



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Hansruedi Kaspar

5. April 2008

Rüebli-suppe mit Rucola-Pesto und Pfeffer-Scones

Vorspeise für 6 Personen

PESTO

- 60 g Rucola, evtl. grobe Stiele entfernt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL gemahlene geschälte Mandeln
- ½ Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
- ¼ TL Salz
- ¾ dl Rapsöl

PESTO: Rucola fein hacken oder im Cutter pürieren. Knoblauch, Mandeln und Zitronenschale darunter mischen, salzen. Öl unter Rühren nach und nach dazu giessen.

SCONES

- 250 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- ½ EL Zucker
- 1 ¼ TL Zitronenpfeffer

SCONES: Mehl mit allen Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken begeben, zu einer krümeligen Masse verreiben. Buttermilch dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

- 2 Prisen Salz
- 50 g Butter, kalt
- 1 ½ dl Buttermilch

Tipps und Tricks Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 1 ½ cm dick auswallen. Rondellen von ca. 5 cm Ø ausstechen. Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

SUPPE

- 20 g Butter
 - 1 Schalotte, fein gehackt
 - 600 g Rüebli, in ca. 5 mm dicken Scheiben
 - 1 TL Zucker
 - 8 dl Gemüsebouillon
 - 1 dl Rahm
- Salz, nach Bedarf
Pfeffer aus der Mühle

SUPPE: Butter warm werden lassen, Schalotte andämpfen. Rüebli und Zucker begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen, Bouillon dazu giessen, aufkochen.

Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln, Suppe fein pürieren.

Rahm steif schlagen, die Hälfte davon sorgfältig unter die Suppe ziehen, Rest beiseite stellen. Suppe würzen.

Anrichten: Rüebli-suppe mit Rucola-Pesto anrichten, mit beiseite gestelltem Rahm garnieren. Scores dazu servieren.

Zitronige Spinat-Ricotta-Cannelloni

Für 4 Personen

1 Biozitrone
30 g Butter
30 g Mehl
5 dl Milch
130 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
450 g Blattspinat, tiefgekühlt
150 g gekochter Schinken

1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe

250 g Ricotta
250 g ausgewallter Pastateig

1. Von der Zitrone die Schale abreiben, 2 TL Saft auspressen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl mit einem Schwingbesen einrühren und aufschäumen. Milch unter kräftigem Schlagen dazu giessen und während 10 Minuten köcheln. 30 g Parmesan und Zitronenschale unterheben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Boden einer ofenfesten Form mit 5–6 EL der Sauce austreichen.

2. Spinat in einer Pfanne in wenig Wasser dünsten. Schinken, Basilikum und Spinat mit einem Messer oder in einem Mixer grob hacken. Knoblauch dazupressen. Zusammen mit 50 g Parmesan, Ricotta und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Pastateig in 14–15 cm lange Quadrate schneiden. Jeweils 3–4 EL der Spinatmasse in diese einrollen. Cannelloni nebeneinander, mit der Verschlussstelle nach unten in die Form legen. Vollständig mit der Sauce bedecken und in der Ofenmitte 15 Minuten backen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und während etwa 30 Minuten goldbraun überbacken lassen.

Rindsrouladen mit Schinken-Lauchfüllung

Zutaten (für 4 Personen)

8 dünneRindsplätzli
500 gr.
Pfeffer, Salz, Paprika, Muskat
2 TL Senf mild
600 gr Lauch
1 Zwiebel mit 1 Lorbeer und 1 Nelke besteckt

1 Rüebl
8 Schinkenscheiben
1 EL Öl

2 EL Mehl
1.5 dl Weisswein
1.5 dl Bouillon

Kartoffelschnee

800 gr Kartoffeln
15 gr Butter
1 EL Schnittlauch geh.

2 EL sauren Halbrahm

Plätzli auf einem Bratt flach klopfen und auslegen. Beidseitig würzen und mit Senf bestreichen.

Lauch waschen, rüsten, Stangen ganz lassen, in Stücke von ca. 8 cm Länge schneiden. Zwiebel schälen, ganz lassen, mit Lorbeer und Nelke bestecken. Rüebl schälen, vierteln.

Eine grossen Pfanne mit schwach gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Lauch darin 2-3 Minuten blanchieren, herausnehmen, etwas auskühlen lassen.

Auf jedes Plätzli 1 Schinken tranche und 1 Stück Lauch legen, dann Plätzli aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

Öl im Bratopf erhitzen, Fleischvögel darin allseitig kräftig anbraten, dann herausnehmen. Besteckte Zwiebel und Rüebl kurz anbraten, herausnehmen.

Das Mehl zum Bratenfond geben und unter Wenden braun rösten. Flüssigkeit zugeben, unter Rühren aufkochen lassen, Fleisch hineinlegen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in wenig Salzwasser 10-15 Minuten gar kochen. Kurz vor dem Servieren durch das Passe-vite direkt in eine Schüssel passieren, mit Butter abschmelzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Fleischvögel und Garnitur aus dem Bratentopf nehmen, Sauce mit saurem Halbrahm verfeinern, aufkochen lassen, abschmecken.

Fleisch und Garnitur zurück in die Sauce geben und durchwärmen lassen. Alles auf einer Platte anrichten, zusammen mit dem Kartoffelschnee servieren.

Gebrannte Crème

Zutaten (für 4 Personen)

80 gr Zucker

1 dl Wasser
4 dl Milch
2 EL Maispuder
1 dl kalte Milch

2 Eier
2 EL Zucker

1 dl Rahm

In der Omelettenpfanne hellbraun caramelisieren

zum Auflösen des Zuckers beifügen
aufkochen, Caramelwasser zugiessen

glatt rühren, einlaufen lassen und gut durchkochen

in einer Schüssel verrühren, Caramelmilch dazu giessen. Alles zurück in die Pfanne geben und nochmals bis vors Kochen bringen. Erkalten lassen.

steif schlagen, und kurz vor dem Servieren darunter ziehen.