



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Peter Renner, André Gloor

8. Mai 2004

Erdbeerbowle für 8 Personen

1 kg	Erdbeeren	Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker bestreuen.
4 EL	Puderzucker	
1	Minzzweig	Erdbeeren und Minzblätter in Bowlengefäss geben, mit kühlem Weisswein auffüllen.
1 FL	Weisswein	
1 FL	Sekt	Mindestens eine Stunde kalt stellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren den kalten Sekt dazugeben.

Lachsroulade amuse bouche für 12 Personen

500 gr	Rauchlachs dünn geschnitten	Lachs zu drei Rechtecken von 25 x 12 cm auslegen. Kanten zuschneiden.
250 gr	Mascarpone	Käse und Schnittlauch gut mischen, 5mm dick auf dem Lachs 25 x 9 cm ausstreichen, oben 3 cm frei lassen.
250 gr	Cantadou Meerrettich	Den Lachs von unten satt aufrollen und sofort 1 Stunde in den Tiefkühler legen.
1 Bund	Schnittlauch kurz geschnitten	Die fertigen Rollen schräg in 15 mm lange Scheiben schneiden und in der Mitte mit einem Zahnholz befestigen.
	Zahnhölzer	Auf einer grossen Platte servieren.

Crevetten-Cocktail für 4 Personen

200 gr.	Crevetten	Crevetten in einem Sieb gut waschen und abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit dem Saft einer Zitrone marinieren.
1	Zitrone	
1.8 dl	Crème fraîche Kräuter	Die Crème fraîche mit allen Zutaten bis und mit Cognac zu einer Cocktailsauce verrühren, abschmecken.
2 EL	Tomatenketchup	
2 TL	Tomatenpüree	
2 TL	Worcester-Sauce	
3 TL	Meerrettich gerieben	Crevetten gut abtropfen lassen und mit der Sauce mischen.
1	Knoblauchzehe gepresst	
2 EL	Cognac	Cocktailglas mit einem Salatblatt auslegen, Crevetten darauf legen und mit der fein gehackten Petersilie bestreuen.
4	Salatblätter	
2 Zweige	Petersilie	Sofort servieren.

Spargel-Broccoli-Salat für 4 Personen

500 gr	Weisse Spargeln	Die Spargeln schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Den Broccoli rüsten und in Röschen teilen. Die Stiele rüsten und schälen. Das Gemüse in Salzwasser oder im Dampf knapp weich garen. Dann sofort unter kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen.
600 gr	Broccoli	
50 gr	Haselnüsse	In einer Pfanne die Haselnüsse rösten, dann grob hacken.
Sauce:		Sauce: Essig, Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer gut verrühren. Das Öl zuerst tropfenweise, dann im Faden langsam mit dem Schwingbesen dazurühren. Zuletzt die Petersilie untermischen.
4 EL	Essig	
2	Eigelb	
1 TL	Senf	
	Salz, Pfeffer	
5 EL	Sonnenblumenöl	Gemüse schön auf die Teller verteilen, mit den Nüssen bestreuen und mit der Sauce übergiessen, kurz ziehen lassen, dann servieren.
1 EL	Petersilie gehackt	

Gemüsejalousie für 6 Personen

400 gr	Blätterteig 42x24 cm	Die Gemüse getrennt auf gewünschte Art garen, sie werden beim Backen nicht mehr weicher. Würzen und auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen. Den Blätterteig auslegen, auf einer Hälfte das Gemüse längs aneinander legen, in der Reihenfolge Rübli, Blumenkohl, Spinat. Allseitig einen Rand von 1.5 cm frei lassen. Den Teigrand mit Eigelb bestreichen, jetzt die zweite Teighälfte als Deckel über das Gemüse legen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Mit einem scharfen Messer die Teigrolle alle 1cm als Jalousie einschneiden. Die Teigoberfläche vorsichtig mit Eigelb einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 230°C 30 – 40 Minuten backen, warm servieren.
180 gr	Rübli	
180 gr	Blumenkohl	
180 gr	Blattspinat od. Bärlauch	
1	Eigelb verklopft	
	Salz, Pfeffer	

Schweinsfilet mit Morchelsauce für 4 Personen

600 gr	Schweinsfilet Fleischgewürz Bratbutter	Die Filets in 2 cm dicke Scheiben schneiden, würzen und sofort in der heissen Bratbutter braten.
Sauce:		
20 gr	Morcheln getrocknet	Die Morcheln einweichen, gut abtropfen lassen, evtl. halbieren.
1	Zwiebel fein gehackt	Die Zwiebeln in Bratbutter andämpfen, Die Morcheln dazugeben und mitdämpfen.
1 dl	Weisswein	Mit Wein und Zitronensaft ablöschen, Bouillon dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen.
1 EL	Zitronensaft	
2 dl	Fleischbouillon	
1.8 dl	Saucenrahm	Saucenrahm und Paprika in die Sauce geben und ca. 1 min leicht kochen lassen.
½ TL	Paprika	Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, Fleisch darauf anrichten.

Ananascreme mit Erdbeersauce für 4-6 Personen

1 kleine Dose	Ananas	Die Ananasscheiben klein schneiden und mitsamt Saft sowie der Kokosmilch fein pürieren.
2 ½ dl	Kokosmilch	
2 Blatt	Gelatine	Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist. Tropfnass in einem kleinen Pfännchen bei milder Hitze auflösen.
1	Vanilleschote	Einige Löffel Ananaspüree dazurühren, dann alles unter das restliche Püree mischen. Kalt stellen, bis es am Rand entlang zu gelieren beginnt.
1 P	Vanillezucker	
50 gr	Puderzucker	
250 gr	Crème fraîche	Die Vanilleschote halbieren, die Samen herauskratzen, mit dem Vanille- und Puderzucker zur Crème fraîche geben und glatt rühren. Unter das Ananaspüree ziehen.
1.8 dl	Schlagrahm	Den Rahm steif schlagen und ebenfalls sorgfältig unter die Ananascreme ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.
250 gr	Erdbeeren	Für die Sauce die Erdbeeren waschen, rüsten und klein würfeln. Mit dem Limonensaft und dem Zucker fein pürieren.
1	Limone	
50 gr	Zucker	Zum servieren die Crème nochmals durchrühren und in Dessertschalen füllen. Die Sauce darüber verteilen und mit einer Gabel durch die Crème ziehen, so dass eine dekorative Marmorierung entsteht.