



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Kurt Gloor, Peter Renner

6. Dezember 2003

Salat

Salat nach Art des Hauses zubereiten.

Oberländer Kürbissuppe für 6-8 Personen

750 gr	Kürbis, ungeschält mit Kernen gewogen	Den Kürbis schälen, entkernen und alles schwammige Fleisch wegschneiden. Das Kürbisfleisch würfeln.
2	Schalotten	Die Schalotten schälen und fein hacken. In der warmen Butter unter Wenden andünsten. Die Kürbiswürfel und das Currypulver beifügen und kurz mitdünsten. Dann mit der Bouillon ablöschen und den Kürbis zugedeckt weich kochen.
2 EL	Butter	
1 EL	Currypulver	
1 l	Gemüsebouillon	
2 dl	Vollrahm	Den gekochten Kürbis mitsamt Flüssigkeit pürieren. Die Suppe wenn nötig mit wenig Wasser verdünnen. In die Pfanne zurückgeben. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell wenig Curry abschmecken.
	Salz, Pfeffer	
Croûtons:		
4	Toastbrotsscheiben	Die Toastbrotsscheiben klein würfeln. In der heissen Butter goldbraun braten. Die Kürbissuppe in vorgewärmten Tellern anrichten, die warmen Croûtons darüber geben und mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.
50 gr	Butter	
1 EL	Petersilie gehackt	

Spaghetti mit Baumnußpesto für 4 Personen, für 8 Personen als Vorspeise

180 gr	Baumnußkerne	Baumnußkerne, Knoblauchzehen, Dörrtomaten und Basilikum im Cutter fein hacken.
2	Knoblauchzehen	
4	Dörrtomaten in Öl	Käse, Butter und Olivenöl beifügen und alles sehr gut mischen. Dann die Crème fraîche unterrühren und den Pesto mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce bis zum Servieren kühl stellen.
2 Bund	Basilikum	
100 gr	Sbrinz gerieben	
40 gr	Butter	
4 EL	Olivenöl	Die Teigwaren al dente kochen.
1 dl	Crème fraîche	
	Salz, Pfeffer	Einige Löffel Kochwasser zum Baumnußpesto rühren. Die Spaghetti abschütten, in die Pfanne zurückgeben und sofort mit dem Pesto mischen. Sofort servieren.
400 gr	Spaghetti	

Wilder Reis für 4 Personen

280 gr	Wilder Reis	Reis nach Anleitung auf der Packung kochen.
--------	-------------	---

Gemüse für 4 Personen

90 gr	Rüebli	Die Gemüse rüsten, schneiden und getrennt al dente kochen.
90 gr	Erbsen tiefgekühlt	
90 gr	Blumenkohl	Butter in einer Bratpfanne schmelzen und das Paniermehl darin goldbraun braten, heiss über den Blumenkohl verteilen.
20 gr	Butter	
2 EL	Paniermehl	

Tournedos mit Steinpilzen für 4 Personen

400 gr	Steinpilze	Steinpilze putzen. Stiele mit einer leichten Drehung vom Hut lösen und für die Sauce beiseite stellen.
4	Toastbrot-scheiben	
4	Rindsfilet-Tournedos à 150 gr	Die Tournedos mit wenig Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseits in einer beschichteten Grillpfanne bei mittlerer Hitze ca. 4 – 6 Minuten grillieren. Aus der Pfanne heben. Mit Folie zugedeckt kurz ruhen lassen.
	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	Toastbrot und Pilzhüte mit Öl bepinseln. In der Grillpfanne beidseits ca. 2-3 Minuten rösten.
Sauce:		Sauce: Steinpilzstiele halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch hacken. Alles in Öl bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten. Mit Wein ablöschen. Auf ca. 1.5 dl einkochen.
1	Steinpilzstiele	Maizena mit einem Schwingbesen im Fond auflösen. In die kochende Sauce rühren. Bei mittlerer Hitze unter zeitweiligem Rühren einkochen bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.
1	Schalotte	
1	Knoblauchzehe	Zum servieren je eine Scheibe Toastbrot auf die warmen Teller legen, die Tournedos und dann die Pilzhütte darauf legen, mit Sauce umgiessen.
2 EL	Olivenöl	
2 ½ dl	Rotwein	
2 TL	Maizena	
3 dl	Bratenfond	
	Salz, Pfeffer	

Wintergratin für 4 Personen

3	Blutorangen	Die Früchte in Schnitze teilen, darauf achten, dass die weissen Häutchen gründlich entfernt werden, in eine Gratinform geben.
3	Mandarinen	
1	Grapefruit	
1 dl	Orangensaft	Über die Früchte verteilen, ca. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
2 EL	Cointreau	
2 EL	Zucker	
2	Eiweiss	Zusammen steif schlagen
1 Prise	Salz	
3 EL	Zucker	Beigeben, kurz weiterschlagen
1 Msp	Safran	Alles zum Eischnee geben, nochmals kurz weiterschlagen, dann die Masse sofort über die Früchte verteilen und ca. 10 Minuten im 200°C heissen Ofen gratinieren.
wenig	abgeriebene Orangenschale	
1 EL	Marinierflüssigkeit	Die Früchte sollten dabei warm und die Oberfläche hellbraun werden, sofort servieren.