



# glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Kurt Gloor, Martin Käser

10. Juni 2006

## Apéro

### Erdbeerbowle für 10 Personen

1 kg	Erdbeeren	Erdbeeren waschen, putzen und nach Wunsch halbieren.
4 EL	Puderzucker	Erdbeeren, Puderzucker und Minzeblätter in ein Bowlengefäss geben
1	Minzezweig	und mit Weisswein auffüllen.
1 FL	Weisswein	Eine Stunde kalt stellen und ziehen lassen.
1 FL	Sekt	Vor dem servieren mit kühlem Sekt auffüllen.

### Orangenjus + Mineralwasser

### Thunfischbrötchen für 12 Personen

150 gr	Thunfisch (Dose)	Thunfisch abtropfen lassen und zusammen mit Butter, Mayonnaise,
150 gr	Butter	und Cognac im Mixer zu einer Crème rühren.
75 gr	Mayonnaise	
3 EL	Cognac	Brotscheiben toasten.
12	Toastbrotsscheiben	
3 EL	Kapern	Mit der Crème bestreichen, in 4 Stücke schneiden und mit Kapern,
einige	Cherry Tomaten	Tomaten und Cornichons garnieren.
einige	Cornichons	

### Lachsbrötchen für 12 Personen

300 gr	Rauchlachs	Die Hälfte des Lachs in 5mm grosse Stücke schneiden und mit dem
200 gr	Cantadou	Cantadou mischen.
	Meerrettich	Brotscheiben toasten.
12	Toastbrotsscheiben	Mit der Crème bestreichen, in 4 Stücke schneiden.
		Restlichen Lachs in Streifen schneiden, zusammenrollen und die
wenig	Schnittlauch	Toaststücke damit belegen, mit Schnittlauch garnieren.

# Salatbuffet für 10 Personen

## Russischer Salat

125 gr	Rüebli	Rüebli, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Im Salzwasser max. 20 Minuten zugedeckt leicht kochen lassen.
125 gr	Sellerie	5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Erbsen zugeben.
125 gr	Kartoffeln	Wasser gut abtropfen und das Gemüse abkühlen lassen.
125 gr	Erbsen tiefgekühlt	Mit der Mayonnaise vorsichtig mischen, auf Platte anrichten.
Mayonnaise :		
1	Eigelb	Eigelb, Senf, Streuwürze, Pfeffer und Essig, (alles Raumtemperatur) mit dem Stabmixer schaumig rühren.
	Senf	
	Streuwürze, Pfeffer	
2 EL	Essig	Dann langsam unter ständigem rühren das Öl dazugeben.
1 dl	Öl	
75 gr	Magerquark	Magerquark dazumischen, abschmecken.

## Blattsalat

300 gr	Blattsalat geschnitten	Salat in eine Schüssel geben.
--------	------------------------	-------------------------------

## Maissalat

500 gr	Salat-Mais	Mais aus der Dose gut abtropfen lassen.
1 TL	Curry mild	
3 EL	Mayonnaise	Alle Zutaten für die Salatsauce anrühren
2 EL	Kaffeerahm	
3 EL	Balsamico weiss	und unter den Mais mischen.
2 EL	Öl	

## Randensalat

500 gr	Randen gekocht	Randen in Streifen schneiden, mit der gehackten Zwiebel
1	Zwiebel gehackt	
	Salatsauce ital.	und der Salatsauce mischen, abschmecken.

## Tomaten-Mozarella-Salat

250 gr	Tomaten	Tomaten und Mozarella in Scheiben schneiden und ziegelartig auf eine flache Platte legen.
250 gr	Mozarella	
3 EL	Balsamico weiss	Mit Essig und Öl beträufeln, würzen.
3 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	

## QimiQ Salatsauce ergibt 1 Liter

2 dl	Wasser	Wasser und Bouillonwürfel kurz aufkochen und beiseite stellen.
30 gr	Gemüsebouquet	
	Hügli	
(oder 2	Bouillonwürfel)	QimiQ mit dem Stabmixer glatt rühren.
250 gr	QimiQ	Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren.
1.5 dl	Kräuteressig	Am Schluss die nicht mehr heisse Bouillon während dem Mixen dazu giessen.
1.5 dl	Essigbalsam weiss	
2 dl	Olivenöl	Sauce in eine Flasche füllen und kühl stellen
1 EL	Senf mild	
1 EL	Mayonnaise	
1 EL	Zucker	
1 EL	Maggi Würze	
1 EL	Orangenpfeffer	Vor Gebrauch gut schütteln.

**Brotcroutons, gehackte Zwiebeln und Salatsauce zum Buffet stellen**

# Fondue chinoise

## Fleisch für 4 Personen

600 gr Fleisch  
(beim Metzger vorbestellen)  
ca. 1 L kräftige Bouillon

z.B. Rinds- Schweinsfilet, Pouletbrüstli, Pferdefilet.  
In der Fonduepfanne Bouillon aufkochen und auf das Rechaud stellen.

## Reis für 4 Personen

280 gr Reis  
Salzwasser

Reis nach Anleitung auf der Packung kochen, zum Fondue als Beilage servieren.

## Saucen ca. 1.5dl Sauce pro Personen berechnen.

### Tartarsauce 3dl

1 Ei  
1 TL Senf  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
1.8 dl Sauerrahm  
1 Essiggurke  
2 EL Schnittlauch  
2 EL Petersilie  
Salz, Pfeffer

Das Ei hart kochen, abschrecken und schälen. Das Eigelb fein zerstoßen.

Eiweiss, Gurken, Schnittlauch und Petersilie fein hacken.

Das Eigelb mit dem Öl und Senf gut mischen.

Die restlichen Zutaten begeben und einrühren, abschmecken.

### Cocktailsauce 3dl

2 Eigelb  
1 TL Senf  
2 dl Sonnenblumenöl  
2 TL Zitronensaft  
10 gr Zucker  
2 EL Tomatenketchup  
2 EL Cognac  
Tabasco

Eigelb mit Senf gut verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unter Rühren zufügen. Am besten mit einem Handrührgerät arbeiten. Dann das Öl in einem feinen Strahl zugießen und dabei mit hoher Geschwindigkeit weiterrühren.

Mit Zitronensaft und einer Prise Zucker würzen. Ketchup unter die Mayonnaise rühren und Cognac zufügen.

Mit etwas Tabasco würzen. Cocktailsauce bis zum Servieren kühl aufbewahren.

### Currysauce 3dl

2 Eier  
1.8 dl Sauerrahm  
2 EL Salatdressing  
1 TL Senf  
Curry  
Paprikapulver  
2 EL Petersilie

Die Eier hartkochen, in kaltem Wasser abkühlen lassen, pellen und in sehr feine Würfel schneiden.

Aus Sauerrahm, Salatdressing und Senf eine Sauce rühren.

Mit Curry und Paprikapulver würzen.

Kurz vor dem Servieren glatte Petersilie in feine Streifen schneiden und unter die Currysauce rühren.

### Knoblauchsauce 3dl

100 gr Frischkäse mit Kräutern (Gala)  
1 dl Naturyoghurt  
2 EL Mayonnaise  
1 TL Zitronensaft  
½ Zwiebeln  
Knoblauch  
1 EL Dill

Kräuterfrischkäse mit Yoghurt, Mayonnaise und Zitronensaft cremig rühren.

Die Zwiebel sehr fein hacken und unterrühren.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, frisch gepresstem Knoblauch und feingehacktem Dill abschmecken.

## Chili-Mayonnaise 3dl

2	Eigelb	Eigelb mit Senf gut verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unter Rühren zufügen. Am besten mit einem Handrührgerät arbeiten. Dann das Öl in einem feinen Strahl zugießen und dabei mit hoher Geschwindigkeit weiterrühren.
1 TL	Senf	
2 dl	Sonnenblumenöl	
2 TL	Zitronensaft	
3 EL	Tomatenketchup	Mit Zitronensaft würzen. Ketchup und den entkernten fein gehackten Chili unter die Mayonnaise rühren.
1 kleiner	roter Chili	
½ TL	Tabasco	Mit etwas Tabasco würzen.

## Dänische Remoulade 3dl

120 gr	Mayonnaise	Mayonnaise mit wenig Senf und Saft einer halben Zitrone verrühren.
1 TL	Senf	
½	Zitrone	Mit Zucker, Pfeffer, Salz und Curry würzen.
2 TL	Zucker	Petersilie, Dill und Schnittlauch fein hacken und unter die Dänische Remoulade rühren.
	Salz, Pfeffer, Curry	
1 EL	Schnittlauch	
1 EL	Dill	Mixed Pickles aus dem Glas gut abtropfen lassen und zusammen mit Kapern fein zerhacken.
1 EL	Petersilie	
100 gr	Mixed Pickels	
2 TL	Kapern	Zwiebel sehr fein würfeln und zusammen mit dem Gemüse unter die Dänische Remoulade rühren.
1	Zwiebel	

## Dessert

### Champagner – Sorbet für 6 Personen

500 gr	Zitronensorbet	2 Kugeln Sorbet in ein Dessertglas geben, ½ dl Champagner dazugießen.
3 dl	Champagner	
1	Limette	Mit einer Limettensscheibe garnieren.