



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Hansruedi Kaspar, Peter Renner

3. Mai 2003

Morchelsuppe für 4-6 Personen

25 gr	Morcheln getrocknet	Die Morcheln eine gute Stunde in lauwarmem Wasser einweichen.
2	Schalotten	Einige kleine, besonders schöne Morcheln beiseite legen, den Rest möglichst fein hacken.
1	Knoblauchzehe	Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein hacken. In der Butter bei milder Hitze langsam glasig werden lassen.
30 gr	Butter	Die gehackten und die ganzen Morcheln beifügen und kurz mitdünsten.
1 dl	Weisswein	Mit dem Weisswein und dem Noilly Prat ablöschen und alles so lange auf grossem Feuer kochen, bis die Flüssigkeit gut zur Hälfte eingekocht ist.
½ dl	Noilly Prat	Mit Bouillon aufgiessen und die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer 20 Minuten köcheln lassen.
5 dl	Gemüsebouillon	Die Suppe mit dem Rahm und dem Cognac verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 ½ dl	Rahm	Die weiche Butter und das Mehl mit einer Gabel verkneten.
2 EL	Cognac	Flockenweise in die kochende Suppe geben und diese noch 2-3 Minuten kochen lassen.
	Salz, Pfeffer	
1 ½ EL	Butter	
1 EL	Mehl	

Birnen-Käse-Salat für 4 Personen

2	vollreife Birnen	Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Schnitzchen schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
1 EL	Zitronensaft	
1	Lauchstängel	Den Lauch rüsten und in dünne Ringe schneiden. Salzwasser aufkochen und den Lauch 30 Sekunden blanchieren. Abschütten und gut abtropfen lassen.
250 gr	Tilsiter	Den Käse entrinden und in kleine Stängelchen schneiden.
40 gr	Baumnüsse	Die Baumnüsse in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Dann grob zerbröckeln.
Sauce:		
100 gr	Jogurt	Für die Sauce Jogurt, Sauerrahm, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
100 gr	Sauer-Vollrahm	Die Birnen, den Käse und den Lauch in die Sauce geben und mischen.
1 EL	Öl	Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
1 EL	Senf	Zum Anrichten einige weisse Chicoréeblätter auf die Teller geben. Den Birnen-Käse-Salat in die Blätter füllen.
Zum Anrichten:		
2	Chicorée weiss	Den roten Chicorée rüsten und in dünne Streifchen schneiden.
1	Chicorée rot	Den Essig mit dem Senf, Salz, Pfeffer sowie dem Öl zu einer sämigen Sauce rühren. Mit dem roten Chicorée mischen und diesen als Garnitur auf den Tellern anrichten. Mit den gerösteten Baumkernen bestreuen.
1 EL	Sherry-Essig	
½ TL	Senf	
	Salz, Pfeffer	
2 EL	Olivenöl	

Broccoli + Rüeblli für 4 Personen

400 gr	Broccoli	Broccoli waschen und in mundgerechte Stücke teilen.
400 gr	Rüeblli	Rüeblli rüsten und in Stängelchen schneiden.
100 gr	Zwiebeln gehackt	Die Zwiebeln gleichmässig auf beide Gemüse verteilen, mit Bouillonpulver würzen.
	Gemüsebouillon (Pulver)	Rüeblli im Steamer 10 Minuten dämpfen, Broccoli dazugeben und 10-15 Minuten weiterdämpfen.

Kalbshaxen für 4 Personen

4	Kalbshaxen	Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und im heissen Öl beidseitig anbraten.
3 EL	Öl	Die gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe sowie alles klein geschnittene Gemüse begeben und kurz mitdünsten.
1	Zwiebel	Dann mit dem Weisswein und der Fleischbouillon aufgiessen, die Kräuterzweiglein und das Tomatenpüree hinzufügen.
1	Knoblauchzehe	Im mittelheissen Ofen während ca. einer Stunde schmoren.
2	Rüebli	Nun die Haxen herausnehmen und warm halten.
1	Sellerieknolle mit Kraut	
1 EL	Tomatenpüree	
1	Lauchstängel	Die Sauce durch ein Sieb streichen - dabei darauf achten, dass nicht nur die Flüssigkeit abtropft, sondern auch die Gemüse richtig durch das Sieb gestrichen werden. Sie nämlich machen den Gehalt dieser delikaten Sauce aus.
1 Zweig	Majoran, Thymian	
1 Zweig	Rosmarin	
2 dl	Rotwein	
½ l	Fleischbouillon	
3 Zweige	Petersilie	Diese noch einmal aufkochen, die gehackte Petersilie und die geraffelte Zitronenschale dazugeben und die herrliche Sauce nun über die Kalbshaxen giessen.
die abgeriebene Schale einer halben Zitrone		

Kartoffelgratin für 10 Personen

2.5 kg	Kartoffeln	Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und lagenweise in eine oder mehrere Gratinformen füllen.
50 gr	Butter	Butter in eine Bratpfanne geben, Zwiebeln und Knoblauch gehackt darin dämpfen. Den Kaffeerahm dazugeben, würzen, aufkochen und über die Kartoffelscheiben giessen.
2	Zwiebeln	
4	Knoblauchzehen	Mit Käse bestreuen und Butterflocken darüber verteilen.
1 l	Kaffeerahm	Im Ofen bei 180°C 60-70 Minuten gratinieren. Sollte die Flüssigkeit stark eingekocht sein, etwas Milch oder Rahm nachgiessen. Der Gratin sollte eine braune Kruste haben.
	Salz, Pfeffer, Muskat	
120 gr	Sbrinz	
40 gr	Butter	

Quarkmousse mit Erdbeersauce für 4 Personen

3	Eigelb	Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker zu einer dicklichen, hellen Creme aufschlagen. Den Quark abtropfen lassen und unter die Eicreme rühren.
120 gr	Zucker	Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
1 P	Vanillezucker	Kirsch in einem Pfännchen leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen. Nach und nach einige Löffel Quarkcreme unter die Gelatineflüssigkeit rühren, dann diese Mischung zur restlichen Quarkcreme rühren.
500 gr	Speisequark	Die Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Inzwischen die Erdbeeren waschen. 250 gr Beeren entstielen und je nach Grössen halbieren oder vierteln. Die übrigen Beeren ebenfalls rüsten, halbieren und mit dem Zucker pürieren. Das Püree mit den Erdbeerstücken mischen.
3 Bl	Gelatine	Zum Servieren je etwas Erdbeerpüree auf flache Dessertteller verteilen. Die Quarkmousse mit einem Löffel abstechen und auf das Erdbeerpüree setzen.
4 EL	Kirsch	
2 dl	Rahm	
Sauce:		
750 gr	Erdbeeren	
5 EL	Zucker	