



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

André Gloor

7. Februar 2009

Broccoli-Süppchen

Vorspeise für 4 Personen

300 g Broccoli
2 Schalotte
2 EL Butter
1 dl Noilly Prat
6 dl Gemüsebouillon
3 dl Doppelrahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

wenig frisch geriebene Muskatnuss

Den Broccoli in kleine Röschen teilen, den Strunk wenn nötig schälen und in kleine Stifte schneiden.

Die Schalotte schälen und fein hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin unter Rühren 1 Minute andünsten. Dann den Broccoli, den Noilly Prat sowie die Bouillon beifügen.

Alles zugedeckt 3 Minuten kochen lassen.

Mit einer Schaumkelle oder mit einem Löffel 2 grössere Broccoliröschen herausheben, gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Suppe zugedeckt weitere 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die beiseite gestellten Broccoliröschen grob hacken.

Den Doppelrahm in die Suppe geben. Diese direkt in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Servieren die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem gehackten Broccoli bestreuen

Pilzflan mit kleinem Nüsslisalat

für 4 Personen

Flan:

150 g Champignons
150 g Shiitakepilze
1 Schalotte

½ Bd glattblättrige Petersilie

1 EL Butter
Salz, Pfeffer

½ dl Noilly Prat

2 Eier
½ dl Milch

½ dl Rahm

etwas Muskatnuss

Die Champignons kurz unter kaltem Wasser abspülen, den Stielansatz zurückschneiden und die Pilze in Scheiben schneiden. Den zähen Stiel der Shiitakepilze vollständig entfernen, die Hüte kurz unter kaltem Wasser spülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, dann in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilienblätter hacken.

In einer Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, die Pilze beifügen, leicht salzen und pfeffern und kräftig anbraten.

Den Noilly Prat dazu giessen und alles noch so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Pilze in ein Sieb abgiessen, dabei in einem Schüsselchen den Pilzsaft auffangen. Sehr gut abtropfen lassen.

Souffle Förmchen grosszügig ausbuttern. Die Pilze darin verteilen.

Die Eier mit der Milch, dem Rahm, dem Pilzsaft und der Petersilie verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen.

In die Förmchen verteilen und diese mit Alufolie verschliessen. In eine grössere feuerfeste Form stellen.

Den Nüsslisalat waschen und gut abtropfen lassen. Das Rübli schälen, zuerst der Länge nach in dünne Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in kleine Würfelchen schneiden, kurz in Bouillon dämpfen, erkalten lassen.

Salat:		Für die Sauce Essig, Bouillon, Senf, wenig Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Öl beifügen und alles mit dem Schwingbesen zu einer sämigen Sauce mischen.
100 g	Nüsslisalat	Die Bratspecktranchen in Streifchen schneiden. In einer beschichteten Pfanne im eigenen Fett langsam knusprig braten.
1	mittleres Rüebli	Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2 EL	Weissweinessig	45 Minuten vor dem Servieren den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Gleichzeitig in einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen.
2 EL	Gemüsebouillon	
1 TL	Senf	Die Förmchen in der Gratinform mit so viel kochendem Wasser umgiessen, dass sie gut zur Hälfte im Wasserbad stehen. Sofort in den 160 Grad heissen Ofen auf die unterste Rille geben und die Pilzflans je nach verwendeter Form 30-40 Minuten gar ziehen lassen; die Eimasse soll stichfest sein. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Stürzen mindestens 10 Minuten stehen lassen. Belässt man die Flans im Wasserbad, kann man sie bis zu 30 Minuten warm bzw. lauwarm halten. Die Flans auf Teller stürzen. Den Nüsslisalat mit der vorbereiteten Sauce mischen und um die Flans herum anrichten. Mit den Rüebliwürfeln und den Speckstreifchen bestreuen. Sofort servieren.
	Salz, Pfeffer	
4 EL	Öl	
100 g	Bratspecktranchen mager	

Rustikales Hähnchengericht

für 4 Personen		Ofen auf 220 °C vorheizen. Hähnchen waschen, trockentupfen und in 6 - 8 Portionen teilen. Salzen, pfeffern und in einen großen Bräter legen.
1	küchenfertiges Hähnchen (1,2 kg) Salz, Pfeffer	Paprikaschoten putzen, waschen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
2	kleine rote Paprikaschoten	Zwiebeln waschen und abtropfen lassen.
		Paprikastreifen und Zwiebeln in den Bräter geben.
200 g	Silberzwiebeln	
100 g	Speck, in Streifen	Die Speckstreifen ebenfalls in den Bräter geben. Öl über alle Zutaten träufeln und das Gericht 20 Minuten im Backofen bei 200 °C garen.
2 EL	Öl	
220 g	Champignons	Pilze putzen und in den Bräter geben. Alles nochmals 20 Minuten garen. Bräter aus dem Ofen nehmen und auf den Herd stellen.
3 dl	Hühnerbrühe	Brühe angiessen und alles 10 Minuten köcheln lassen.
2 TL	Speisestärke	Stärke mit Wasser anrühren. Zum Gericht gießen und dieses unter Rühren andicken.
200 g	saure Sahne	
2 EL	Schnittlauchröllchen	Saure Sahne untermischen und alles kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Tomaten-Kokos-Risotto

für 4 Personen

300g Risottoreis

Für den Risotto, Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen, Reis und Curry zugeben, mitdünsten. bis der Reis glasig ist.

1-2 Schalotten,
fein gehackt

Tomaten und Kokosmilch beifügen.

1-2 Knoblauchzehen,
gepresst
Butter zum
Dämpfen

Bouillon nach und nach dazu giessen. so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

1-2 TL Curry

500g Tomaten. geschält
in Stücke
geschnitten

Unter häufigem Rühren 15-18 Min. köcheln.

2.5 dl ungesüsste
Kokosmilch

Pfanne nicht zudecken.

5-6 dl Hühnerbouillon.
heiss

100g Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der
Mühle

Crème fraîche unter den Risotto mischen, abschmecken und anrichten.

Baileys Mousse

für 4 Personen

2 Bl Gelatine

In eine mittlere Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen.

2 Eigelb

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. In einer Metallschüssel die Eigelb und den Zucker mit dem Schwingbesen verrühren. Die Schüssel auf die Pfanne setzen und über dem immer leicht kochenden Wasser zu einer dicken Creme aufschlagen; es geht rasch, bis sie bindet.

40 g Zucker

1 dl Baileys (Whisky-
Rahm-Likör)

Sofort vom Wasserbad nehmen. Die Gelatine tropfnass unter die Creme rühren und auflösen. Dann den Baileys beifügen. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Wenn die Creme dem Rand entlang zu gelieren beginnt, den Halbrahm steif schlagen. Unter die Creme ziehen und diese in Dessertgläser füllen.

2 dl Halbrahm

Mandelkrokant:

50 g Zucker

Für den Krokant ein kleines Blatt Backpapier leicht bebuttern.

50 g Mandelstifte

In einer kleinen Pfanne den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Mandelstifte beifügen und alles gut mischen. Sofort auf das vorbereitete Backpapier schütten. Erkalten lassen.

Die Zuckermanteln in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz nicht zu fein zerschlagen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Baileys-Mousse mit dem Mandelkrokant bestreuen.