



# glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Ruedi Gloor, André Gloor

7. Jan. 2006

## Randen-Mascarpone-Mousse für 4 Personen

1 kleine	Rande à ca. 100 g , gekocht, geschält	Randen klein schneiden und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer im Cutter pürieren.
1	Knoblauchzehe gepresst Salz, Pfeffer	
2	Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht	Die Gelatine mit 1 EL Wasser im Wasserbad auflösen und unter ständigem Rühren zur Randenmasse geben.
100 g	Mascarpone	Mascarpone zufügen und nochmals kurz pürieren. Den Rahm vorsichtig unterheben, abschmecken, kalt stellen und fest werden lassen.
1,8 dl	Rahm, geschlagen	
Sauce:		
2 EL	Apfelessig Salz, Pfeffer	Für die Sauce Essig, Salz, Pfeffer und Öl zusammen verrühren.
4 EL	Rapsöl	
1	Rande gekocht in 12 feine Scheiben geschnitten	Das Randenmousse mit einem Spritzsack zwischen die Randenscheiben füllen.
1	Handvoll Nüsslisalat, gerüstet	Die gefüllten Randenscheiben auf Tellern verteilen, mit dem Nüsslisalat garnieren und mit der Sauce beträufeln.

## Sauerkraut-Rahmsuppe für 4 Personen

1 kleine	Zwiebel Butter zum Andünsten	Zwiebel hacken, Sauerkraut in 1cm lange Stücke, Kartoffel in kleine Würfel schneiden.
100 gr	Sauerkraut	Die Zwiebel in Butter andünsten, Sauerkraut und Kartoffel zufügen, Bouillonwürfel und Wasser zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
1 kleine	Kartoffel	
2	Bouillonwürfel	
4.5 dl	Wasser Salz, Pfeffer	Trockenfleisch in feine Streifen schneiden und im Weisswein marinieren.
80 gr	Trockenfleisch	Die Suppe pürieren. Rahm, Wein und Trockenfleisch zufügen, abschmecken.
1 dl	Weisswein	
2.5 dl	Rahm Petersilie	In vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

## Rancher-Eier mit pikanter Sauce für 4 Personen

4 grosse Tomaten		Von jeder Tomate einen Deckel abschneiden und beiseite legen.
50 gr	Schinken gewürfelt	Die Tomaten mit einem Kugelausstecher aushöhlen und in eine ausgebutterte Gratinform setzen.
1 Bund	Schnittlauch geschn.	Das Ausgehöhlte hacken und beiseite stellen.
4	Eier Salz, Pfeffer	Die Tomaten innen würzen, Schinkenwürfel und Schnittlauch dazugeben. Je ein Ei aufschlagen, in eine Tomate gleiten lassen, Ei würzen und den Deckel aufsetzen.
Sauce:		
1	Zwiebel, gehackt	Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen, Eiweiss muss fest sein.
1	Knoblauchzehe gepresst	
2 TL	Mehl Butter Cayennepfeffer	Für die Sauce Zwiebeln, Knoblauch und Mehl in Butter andünsten. Das Ausgehöhlte der Tomaten zugeben, 5 Minuten leicht köcheln, fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Sauce würzen, mit Cayenne pikant abschmecken. Zu den Tomaten servieren.

## Lauchsalat mit geräuchertem Schweinefleisch für 4 Personen

600 gr	Nierstück geräuchert oder Hals, Rippli Rollschinken etc.	Fleisch im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 20 Minuten anbraten, Hitze auf 110 °C zurückstellen und 40 Minuten durchziehen lassen.
750 gr	Lauchstangen	Lauch rüsten und schräg in 5mm breite Streifen schneiden, gründlich waschen. In kochendes Salzwasser geben, aufkochen, etwa 1 Minute kochen lassen, auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergiessen, gut abtropfen und erkalten lassen.
Sauce:		
6 EL	Olivenöl	Alle Zutaten für die Sauce mischen, abschmecken über den Lauch verteilen gut mischen und etwas durchziehen lassen.
4 EL	Zitronensaft	
10 gr	Ingwer gerieben Zucker, Salz	
4	Sherrytomaten Petersilie	Fleisch dünn aufschneiden, auf vorgewärmte Teller legen, Lauch dazugeben, mit Tomaten und Petersilie garnieren, sofort servieren.

## Salat Oriental für 4 Personen

2	Orangen	Orangen und Grapefruits aus der Schale schneiden und filieren.
2	Grapefruits	
150 gr	Trauben rot + weiss	Die Trauben waschen, entstielen.
1 EL	Mandel Likör Amaretto	Amaretto, Zitronensaft und Zucker gut mischen, über die Früchte verteilen, alles vermengen und gut durchziehen lassen.
2 EL	Zitronensaft	
2 EL	Zucker	
500 gr	Haselnusseis	Fruchtsalat auf Dessertschalen verteilen, je 1 Kugel Glace darauflegen und mit Mandelsplitter bestreuen, servieren.
80 gr	Mandelsplitter	