



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Kurt Gloor, Ruedi Gloor

5. Nov. 2005

Fischfilet auf Gemüsebett

Fischsauce für 12 Personen als Vorspeise

1	Zwiebel gehackt	Die gehackte Zwiebel in der heissen Butter glasig dünsten, mit dem Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen.
1 EL	Butter	
1.5 dl	Weisswein	
2.7 dl	Fischfond	Fischfond und Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
2.7 dl	Vollrahm	
	Salz, Pfeffer	
1 EL	Butter	Mehl und Butter mit einer Gabel gut mischen und damit die Sauce binden, abschmecken.
1 EL	Mehl	

Salat

Gschnätzlets Zürcherart für 4 Personen

300 gr	Champignons gescheibelt	Champignon und Zitronensaft in einer Pfanne langsam aufkochen, 2 Min. kochen lassen, Pilzflüssigkeit in eine Tasse giessen, Champignon würzen, warmstellen.
½	Zitrone, Saft	
2 EL	Bratbutter	Butter in eine Bratpfanne geben, die Zwiebeln darin andämpfen. Fleisch und Nieren zugeben und unter Wenden anbraten, herausnehmen.
1	Zwiebel fein gehackt	
300 gr	Kalbfleisch, grob geschnetzelt	
300 gr	Kalbsnieren, grob geschnetzelt	
Sauce:		
1 dl	Weisswein	Bratensatz mit dem Weisswein auflösen, leicht einkochen lassen.
1-2 dl	Pilzbrühe und Wasser	Wasser und Saucenpulver mischen, dazugiessen, köcheln, bis die Sauce leicht gebunden ist, Rahm begeben, erhitzen.
1 EL	Bratensaucepulver	Abschmecken.
2 dl	Rahm Paprika, Streuwürze	
1 TL	Salz Pfeffer, frisch gemahlen	Fleisch würzen, mit den Pilzen in die Sauce geben, erhitzen (nicht kochen)
½ TL	Paprika	

Rösti aus rohen Kartoffeln für 4 Personen

800 gr	Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel zerkleinern. In einer grossen Bratpfanne Butter und Öl leicht erwärmen, die Kartoffeln dazugeben, würzen, andrücken und bei kleiner Hitze braunbraten. Zum Wenden ein grosser flacher Teller auf die Rösti legen, die Bratpfanne umdrehen, so dass die Rösti auf dem Teller liegt. Die Pfanne wieder auf den Herd zurückstellen und die Rösti vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen und braunbraten.
15 gr	Butter	
	Salz, Pfeffer	
15 gr	Öl	

Peperoni gedünstet für 4 Personen

600 gr	Peperoni rot, gelb, grün	Peperoni rüsten und in kurz breite Streifen schneiden. Die Zwiebel grob hacken und im heissen Öl andämpfen, Peperoni kurz mitdünsten.
1	Zwiebel	
1 EL	Öl	Mit dem Wein ablöschen, Zucker und Bouillonwürfel dazugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer 15 - 20 Minuten knapp weich dünsten.
1 dl	Weisswein	
1 TL	Zucker	Abschmecken nach belieben.
2 Würfel	Gemüsebouillon	

Kürbis – Bayerischcreme mit Himbeersauce für 4 Personen

200 gr	Muskatkürbisfleisch	Für das Püree das Kürbisfleisch in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden.
1 EL	Puderrucker	Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Puderrucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, die Kürbiswürfel dazugeben, kurz anschwitzen und mit dem Weisswein ablöschen. Kürbis mit Sud in einer Auflaufform verteilen. Ingwer, Sternanis, Zimt, Zitrus-schalen, Zitronensaft, Zucker und Vanilleschote dazugeben und mischen. Im Ofen gut 30 Minuten schmoren, bis der Kürbis sehr weich und die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.
1 dl	leichter Weisswein	
1	Ingwerscheibe, frisch	
3 Zacken	Sternanis	
2 cm	Zimtrinde	
1 Str.	Orangenschale	
1 Str.	Zitronenschale	
1 TL	Zitronensaft	
30 gr	Zucker	Die Gewürze entfernen, den Kürbis pürieren und durch ein feines Sieb streichen. 100 gr vom Püree abnehmen, den Rest anderweitig verwenden. Das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Orangenlikör in einem kleinen Topf erwärmen, vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen und in das Kürbispüree rühren. Bei Zimmertemperatur abkühlen, aber nicht stocken lassen.
¼	Vanilleschote aufgeschlitzt	
1 Blatt	Gelatine	
1 EL	Orangenlikör	

Für die Bayerischcreme:

4 Blatt	Gelatine	Für die Bayerischcreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit der Hälfte des Puderruckers und dem Vanillemark schlagen, bis die Masse hellgelb ist. Orangenlikör wie oben beschrieben erwärmen, die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und unter die Masse rühren. Die Sahne halbsteif schlagen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Puderrucker zu cremigem Schnee schlagen und rasch unter die Sahne heben. Das Ganze vorsichtig mit der Eigelbmasse mischen. Knapp die Hälfte der Mischung unter das Kürbispüree ziehen. Weiße Bayerischcreme bis zur Weiterverwendung bei Zimmertemperatur stehen lassen. Gekühlte Gläser zur Hälfte mit der Kürbiscreme füllen und die Creme im Kühlschrank kurz fest werden lassen, mit der weißen Bayerischcreme bedecken. Wieder in den Kühlschrank stellen und für mehrere Stunden kühl stellen.
6	Eigelb	
70 gr	Puderrucker	
1 Msp	Vanillemark	
1 EL	Orangenlikör	
4 dl	Rahm	
1	Eiweiss	
	Salz	

Für die Himbeersauce:

300 gr	Himbeeren	Für die Sauce frische oder aufgetaute Himbeeren mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und eventuell mit etwas mehr Zucker abschmecken. Die Bayerischcreme mit etwas Himbeersauce anrichten
55 gr	Zucker	
1 TL	Zitronensaft	