



# glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Kurt Gloor, Hansruedi Kaspar

8. Jan. 2005

## Salat mit Tessiner-Feigensauce

1	Blatt- oder Mischsalat (nach Saison)	Salat waschen, rüsten, schneiden.
½	Zwiebel gehackt	Salat mit Sauce mischen, auf Teller verteilen, servieren.
1	Knoblauchzehe geh. Salatsauce italienisch Feigenspezial.....	

## Penne all' arrabbiata für 4 Personen (Vorspeise für 8 Personen)

400 gr	Penne	Teigwaren al dente kochen, abtropfen lassen.
Sauce:		
2 EL	Olivenöl	Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen.
1	Zwiebel gehackt	
2	Knoblauchzehen gepresst	Peperoncini in feine Streifen schneiden und mitdämpfen.
1	Peperoncini, halbiert entkernt	Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden, ca. 10 Minuten mitdämpfen.
750 gr	Tomaten	
½ TL	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	Sauce würzen, die gehackten Kräuter dazugeben und mit den heissen Teigwaren mischen.
1 Bund	Petersilie gehackt frischer Oregano	
100 gr	Parmesan gerieben	Käse darüber streuen.

## Kartoffel-Zucchettiküchlein für 4 Personen

250 gr	Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen. Die Zucchetti waschen, jedoch nicht schälen, sondern nur den Stielansatz entfernen. Beide Gemüse an der Röstiraffel reiben.
250 gr	Zucchetti	
1	Zwiebel	Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken. Zusammen mit den Kartoffeln und den Zucchetti in eine Schüssel geben und mit dem Maismehl, dem Parmesan, den Eiern, Salz und Pfeffer mischen.
1 Bund	Petersilie	
50 gr	Maismehl	
2 EL	Parmesan	
3	Eier	Die Hälfte der Butter und des Olivenöls in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Aus der Masse kleine, flache Küchlein formen und auf kleinem Feuer langsam braten.
	Salz, Pfeffer	
3 EL	Butter	Wenden, die restliche Butter und das Olivenöl beifügen und die Küchlein auf der zweiten Seite goldbraun braten.
3 EL	Olivenöl	

## Krustenbraten mit Schmorgemüse für 8 Personen

500 gr	Schweineknochen vom Metzger grob gehackt	Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die gehackten Schweineknochen gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen in gut 30 Minuten rundherum goldbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und abtropfen lassen.
1.5 kg	Schweinebauch (Wammerl)	Den Backofen auf 140 °C herunterschalten. Das Wammerl salzen und pfeffern. In einem entsprechend großen Bräter bei mittlerer Hitze mit der Fleischseite nach unten im Öl hell anbraten, wenden und mit der Geflügelbrühe aufgießen. Die Fettschicht sollte dabei ganz mit der Brühe bedeckt sein, anderenfalls noch etwas Brühe dazugeben. Die gerösteten Knochen dazugeben und das Wammerl im Ofen 1 Stunde braten.
	Salz Pfeffer	
2 EL	Öl	
½ L	Gemüsebouillon	
Für das Gemüse:		
1.2 kg	kleine festkochende Kartoffeln	Für das Gemüse die Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach vierteln. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in 2 bis 3 cm große Scheiben schneiden. Rüebli schälen und schräg in Scheiben schneiden. Sellerie schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden.
2	Zwiebeln	
3	Rüebli	
200 gr	Sellerie	Puderzucker in einem breiten, großen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, Tomatenpüree dazugeben, kurz anrösten und mit dem Bier ablöschen. Das Bier fast vollständig reduzieren lassen, das Gemüse dazugeben und mit der Geflügelbrühe aufgießen.
½ TL	Puderzucker	
1 TL	Tomatenpüree	
1 ½ dl	dunkels Bier	
3 dl	Gemüsebouillon	
2	Knoblauchzehen	Den Krustenbraten aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch mit der Fettseite nach oben auf ein Brett legen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und zu dem Gemüse geben. Das Wammerl mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse setzen und bei 160°C in etwa 1 Stunde fertig schmoren. Etwa 20 Minuten vor Garzeitende Knoblauch, Ingwer Lorbeer, Kümmel und Majoran dazugeben.
2	Scheiben frischen Ingwer	
2	Lorbeerblätter	
½ TL	Kümmel	
½ TL	Majoran	

Falls die Kruste nicht kross genug ist, zum Schluss die Oberhitze bzw. Grillfunktion des Ofens zuschalten. Den Braten aus dem Ofen nehmen, Knoblauch, Ingwer und Lorbeer entfernen und den fertigen Braten in Scheiben schneiden. Das Gemüse und den Bratensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Fleisch servieren.

## Orangen-Schaumcreme für 4 Personen

4	Eigelb	Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mehl in einer kleinen Pfanne gut verrühren.
8 EL	Zucker	
4 EL	Mehl	
4 dl	Orangensaft abgeriebene Schale von 1 Orange	Den Orangensaft und die abgeriebene Orangenschale beifügen. Die Masse auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen erhitzen; die Creme darf jedoch nicht kochen, sonst scheidet sie. Wenn nötig, die Pfanne für kurze Zeit von der Herdplatte ziehen. So lange rühren, bis die Creme leicht dicklich ist. Erkalten lassen, dabei öfters umrühren, damit sich keine Haut bildet.
4	Eiweiss	Die Eiweiss steif schlagen, dann unter Weiterrühren den Zucker einrieseln lassen. Der Schnee soll schnittfest und glänzend werden. Sorgfältig unter die erkaltete Creme ziehen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.
2 EL	Zucker	