



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Ruedi Gloor, Dieter Schild

12. Feb. 2005

Orangen – Rüebli - Suppe für 4 Personen

100 gr	Nordische Sauermilch	Nordische Sauermilch, Knoblauch und Orangenschale gerieben, verrühren, würzen, zugedeckt kühl stellen.
1	Knoblauchzehe gepr.	
1	Orange nur Schale	
¼ TL	Salz	Suppe:
	Pfeffer aus der Mühle	Butter warm werden lassen; Grün der Bundzwiebeln in Ringe schneiden, beiseite stellen. Weiss der Zwiebeln grob hacken, mit dem Knoblauch andämpfen. Rüebli begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen, Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Orangensaft dazugiessen, Suppe pürieren, würzen, nur heiss werden lassen.
1 EL	Butter	Rüeblichips:
2	Bundzwiebeln mit Grün	Rüebli schälen, langs in dünne Streifen hobeln. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Eine unbeschichtete Bratpfanne ca. 1 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Rüeblistreifen portionenweise beidseitig halbschwimmend backen, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Rüeblichips erst kurz vor dem Servieren salzen.
1	Knoblauchzehe gepr.	
400 gr	Rüebli in Stücken	
4 dl	Gemüsebouillon	
3	Orangen	
	Salz, Pfeffer	
2 grosse	Rüebli	Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Nordischer Sauermilch garnieren. Beiseite gestelltes Grün darüber streuen, Chips dazu servieren.
	Öl zu frittieren	

Pikant Hefeschnecken für 4 Personen

Teig:		Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
500 gr	Weissmehl	
1 TL	Salz	Hefe mit wenig Milch mischen
30 gr	Hefe	
3 dl	Milch	Milch, Butter, Hefe zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten.
60 gr	Butter flüssig, kühl	Teig zugedeckt auf das doppelte aufgehen lassen.
Füllung:		Zwiebeln hacken, Gemüse fein schneiden, Knoblauch dazupressen
1 EL	Butter	
6	Zwiebeln, halbiert	Butter in einer Pfanne erhitzen, Gemüse unter wenden dämpfen, bis alles etwas zusammengefallen ist.
3 Stängel	Stangensellerie	
1	rote Peperoni	Füllung würzen.
2	Knoblauchzehen gepr.	
¼ TL	Salz	
	Pfeffer	
	Muskat, Paprika	
Formen:		Den aufgegangenen Teig auf wenig Mehl zu gleichmässigem Recheck von 50x40 cm auswallen. Füllung darauf verteilen. Dabei auf der einen Längsseite 3 cm Rand frei lassen. Dann von der anderen Längsseite her satt aufrollen. Die Rolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten aufgehen lassen, so dass sich die Teigzwischenräume schliessen.
		45 Minuten auf der untersten Rille das auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.
		Warm servieren als Apéro oder Beilage zu Grilladen.

Weisskohlsalat mit Äpfeln und Käse für 4 Personen

500 gr	Weisskohl	Weisskohl putzen, kalt abspülen und in feine Streifen schneiden oder hobeln.
	Salz	Wasser mit 1 TL Salz in einem Topf aufkochen. Die Kohlstreifen hineingeben
1	rotschaliger Apfel	und 3 Minuten kochen. In einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen und auskühlen
1	grünschaliger Apfel	lassen.
2 EL	Zitronensaft	Die Äpfel waschen, abtrocknen, ungeschält vierteln und entkernen.
200 gr	Maasdamer Käse	Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln,
1 Bund	Kresse	damit sie nicht braun werden. Den Käse in gleichmässige kleine Würfel
		schneiden, die Kresseblättchen abschneiden. Alles mit dem kalten Weisskohl
2 EL	Kräuteressig	mischen. Für die Marinade Essig mit Salz und Pfeffer verrühren und kräftig
	Salz, Pfeffer	abschmecken.
1 EL	Haselnussöl	Die beiden Ölsorten und den Senf mit dem Schneebesen unterschlagen. Dann
3 EL	Sojaöl	die vorbereiteten Zutaten unterheben. 30 Minuten durchziehen lassen,
1 EL	süsser Senf	nachschmecken und anrichten.

Schweinsfilet al limone für 4 Personen

600 gr	Schweinsfilet	Zitrone waschen, Schale dünn abschälen, in kleine Stücke schneiden (ca. 25),
1	Zitrone	Filet rundum mit kleinen Einschnitten versehen, die Schalenstücke
		hineinstecken.
	Marinade:	Alle Zutaten mischen, das Fleisch damit bestreichen, 10 Minuten marinieren
1 EL	Öl	lassen.
1 EL	Senf	
1	Knoblauchzehe gepr.	Das Fleisch in eine ofenfeste Form legen und im heissen Ofen bei 220 °C
1 TL	Zitronensaft	30 Minuten braten. Von Zeit zu Zeit mit der übrig gebliebenen Marinade
2 Msp	weisser Pfeffer	bestreichen.
½ TL	Salz	Dann das Fleisch herausnehmen und warmstellen.
1 dl	braune Bratensauce	Den Bratenfond mit der Bratensauce auflösen, den Rahm dazugiessen, im
1 ½ dl	Rahm	Ofen nochmals heiss werden lassen und über das tranchierte Fleisch giessen.

Trockenreis für 4 Personen

280 gr	Trockenreis	Reis nach Angaben auf der Packung zubereiten
--------	-------------	--

Peperoni gedünstet für 4 Personen

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

Bananen-Wähe für 4 Personen

1	Blätterteig ausgewallt rund	Gefettetes rundes Blech mit dem Blätterteig auslegen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Teig mit einem etwas kleineren, runden Blech beschweren.
125 gr	Kuchenglasur dunkel	Blindbacken: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Kleineres Blech nach 10 Min. entfernen. Teigboden fertig backen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
	Füllung:	Die Hälfte der flüssig gemachten Kuchenglasur auf dem Teigboden
½ L	Rahm	verstreichen, fest werden lassen. Die restliche Glasur kann später wieder
2 P	Rahmhalter	verwendet werden.
½ P	Vanillezucker	Füllung: Alle Zutaten bis und mit Pistache-Aroma mischen, steif schlagen, 1/3
3 EL	Zucker	davon für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Füllung mit 2/3 der Pistazien
1 TL	Pistache-Aroma	mischen, auf dem Teigboden verteilen. Bananen in 2 mm dicke Scheiben
40 gr	Pistazien, gehackt	schneiden, ziegelartig drauflegen. Tortenguss nach Anleitung auf dem Päckli
800 gr	Bananen geschält	zubereiten, Bananen sofort damit bestreichen. Mit dem restlichen Rahm
1 P	klarer Tortenguss mit	garnieren. Pistazien darüberstreuen.
2 EL	Zitronensaft zubereitet	