



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Erich Sager, André Gloor

4. Oktober 2003

Pilzcremesuppe für 4-6 Personen

500 gr	Mischpilze	Pilze reinigen und in Scheiben schneiden. In heisser Bratbutter dünsten bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.
	Bratbutter	
50 gr	Zwiebeln gehackt	
½ Bund	Petersilie gehackt	Jetzt Zwiebeln, Petersilie und den gepressten Knoblauch dazugeben mitdünsten.
1	Knoblauchzehe	Mit Zitronensaft und Weisswein ablöschen.
½	Zitrone	
½ dl	Weisswein	
1 L	Wasser	Wasser und Bouillon auffüllen und 20 Minuten leicht kochen lassen, pürieren.
2 Würfel	Gemüsebouillon	
2 EL	Cognac	Cognac und Crème fraîche darunter mischen, kurz aufkochen, abschmecken, servieren
1 dl	Crème fraîche	

Rüebli-Salat mit Trauben für 4 Personen

250 gr	Weisse Trauben	Die Trauben abzupfen und halbieren und mit den Rüebli mischen.
600 gr	Rüebli geräffelt	
1	Zitrone	Sauce: Zitronensaft, Crème fraîche, Honig und Öl verrühren.
3 EL	Crème fraîche	
1 EL	Honig	Die Sauce mit den Rüebli mischen und auf die Teller verteilen, mit Pfeffer bestreuen.
1 EL	Sonnenblumenöl	
	Pfeffer gemahlen	
75 gr	Baumnusskerne	Die Nüsse hacken, Schnittlauch schneiden und über den Salat verteilen.
½ Bund	Schnittlauch	

Kaninchen an Senfsauce für 6 Personen

4 EL	Mehl	Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen.
2 TL	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	Öl im Bratopf heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Fleisch portionenweise im gewürzten Mehl wenden und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten, herausnehmen, mit Senf bestreichen.
	Olivenöl	
1 ¼ kg	Kaninchenragout	
4 EL	Dijonsenf	
1	Zwiebel gehackt	Zwiebeln andämpfen, mit dem Wein ablöschen, Knoblauch dazupressen und auf die Hälfte reduzieren.
2 dl	Weisswein	
2	Knoblauchzehen	
3 dl	Fleischbouillon	Bouillon dazugießen, Lorbeerblatt und Kräuter begeben, aufkochen, das Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren.
1	Lorbeerblatt	
1Zweig	Estragon und Rosmarin	Ca. 1 Stunde zugedeckt leicht kochen. Lorbeerblatt und Kräuter herausnehmen.
100 gr	schwarze Oliven	
2 EL	Dijonsenf	
180 gr	Crème fraîche	Oliven, Senf und Crème fraîche darunter mischen, nur noch heiss werden lassen, würzen.
	Salz, Pfeffer	

Rösti aus rohen Kartoffeln für 4 Personen

800 gr	Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel zerkleinern. In einer grossen Bratpfanne Butter und Öl leicht erwärmen, die Kartoffeln dazugeben, würzen, andrücken und bei kleiner Hitze braunbraten. Zum Wenden ein grosser flacher Teller auf die Rösti legen, die Bratpfanne umdrehen, so dass die Rösti auf dem Teller liegt. Die Pfanne wieder auf den Herd zurückstellen und die Rösti vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen und braunbraten.
15 gr	Butter	
	Salz, Pfeffer	
15 gr	Öl	

Lauch gedämpft für 4 Personen

800 gr	Lauch	Lauch rüsten und in fingerlange Stücke schneiden. Diese bis zur Hälfte einschneiden und sorgfältig gut waschen, jedoch so dass der Lauch nicht auseinander fällt. Wasser leicht gesalzen aufkochen, den Lauch vorsichtig dazugeben und 10 – 20 Minuten weichkochen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit flüssiger Butter übergiessen, sofort heiss servieren.
	Salz	
20 gr	Butter	

Salzburger Nockerl für 4 Personen

6	Eiweiss	Die Eiweiss mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach Zucker und Vanillezucker dazugeben.
1 Prise	Salz	
3 EL	Zucker	Die Eigelb verquirlen, mit einem Drittel des Eischnees locker vermengen und langsam unter den restlichen Eischnee mischen. Das Mehl sieben und unterrühren, die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterziehen. Den Backofen auf 225°C vorheizen.
1 P	Vanillezucker	
3	Eigelb	In einer flachen, servierfähigen Backform die Milch mit der Butter aufkochen lassen. Die Eischneemasse in die Form füllen, dabei, am besten drei grosse, hügelartige Nockerl formen.
20 gr	Mehl	
½	Zitrone nur abgeriebene Schale	Die Nockerl in etwa 10 Minuten im Backofen goldbraun überbacken. Sie sollten innen noch cremig sein. Die Nockerl mit dem Puderzucker bestreuen und sofort servieren.
3 EL	Milch	
20 gr	Butter	
2 EL	Puderzucker	