



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Ruedi Gloor, André Gloor

5. April 2003

### Chicorée-Apfel-Salat mit Fenchel für 4 Personen

3	Chicorée	Chicorée waschen, rüsten und in dünne Streifen schneiden.
1	Fenchel	Den Fenchel rüsten, halbieren und in hauchfeine Scheiben schneiden oder hobeln.
2 kleine	Äpfel, rotschalig	Die Äpfel ungeschält vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in feine Scheibchen schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
	Saft ½ Zitrone	
<b>Sauce:</b>		
2 EL	Zitronensaft	
3 EL	Gemüsebouillon	Sauce: Zitronensaft, Bouillon, Öl, Rahm, Senf und durchgepressten Knoblauch mit dem Stabmixer durchrühren.
	kräftig	
2 EL	Olivenöl	Dann den in Stücke geschnittenen Käse beifügen und alles nochmals mixen.
3 EL	Kaffeerahm	Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
1 TL	Senf	
1	Knoblauchzehe	
50 gr	Mascarpone-	
	Gorgonzola	Die vorbereiteten Zutaten sofort mit der Sauce mischen und vor dem Servieren etwa 10 Minuten durchziehen lassen.
	Salz, Pfeffer	
1 EL	Petersilie geh.	Auf 4 Teller verteilen und mit Petersilie bestreuen.

### Avocadosuppe mit Mandelblättchen für 4 Personen

1 grosse	Avocado	Die Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen.
4 dl	Hühnerbouillon	Die Avocado in Stücke schneiden und mit der Hühnerbouillon durchpürieren.
0.5 dl	Weisswein	Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und den Weisswein sowie den Sherry dazugeben und langsam erwärmen. Nicht kochen, Avocados werden durch das Kochen bitter!
1 EL	Sherry	
	Salz	
	Cayennepfeffer	
1.5 dl	Schlagrahm	Den Rahm steif schlagen und unter die Suppe ziehen.
1 EL	Mandelblättchen	Mandelblättchen ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und über die Suppe streuen. Warm servieren.

### Grüne Spargeln an Rahmsauce für 4 Personen

20 Stk	grüne Spargeln	Die Spargeln waschen und etwa einen Drittel kürzen. Meist müssen die grünen Spargeln nicht geschält werden.
1	Zitronenscheibe	Die Spargeln in Salzwasser mit einem EL Butter und einer Zitronenscheibe nicht zu weich kochen.
	Salz	Den Rahm und den Doppelrahm in ein Pfännchen geben und unter stetem Rühren vor den Siedepunkt bringen.
1 EL	Butter	Mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse darunterühren.
<b>Sauce:</b>		
1 dl	Vollrahm	Auf kleinem Feuer so lange köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist und sich mit der Sauce verbindet.
2 dl	Doppelrahm	Mit einem Hauch Muskatnuss würzen und mit den heissen Spargeln anrichten.
	Salz, Pfeffer	
60 gr	Sbrinz gerieben	
	Muskatnuss	

## Bärlauch-Roulade für 4 Personen

<b>Teig:</b>		Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.
300 gr	Weissmehl	Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
½ TL	Salz	
3	Eier	
1 EL	Öl	Teig ca. 1.5 mm dick auswallen. Zwei Teile à 56 x 16 cm zuschneiden.
<b>Füllung:</b>		Alle Zutaten für die Füllung gut mischen, von Hand kurz kneten.
500 gr	Kalbfleisch gehackt	
250 gr	Kalbsbrät	Die Fleischmasse halbieren und je auf einem Pasta-Teig gleichmässig verteilen, dass auf einer Schmalseite ein ca. 2 cm breiter Rand frei bleibt.
½	Zwiebel fein gehackt	Teig satt aufrollen, den freien Rand mit wenig Wasser bestreichen und zukleben.
½	Peperoni rot in Würfeli geschnitten	Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Naht nach unten.
1	Ei, verklopft	Mit wenig Bärlauchbutter bestreichen.
2 EL	Paniermehl	
5 EL	Bärlauchblätter geh.	45 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen backen. Mehrmals mit der Bärlauchbutter bestreichen.
½ TL	Salz	Roulade in 4cm breite Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller legen und mit Bärlauchschaum garnieren.
	Pfeffer aus der Mühle	
<b>Butter:</b>		
30 gr	Butter flüssig	
1 EL	Bärlauchblätter geh.	
<b>Bärlauchschaum:</b>		Bärlauch mit der Bouillon pürieren.
5EL	Bärlauchblätter geh.	Quark darunter mischen.
3 EL	Gemüsebouillon	
150 gr	Rahmquark	Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, unter die Bärlauchmasse ziehen und sofort servieren.
1	Eiweiss	
1 Prise	Salz	

## Herzkuchen für 8 Personen

2	Leisi Bake it! Zitronen Cake-Teig Backpapier	Springform Ø24 cm mit Backpapier auslegen, Teig hineingiessen, in der Mitte des auf 180°C heissen Ofens ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Kuchen vorsichtig waagrecht halbieren, aus dem Oberteil beliebig Herzen ausstechen, dünn schneiden und mit Konfitüre auf den Kuchen kleben. Mit Puderzucker und Pistazien bestreuen.
2 EL	Puderzucker	Unterteil auf eine Kuchenplatte legen.
2 EL	Pistazien gemahlen	Erdbeeren rüsten und in Stücke schneiden. Konfitüre in einer Pfanne unter umrühren leicht erwärmen. Die Erdbeeren zugeben, untermischen und auf dem Kuchenunterteil verteilen.
200 gr	Erdbeerkonfitüre	Das Kuchenoberteil darauf legen.
500 gr	Erdbeeren	