



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Dieter Lüscher, Martin Käser

5. März 2005

Bouillon mit Safran- Gnocchi für 8 Personen

Safran-Gnocchi:

2 ½ dl Milch

¼ TL Salz

Pfeffer, Muskat

1 Br. Safran

25 gr Butter

Alle Zutaten aufkochen,

60 gr Griess

Griess langsam einrühren, 5 Minuten köcheln, vom Feuer nehmen, etwas auskühlen lassen.

1 Ei verklopft

Ei und Käse unter den Brei rühren, auskühlen lassen.

2 EL Parmesan gerieben

Ca. 24 ovale Klösschen formen und 1 Stunde antrocknen lassen.

2 L Gemüsebouillon

Bouillon aufkochen, das Gemüse zugeben und 5 Minuten mitköcheln.

400 gr Suppengemüse
tiefgekühlt

Klösschen in die Bouillon geben und 5 Minuten ziehen lassen, nicht mehr kochen.

3 EL Sherry

Sherry in die Suppe geben, servieren.

Chicorée-Orangen-Salat für 4 Personen

4 kleine Chicorée

Salat waschen und in 5mm breite Streifen scheiden.

Thymiansauce:

2 EL Weissweinessig

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Baumnussöl

2 EL Orangensaft

1 TL Honig

½ TL Thymianblättchen

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten mischen, abschmecken mit dem Salat mischen und im Kühlschrank ca. 15 Minuten ziehen lassen.

100 gr Speckwürfeli

In einer Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushalt-Papier abtropfen.

4 Blondorangen

Orangenschale wegschneiden, Fruchtfleisch filetieren.

8 Baumnuskerne

Die Filets auf Teller verteilen, Salat darauf anrichten, mit Speckwürfeli und gehackten Baumnusskernen garnieren, servieren.

Rotkraut Sonja für 4 Personen

1	Rotkohl	Kohl rüsten, fein schneiden.
2 EL	Butter	Butter und Zucker caramolisieren bis er brau ist. Pfanne vom Feuer nehmen,
1 EL	Zucker	Kohl beifügen, gut mischen, mit Essig ablöschen.
½ Tasse	Essig	Etwas Wein beifügen.
2 saure	Äpfel	Äpfel rüsten, vierteln und beifügen.
	Gewürze	Würzen und garen lassen.

Bratkartoffeln für 4 Personen

600 gr	kleine Kartoffeln	Kartoffeln in der Schale kochen, am besten am Vortag.
2 EL	Olivenöl	Kartoffeln ungeschält längs vierteln, im heissen Öl kurz braten, Hitze
1 EL	Rosmarinnadeln	reduzieren.
4	Knoblauchzehen	Rosmarinnadeln, Knoblauchscheiben und feine Chilistreifen beifügen, kurz
2	Chilischoten	mitbraten, zugedeckt 3-4 Minuten heiss werden lassen.
	Salz, Pfeffer	Nach Bedarf würzen.

Sauerkraut San Franzisko für 4 Personen

1 EL	Öl	In einer grossen Pfanne Öl erhitzen, Speck und Zwiebel anbraten.
50 gr	Speckwürfeli	
1	Zwiebel gehackt	Sauerkraut dazugeben und gut dämpfen.
750 gr	Sauerkraut	
1	Apfel gerieben	Mit Wasser ablöschen und Apfel dazureiben. Min. 1 ½ Stunden köcheln lassen.
1 dl	Wasser	(oder 30 Minuten im Dampfkochtopf)
2 EL	Sultaninen	2 Ananasscheiben halbieren, anbraten für die Garnitur.
½ Dose	Ananasscheiben	Restliche Ananas in Stücke schneiden und mit den Sultaninen unter das
		Sauerkraut mischen. Mit wenig Ananassaft abschmecken. Garnieren, servieren.

Käasers Schweinshaxe für 4 Personen

Schweinshaxen am Stück Gewürze	Ganze Haxen beim Metzger vorbestellen! Marinieren, im Ofen braten.
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------

Apfelcrème mit Ingwer für 4 Personen

500 gr	Äpfel säuerlich	Die Äpfel, bis auf einen, schälen, vierteln und die Kernhäuser sauber auslösen.
1/8 L	Weisswein	Mit dem Weisswein übergossen aufkochen und etwa 10 Minuten weichdünsten. Inzwischen das Eigelb mit dem Zucker langsam schneller werdend weiss-schaumig schlagen. Die Gelatine einweichen.
2	Eigelb	Die Äpfel abgiessen, abtropfen lassen und dann im Mixer fein pürieren, die
75 gr	Zucker	ausgedrückte Gelatine unterrühren und auflösen lassen. Den Eischäum unter das noch warme Apfelpüree rühren und dann 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
4 Blatt	Gelatine	Sobald man mit einem Esslöffel eine „Strasse“ Ziehen kann, wird der feingewürfelte oder geraspelte Ingwer – einige Scheibchen zum Garnieren
1	Zitrone	zurücklassen . untergehoben. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die
50 gr	Ingwer eingelegt	Crème rühren. Die Crème in Portionsgläsern anrichten und bis zum Servieren
2 dl	Schlagrahm	in den Kühlschrank stellen. Vom restlichen Apfel vier dünne Scheiben aus der Mitte schneiden. Die Crèmes mit den Apfelscheiben und dem Ingwer garnieren.