



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Rolf Lüscher, Ruedi Gloor, Markus Schild

7. Juni 2008

Gemüse-Crostini

Apéro Beilage für 18 Personen

- 1 kl. Zwiebel
- 1 EL Butter
- 350 gr Rüebl
- 350 gr Zucchetti
- 1 Ei
- 150 gr Gruyere gerieben
- 2 KL Kaffeerahm
- Salz, Pfeffer
- 1 Toastbrot

Die Zwiebel fein hacken und in der Butter glasig dünsten.

Rüebl und Zucchetti mit der Röstiraffel reiben und zu den Zwiebeln geben, 10 Minuten mitdünsten. Wenn nötig 1-2 EL Wasser dazugeben.

Ei aufschlagen, Käse, Kaffeerahm dazumischen und mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Mit dem etwas ausgekühlten Gemüse mischen und auf das Toastbrot streichen. Die Brotscheiben halbieren oder vierteln.

Bei 200°C ca. 15 Minuten backen, warm servieren.

Spargeln auf Teigkissen

Vorspeise für 6 Personen

- 1 Pizzateig 25x42 cm

Petersilienquark:

- 250 gr Halbfettquark
- 1 Bund Petersilie glatt
- 1 Zitrone
- 1/3 TL Salz
- Pfeffer

Belag:

- 150 gr Speckwürfel
- 2 EL Bratbutter
- 500 gr grüne Spargeln
- 200 gr Champignons
- 1/3 TL Salz
- wenig Pfeffer

Teig mit der Gabel sehr dicht einstechen, in vier Rechtecke schneiden. diese diagonal halbieren, sodass 8 Dreiecke entstehen. Teigstücke mit dem Backpapier auf das Blech legen.

Blind ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Quark, fein gehackte Petersilie, wenig abgeriebene Zitronenschale, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Speck in einer Bratpfanne knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Spargeln mit Bratbutter bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rührbraten. Champignons begeben, ca. 3 Minuten mitbraten. Alles herausnehmen, mit dem Speck mischen, würzen, Belag etwas abkühlen.

Vor dem servieren die Teigkissen mit Petersilienquark bestreichen und belegen.

Broccoli + Rüebl

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 gr Broccoli
- 400 gr Rüebl
- 100 gr Zwiebeln gehackt
- Gemüsebouillon
- (Pulver)

Broccoli waschen und in mundgerechte Stücke teilen.

Rüebl rüsten und in Stängelchen schneiden.

Die Zwiebeln gleichmässig auf beide Gemüse verteilen, mit Bouillonpulver würzen.

Rüebl im Steamer 10 Minuten dämpfen, Broccoli dazugeben und 10-15 Minuten weiterdämpfen.

Kalbfleischroulade

Zutaten (für 6 Personen)		
200 gr	Hackspinat tiefgek.	Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken. Peperoni vierteln und entkernen. In leicht kochendem Wasser 4 Minuten garen. Abschütten und abkühlen lassen.
1	Peperoni rot	
1	Zwiebel	Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. In der warmen Butter
1	Knoblauchzehe	3 Minuten glasig dünsten. Zum Spinat geben.
1 EL	Butter	
3 Sch.	Bauernschinken	Den Schinken in dünne Streifen, dann in kleine Vierecke schneiden. Mit Kalbsbrät und Hackfleisch zum Spinat geben.
100 gr	Kalbsbrät	Basilikum und Petersilie fein hacken und ebenfalls beifügen. Alles pikant mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und sehr gut mischen.
150 gr	Hackfleisch gem.	
½ Bund	Basilikum	
½ Bund	Petersilie	Den Speck auf der Arbeitsfläche Tranche für Tranche leicht überlappend auslegen.
1 TL	Paprika edelsüss	Die Kalbsplätzli wenn nötig noch dünner klopfen und auf den Speck legen.
	Salz, Pfeffer	Peperoni Viertel der Länge nach darauf legen. Die Füllung darauf verteilen und das Fleisch von beiden Seiten her darüber klappen und gut andrücken.
250 gr	Specktranchen	Die Roulade mit Küchenschnur binden.
4 grosse	Kalbsplätzli dünn	
2 EL	Öl	Die Roulade mit Öl bestreichen, bei 180°C ca. 50 Minuten braten, vor dem aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Ofenkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)		
Butter oder Bratcrème für das Blech		Kartoffeln waschen und je nach Grösse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln oder halbieren.
800 g	Kartoffeln, z.B Sirtema	Auf ein grosszügig bebuttertes Blech legen. Salzen, mit Butterflocken belegen oder mit Bratcrème bestreichen.
	Salz	
Butterflocken oder Bratcrème		Im oberen Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Mit Rosmarin bestreuen und weiterbacken, bis die Kartoffeln weich und leicht gebräunt sind.
1	Rosmarinzweig grob gehackt	

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten (für 12 Personen)		
3	Zitronen, Saft	Erdbeeren mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren.
150 gr	Puderzucker	Mascarpone und Quark mit 2/3 des Erdbeerpüree verrühren.
1.2 kg	Erdbeeren	
400 gr	Mascarpone	Lagenweise Löffelbiscuits und Quarkmasse in eine Form füllen, beginnend mit Biscuits.
400 gr	Quark 20% Fett	Zum Schluss eine Lage Biscuits und restliches Erdbeermark darüber streichen.
300 gr	Löffelbiscuits	2-3 Stunden Kaltstellen.