zucker und Vanillepaste begeben.

Alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Ingwer entfernen. Pfanne vom Herd nehmen und den Orangensirup abkühlen lassen.

Von den verbleibenden 2 Orangen die Schalen samt weisser Haut wegschneiden. Die Orangenfilets mit einem scharfen Messer vorsichtig aus den Trennwänden herauslösen und zum Orangensirup geben.

Feigen in dünne Scheiben schneiden. Rosettenartig auf vier Dessertteller anordnen.

Orangensirup und -schnitze darüber verteilen. Pfefferminz-Blätter darüber zupfen und servieren.