



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Dieter Lüscher

5. Jan. 2008

Hausgemachte Tomatensuppe für 4 Personen

1 EL	Butter	Butter in eine Pfanne geben, Zwiebeln glasig dünsten.
1	Zwiebel fein geh.	
1	Knoblauch geh.	Knoblauch, gehackte Tomaten, Tomatenpüree, Zucker, Salz, Pfeffer,
6	geschälte Tomaten klein gehackt	Thymian und Bouillon beugeben.
2 EL	Tomatenpüree	Auf kleinem Feuer 15 min. köcheln lassen.
½ TL	Zucker	
	Salz, Pfeffer	Suppe pürieren, Rahm dazugeben, nochmals wärmen, nicht mehr
¼ TL	Thymian	kochen.
1 ¼ dl	Gemüsebouillon	
1 ¼ dl	Rahm	
1	Tomate in Scheiben	
½ Bund	Petersilie geh.	Suppen in Teller anrichten, mit Petersilie, Basilikum, und einer
½ Bund	Basilikum geh.	Tomatenscheibe garnieren.

Thunfisch Imperial für 4 Personen

15 gr	Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazumischen und kurz rösten.
15 gr	Mehl	
2 ½ dl	kalte Milch	Die Hälfte der Milch dazu giessen und mit dem Schwingbesen gut
1	Zwiebel geh.	verrühren, aufkochen.
1	Knoblauchzehe gepresst	Die restliche Milch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer dazugeben und
¼ TL	Zitronensaft	die Sauce 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen,
¼ TL	Worcestershiresauce	abschmecken.
	Salz, Pfeffer	
198 gr	weisser Thunfisch aus der Dose	Den Thunfisch gut abtropfen lassen, in kleine mundgerechte Stücke
1 TL	Petersilie geh.	teilen und in die Sauce geben, kurz aufkochen lassen.
4	Blätterteig Pastetli	Petersilie einstreuen und die Mischung in die Pastetli füllen.
25 gr	Parmesan gerieben	Mit dem Käse bestreuen.

Frühlingscocktail mit Grapefruitfiles für 4 Personen

2	Grapefruits	Die Grapefruits mit einem scharfen Messer Zickzack halbieren. Nun die
1 grüne	Peperoni	Fruchtfleischfilets vorsichtig herauslösen, dann die weisse Haut aus der
200 gr	Hinterschinken	Grapefruitschale entfernen.
400 gr	weisser Spargel	Peperoni und Schinken in 5mm breite und 3cm lange Streifen scheiden.
0.5 dl	Schlagrahm	Spargel rüsten und in Salzwasser ca. 12 minuten garen, in 3 cm lange
100 gr	Mayonnaise	Stücke schneiden, abkühlen lassen.
50 gr	Chilisauce	Rahm schlagen, Mayo, Chilisauce, den geriebenen Meerrettich,
10 gr	Meerrettich	Cognac und den Orangensaft vorsichtig darunter ziehen,
2 EL	Cognac	abschmecken.
2 EL	Orangensaft	Die Sauce in die Fruchtschalen verteilen, darauf nun die Filets,
	Salz, Pfeffer	Schinken, Spargel, und Peperoni abwechselnd dekorativ anrichten, mit
1 Bund	Dill	Dillzweigen garnieren.

Kalbsleber im Netz für 6 Personen

1	Schweinenetz	Das Schweinenetz in warmem Wasser einweichen. Die Kalbsleber waschen, von Sehnen und Häutchen befreien. Mit einem spitzen Messer Einschnitte anbringen.
1	Kalbsleber (1 kg)	75 gr Speck in schmale Streifchen schneiden, den Rest sehr klein würfeln. Die Leber mit den Speckstreifchen spicken, mit Pfeffer würzen.
	<i>Schweinenetz und Leber beim Metzger vorbestellen !</i>	
100 gr	Bratspeck	Das Schweinenetz abtropfen lassen und vorsichtig ausbreiten und die Leber darin einwickeln.
2 kleine	Rüebli	Die Rüebli waschen und in feine Scheibchen schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Speckwürfel in einem Schmortopf auslassen.
2	Zwiebeln	Die Leber darin auf allen Seiten anbraten. Rüebli und Zwiebeln dazugeben.
1	Bouquet garni	Die Hitze reduzieren und alles etwa 5 Min. unter häufigem Umwenden anbraten.
	<i>Traditionell besteht es frisch aus drei Petersilienstängeln, einem Zweig Thymian und einem kleinen Lorbeerblatt mit Küchenschmur gebunden.</i>	Das Bouquet in den Topf legen. Salzen. Wein und Bouillon angiessen.
		Den Topf zudecken. Die Leber in etwa 1 ½ Std. bei milder Hitze garen.
1 ½ dl	Weisswein	Die Leber aus dem Netz nehmen und kurz warm stellen. Das Bouquet entfernen.
1 ½ dl	Fleischbouillon	Den Sud durch ein Sieb giessen, dabei auffangen. Rüebli und Zwiebeln abtropfen lassen, die Hälfte davon pürieren. Die Butter unter das Püree rühren. Die restlichen Rüebli und Zwiebeln wieder unter die Sauce rühren.
50 gr	Butter	Den Sud entfetten. Die Leber in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Sauce übergiessen.
	Salz, Pfeffer	Das Gemüse-mus getrennt dazu servieren.

Rohe Rösti für 4 Personen

3 EL	Öl oder Fett	Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
800 gr	Kartoffeln	Die Kartoffeln im heissen Fett anbraten, salzen, gut durchrühren und unter fleissigem Schütteln zugedeckt weich und braun werden lassen. Auf eine warme Platte anrichten. Kochzeit 30-40 Minuten.
1 TL	Salz	

Kaltes Orange-Schokoladen Soufflé für 4 Personen

<i>Schokoladenbelag:</i>		Schokoladenbelag:
1 Blatt	Gelatine	Gelatine und Zucker in Topf vermengen. Eigelb und Milch in Schale verquirlen. Mit Gelatine vermengen. Unter ständigem Rühren 3-4 Min. über kleiner Flamme erhitzen, bis die Mischung eindickt und Gelatine sich auflöst.
2 EL	Zucker	Von der Hitze nehmen und Schokolade zugeben. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Beiseite stellen.
2	Eiergelb	
1.8 dl	Milch	
3 EL	Milchschokolade grob gehackt	
<i>Orangenbelag:</i>		Orangenbelag:
1 Blatt	Gelatine	Gelatine und 2 EL Zucker in Topf vermengen. Eigelb, Orangenschale und Saft in Schüssel verquirlen. In Gelatinemischung geben. Unter ständigem Rühren, 3-4 Min. erhitzen, bis die Mischung eindickt und Gelatine sich setzt.
2 EL	Zucker	
2	Eiergelb	
1.8 dl	Orangensaft	
1 TL	Orangenschale ger.	
4	Eiweiss	Platzieren:
4 EL	Zucker	4 Eiweiss und 4 EL Zucker in Schale steif schlagen. Eine Hälfte in zweite Schale geben.
		Eine Hälfte mit Spatel langsam in Schokoladenmischung einarbeiten. Zweite Hälfte in Orangenmischung rühren.
		Schokoladenmischung in 4 Souffléschalen füllen. Mit Orangenmischung bedecken. 1 Std. kühl stellen, bis sich das Soufflé setzt.
		Orangenabschnitte in Schokolade tauchen und damit garnieren.