



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Sepp Olini

1. März 2008

Saltimboccaröllchen vom Seeteufel auf Rapunzelsalat

Zutaten (für 5 Personen)

10 Seeteufelfilets
10 Scheiben Parmaschinken
10 Salbeiblätter
Butter zum Anbraten
10 Scampi
Salz

Rapunzelsalat:

300 g Rapunzelsalat
15 g Rucolasalat
15 kleine Strauchtomaten
2 rote Zwiebeln
1 großes Bund glatte Petersilie

Salatsoße:

3 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamicoessig
2-3 Spritzer Zitrone
Salz
Pfeffer
ein wenig Senf
ein wenig Honig

Salat putzen und waschen. Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Anschließend alles vermengen.

Die Seeteufelfilets salzen und mit einem Blatt Salbei und einer Scheibe Schinken umwickeln. Dann von jeder Seite ca. 3 bis 4 Minuten in Butter braten. Zum Schluss die Scampi ebenfalls in einer Pfanne braten.

Alle Zutaten für die Salatsoße miteinander verrühren und über den Salat geben.

Die Saltimboccaröllchen und Scampi zusammen mit dem Salat auf Tellern anrichten.



Versunkene Eisfrüchte unter brauner Decke

Zutaten (für 5 Personen)

300 ml Schlagsahne
750 g Joghurt (1,5 % Fett)
400 g tiefgefrorene Waldfrüchte
brauner Rohrzucker
2 Päckchen Vanillezucker
300 g Amarettini
ca. 10 EL Espresso
etwas Amaretto

Die Amarettini zerbröseln und in passende Gläser füllen. Auf jedes Glas 2 EL Espresso und einen kleinen Schuss Amaretto geben.

Die gefrorenen Früchte in eine Schüssel geben, ein Päckchen Vanillezucker dazugeben und alles vermengen. Anschließend auf die Gläser verteilen.

Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit der Sahne und dem zweiten Päckchen Vanillezucker vermengen. Dann auf die Früchte geben.

Die Gläser in den Kühlschrank stellen. Erst kurz vor dem Servieren genügend braunen Zucker auf die Joghurt-Sahnemasse geben.



Schweinefilet Appenzeller Art auf Mascarponesoße mit Petersiliengnocchi

Zutaten (für 5 Personen)

1 sorgfältig pariertes Schweinefilet (ca. 500 g)
Öl zum Braten
50 g Lachsschinken, in dünne Scheiben geschnitten
1 Karotte
1 Stange Lauch
Bouillon
80 g Appenzeller Käse
Pfeffer
Salz
Fleischgewürz

Mascarponesoße:

1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 dl Weißwein (Grauburgunder)
Butter
200 g Mascarpone

Petersiliengnocchi:

500 g Kartoffeln
Salz
5 Bund glatte Petersilie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
130 g Butter
1 Ei
75 g Mehl
75 g Weizengrieß
Pfeffer
Muskatnuss
Mehl für die Arbeitsfläche

Die Karotte und den Lauch putzen und in feine Julienne schneiden. Den Appenzeller Käse in feine Stäbchen schneiden. Die Gemüsestreifen in wenig Bouillon blanchieren.

Das Schweinefilet der Länge nach aufschneiden, längs der Mitte noch zwei weitere Schnitte anbringen, um mehr Fläche für die Füllung zu gewinnen. Das Fleisch auf der Innenseite mit Salz, Pfeffer und Fleischgewürz leicht würzen und mit dem Schinken auslegen. Die blanchierten Gemüsestreifen darauf verteilen und die Käsestäbchen darauf legen.

Das gefüllte Filet mit Zahnstochern fixieren und dabei die Fleischnähte gut aneinander drücken. Mit einer Bratschnur im Schnürsenkelsystem zubinden. Anschließend außen würzen und im nicht zu heißen Fett anbraten.

Dann in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen geben und ca. 20 Minuten garen lassen. Danach den Backofen ausschalten, etwas öffnen und das Fleisch noch weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Mascarponesoße die Zwiebel fein hacken, den Knoblauch durch die Presse drücken, beides in Butter andünsten und mit Wein ablöschen. Anschließend auf die Hälfte einkochen, durch ein Sieb passieren und in die Pfanne zurückgeben. Zum Schluss die Mascarpone unterziehen, abschmecken und noch etwas köcheln lassen. Vom Filet die Zahnstocher und Schnur entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Soße auf Tellern anrichten.

Für die Petersiliengnocchi Kartoffeln waschen, in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und pellen. Anschließend durch die Presse drücken und abkühlen lassen.

Während die Kartoffeln kochen, die Petersilie waschen, abtropfen lassen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch pellen, die Zwiebel fein hacken und den Knoblauch durchpressen. Nun 30 g Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, Petersilienblätter dazugeben und zugedeckt 3 bis 4 Minuten dünsten, dann fein pürieren.

Petersilienpüree, Ei, Mehl und Weizengrieß unter die Kartoffelmasse rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig gut verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen. Die Rollen mit Mehl bestäuben und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Gnocchi formen und mit einer Gabel auf eine Seite das Muster drücken. Fertige Gnocchi auf ein bemehltes Tuch legen.

Nun reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin portionsweise 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Danach mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Nach Bedarf vor dem Servieren in etwas Butter schwenken.

