



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Kurt Gloor

6. Januar 2007

### Spinatroulade mit Rauchlachs Apéro für 10 Personen

Biskuit:		Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Spinat in einem Sieb auftauen lassen, dann sehr gut auspressen.
300 gr	Blattspinat tiefgekühlt	Spinat, Eigelb und Gewürze fein pürieren. Das Mehl darunter rühren. Die Eiweiss sehr steif schlagen und sorgfältig unter die Spinatmasse ziehen.
3	Eigelb	Die Masse auf einem Backpapier zu einem regelmässigen Rechteck ausstreichen. Das Papier auf den Blechrücken ziehen und sofort in den Ofen schieben. Auf der mittleren Rille 12 Minuten backen.
1 TL	Salz	Das Biskuit herausnehmen, mit dem Papier auf die Arbeitsfläche gleiten lassen und das Blech verkehrt darauf legen, sodass der Dampf nicht entweichen kann. Das Blech nach 5 Minuten entfernen und das Biscuit vollständig auskühlen lassen.
wenig	Pfeffer, Muskat	Das Biskuit längs halbieren und die Hälften auf je 1 Stück Haushaltfolie legen. Den Frischkäse 30 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er streichfähig wird. Die beiden Biskuit-hälften damit bestreichen, dabei rundum einen Rand von 1 cm frei lassen. Die Lachstranchen darauf legen und mit wenig Zitronensaft beträufeln.
1 EL	Mehl	Die Rouladen mit Hilfe der Folie aufrollen und satt in die Folie einwickeln. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
3	Eiweiss	30 Minuten vor dem Servieren die Rouladen aus dem Kühlschrank nehmen und in etwa 1 cm dicke Tranchen schneiden.
Füllung:		
200 gr	Kräuterfrischkäse	
200 gr	Rauchlachs	
½	Zitrone	

### Kartoffelsuppe für 4 Personen

400 gr	Kartoffeln	250 gr Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden in der Bouillon weich kochen. Durch ein Sieb passieren.
7 dl	Bouillon	Mit Rahm und Butter aufkochen und würzen.
1,8dl	Rahm	150 gr Kartoffeln klein würfeln und in 1 EL Butter knusprig braun braten.
40 gr	Butter	In Suppenteller verteilen.
	Salz, Pfeffer, Muskat	Die Suppe darüber schöpfen.

### Wiener Schnitzel für 4 Personen

2	Eier	Die Eier mit dem Rahm verquirlen und in einen tiefen Teller füllen.
1 EL	Rahm geschlagen	Schnitzel salzen und pfeffern. Eines nach dem anderen zuerst im Mehl wenden, dabei das überschüssige Mehl abklopfen, dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen. Zum Schluss in den Weißbrotbröseln wenden, die Brösel dabei nicht zu fest andrücken.
8	dünne Kalbsschnitzel à 60 g	Reichlich Bratbutter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die panierten Schnitzel darin zuerst auf einer Seite goldgelb backen und dann wenden. Das Fett durch eine leichte Vor- und Rückbewegung mit der Pfanne über die Schnitzel schwappen lassen, sodass die Panade sich wellenartig wölbt. Die Schnitzel braten, bis sie schön goldbraun sind.
80 gr	Mehl	Die fertigen Schnitzel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und je nach Geschmack mit etwas Zitronensaft beträufeln, servieren.
200 gr	frisch geriebenes Weißbrot ohne Rinde	
200 gr	Bratbutter	
½	Zitrone	

## Kartoffel-Spargel-Salat für 4 Personen

700 gr	fest kochende Kartoffeln Salz	Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel weichkochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
½ TL	ganzer Kümmel	
500 gr	grüner Spargel	Das untere Drittel des Spargels schälen und die holzigen Enden entfernen. Den Spargel in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und schräg in 1 cm breite Scheiben schneiden.
3 EL	Weissweinessig	
3.5 dl	Hühnerbouillon	
1 TL	scharfer Senf	
1 Prise	Zucker	
1	Zwiebel	Essig, Bouillon, Senf und Zucker miteinander vermischen. Die Zwiebel schälen, halbieren, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 2 Esslöffeln Öl anschwitzen. Mit der Marinade ablöschen und auf die Kartoffelscheiben geben.
4-5 EL	Öl	
2 EL	braune Butter Pfeffer	Restliches Öl und flüssige braune Butter unter den Kartoffelsalat mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Spargel und Petersilie unterheben, kurz ziehen lassen und nochmals abschmecken.
2 EL	Petersilie (grob gehackt)	

*Braune Butter erhalten Sie, wenn die gewünschte Menge Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur langsam erhitzt wird, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb giessen.*

## Tarte aux pommes für 4 Personen

250 gr	Blätterteig, rund ausgewallt	Back-Blech 30 cm damit auslegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen
4	aromatische Äpfel, geschält, z.B. Golden	in 2 mm dünne Scheiben schneiden, ziegelartig auf dem Teigboden anordnen
		Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Nach 10-15 Min. auf 200 Grad zurückschalten, Tarte herausnehmen.
1 dl	Rahm	vorsichtig über die Apfel giessen
2 EL	Zucker, mit	darüberstreuen, Tarte fertig backen
2 TL	Zimt gemischt	
2 EL	Quittengelee erwärmt	Tarte dünn bepinseln
einige	Lampionblumen	nach Belieben damit garnieren, Tarte lauwarm servieren
Zimtrahm:		
1 ½ dl	Rahm, flaumig geschlagen	
1 EL	Zucker	alles mischen, dazu servieren
½ EL	Zimt	