



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Rolf Lüscher, André Gloor

11. Juni 2005

Vorspeise

Tomaten-Margarita-Süppchen für 6 Personen

1 EL	Olivenöl	Öl warm werden lassen. Sellerie und Tomatenpüree andämpfen.
100 gr	Stangensellerie, in feinen Streifen	Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. köcheln.
1 EL	Tomatenpüree	
600 gr	Tomaten, vierteln	Alles durch ein Sieb streichen. Limettensaft und Zucker begeben, Suppe würzen, Tequila darunterrühren, ca. 1 Std. kühl stellen.
2 dl	Gemüsebouillon	
½ EL	Limettensaft	
¼ TL	Zucker	
	Salz, Pfeffer	In Tassen oder Gläser verteilen, servieren.
3 EL	Tequila	

Rettich-Röllchen für 6 Personen

2 grosse	Rettiche	Mit dem Sparschäler vom Rettich längs 18 breite Streifen abschälen, auf der Arbeitsfläche auslegen. Lachstranchen längs in gleich breite Streifen schneiden, auf Rettichstreifen verteilen. Lachs dünn mit Frischkäse bestreichen. Rettich aufrollen, mit Zahnstocher fixieren. Bis zum servieren zugedeckt kühlstellen.
200 gr	Rauchlachs	
125 gr	Cantadou Meerrettich mit	
1 EL	Milch verrührt	

Grillierter Champignon-Salat für 6 Personen

12 grosse	Champignons	Die Stiele der Champignons frisch anschneiden, aus den Pilzköpfen herausdrehen und in feine Scheiben schneiden.
100 gr	Schinken fein gewürfelt	
1 kleines	Rüebli fein gewürfelt	Zusammen mit Schinken, Rüebli und Knoblauch in 1 EL gesalzener Butter sanft braten. Mit Weisswein ablöschen, einkochen und abkühlen lassen.
3	Knoblauchzehen fein geschnitten	Mit der restlichen Butter, Salbei und Thymian mischen, kalt stellen.
60 gr	gesalzene Butter	
½ dl	Weisswein	Für die Sauce alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Blätter	Salbei fein geschn.	
1 TL	Thymianblättchen	Die Champignonköpfe zuerst auf der offenen Seite in einer Grillpfanne 3-4 Minuten grillen, wenden.
	Pfeffer aus der Mühle	
Sauce:		
4 EL	Öl	Die Buttermasse in die Champignonköpfe verteilen und 3-4 Minuten fertig braten.
2 EL	Kräuteressig	
	Salz, Pfeffer	
200 gr	Rucola	Rucola, Löwenzahn und Rüeblistreifen auf Tellern verteilen, Sauce darüber träufeln und die Champignonköpfe darauf anrichten.
1	Rüebli mit Sparschäler in Streifen geschn.	

Trois Filets (Die Rezepte einzeln gekocht sind für 4 Personen gerechnet)



Rindsfilet für 12 Personen

12 Stk	Rindsfilet à 90 gr.	Filet trocken tupfen, würzen und halb durchbraten, warm stellen.
2 EL	Bratbutter	
	Fleischgewürz	Auf die Teller verteilen.

Bernaise-Sauce für 12 Personen

1 dl	Weisswein	Wein, Essig, Bouillonwürfel, Schalotte, Estragonzweig und Pfeffer in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. 2 EL einkochen.
1 EL	Weissweinessig	
¼	Fleischbouillonwürfel	
1	Schalotte fein geh.	Reduktion in eine dünnwandige Schüssel absieben, auskühlen.
1 Zweig	Estragon	
wenig	weisser Pfeffer	Die Eigelbe begeben, mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.
2	Eigelb	
100 gr	Butter kalt in Stücken	Butter portionenweise unter Rühren begeben.
2 TL	Estragonblättchen fein gehackt	Rühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren.
	Salz, Pfeffer	
	Estragonzweige zum Garnieren	Gehackter Estragon begeben, würzen, sofort servieren.

Pommes Frites für 12 Personen

750 gr	Pommes-Frites	Pommes frittieren, würzen, servieren.
	Salz	

Broccoli für 12 Personen

1 kg	Broccoli	Vom Broccoli die Köpfchen abschneiden. Die Stängel in fingerlange Stücke schneiden, die dickeren Teile schälen. Alles gut waschen. Im Steamer garen.
50 gr	Butter	Den Broccoli auf Teller verteilen, mit heisser Butter abschmelzen.



Kalbsfilet für 12 Personen

12 Stk	Kalbsfilet à 70 gr.	Filet trocken tupfen, würzen und durchbraten, warm stellen.
2 EL	Bratbutter	
	Fleischgewürz	Auf die Teller verteilen.

Morchel-Sauce für 12 Personen

1 EL	Butter	Butter in der Pfanne warm werden lassen. Morcheln in 1 cm grosse Stücke schneiden, begeben, andämpfen.
20 gr	getr. Morcheln eingeweicht, abgetropft	Das Grün der Frühlingszwiebel abschneiden, beiseite legen. Zwiebel fein hacken, begeben, mitdämpfen.
1 kleine	Frühlingszwiebel	
		Weisswein dazu giessen, vollständig einkochen. Bouillon begeben, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.
1 dl	Weisswein	
1 dl	Fleischbouillon mit Einweichwasser	Saucenrahm begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 1 Min. kochen, bis die Sauce sämig ist.
1.8 dl	Saucenrahm	Grün der Frühlingszwiebel fein schneiden, 1 EL für die Garnitur beiseite legen, Rest begeben, abschmecken.
	Salz, Pfeffer	

Nudeln für 12 Personen

320 gr	Nudeln	Nach Angaben auf der Packung zubereiten.
--------	--------	--

Gedämpfte Tomaten gefüllt für 12 Personen

4	Lauchstängel	Lauch rüsten, längs halbieren, waschen und in 1cm breite Streifen schneiden.
2 EL	Bratbutter	In der heissen Butter unter gelegentlichem Rühren anbraten. Wasser und
1 Würfel	Gemüsebouillon	Bouillon dazugeben, zugedeckt ca. 30 Minuten weichdämpfen.
1 dl	Wasser	
6	Tomaten	Die Tomaten halbieren, mit einem kleinen Löffel aushöhlen, innen leicht salzen,
	Salz	mit je einem Butterstückchen belegen.
50 gr	Butter	Im Ofen ca.10 Min. Dämpfen. Mit dem heissen Lauch füllen, servieren.



Schweinsfilet für 12 Personen

12 Stk	Schweinsfilet à 60 gr.	Filet trocken tupfen, würzen und durchbraten, warm stellen.
2 EL	Bratbutter	
	Fleischgewürz	Auf die Teller verteilen.

Grüne Pfeffer-Sauce für 12 Personen

1	Knoblauchzehe, gepr.	Knoblauch und Orangenschale in der warmen Butter andämpfen.
1 Stück	Orangenschale	
1 EL	Butter	Bouillon und Wein dazu giessen, Flüssigkeit auf ca. 3 dl einkochen. Reduktion
3 dl	Fleischbouillon	absieben, in die Pfanne zurück giessen.
2 dl	Rotwein	
4 TL	Mehl	Mehl und Butter mischen. Reduktion aufkochen, Mehlbutter portionenweise
4 TL	Butter	unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben.
1 EL	grüner Pfeffer	
	abgetropft, gehackt	Hitze reduzieren. Pfeffer beifügen, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner
	ingelegt	Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.
1 EL	Rahm	
2 TL	Zucker	Rahm und Zucker begeben, aufkochen, würzen.

Reis für 12 Personen

320 gr	Reis	Nach Angaben auf der Packung zubereiten.
--------	------	--

Erbs und Rüeblì für 12 Personen

750 gr	Rüeblì	Rüeblì rüsten und in 1.5cm lange Stücke schneiden, Kanten mit dem
600 gr	Erbsen tiefgekühlt	Sparschäler brechen.
	Zucker, Salz, Pfeffer	Rüeblì würzen und al dente garen, Erbsen dazugeben und 5 Minuten mitgaren,
		abschmecken.



Dessert

Aprikosentarteletten für 4 Personen

8 kleine	Aprikosen	Aprikosen in 8 gleich grosse Schnitze schneiden mit Zucker bestreuen und ein
250 gr	Blätterteig ausgewallt	wenig stehen lassen.
1 Glas	Aprikosenkonfitüre	Ofen auf 200°C vorheizen.
	(klein)	4 Rondellen von Ø 11 cm ausstechen. Teigrondele auf ein mit Backpapier
50 gr	Zucker	belegtes Blech legen. Mit einer Gabel regelmässig einstechen, dabei 1 cm
	Puderzucker	Rand frei lassen. Mit Konfitüre bestreichen, Aprikosenschnitze darauf
200 gr	Vanilleglace	fächerartig verteilen.
		Torteletten in Offenmitte ca. 15-20 Minuten backen. Noch warm auf die Teller
		verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. 1 Kugel Vanilleglace dazulegen.