



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Dieter Lüscher, Kurt Gloor

4. Jan. 2003

Nüsslisalat mit Champignons für 4 Personen

200 gr	Nüsslisalat	Salat waschen, rüsten, Champignons in Scheiben schneiden.
100 gr	Champignons	
2	Eier hart gekocht	Salat mit Sauce mischen, auf Teller verteilen und mit den Eiern dekorieren.
	Salatsauce	

Chinakohl-Rouladen für 4 Personen

2 ½ dl	Milch	Milch aufkochen, den Reis hineinstreuen und zugedeckt über kleinster Hitze 30 Minuten aufquellen lassen.
40 gr	Reis	
300 gr	Hackfleisch gemischt	Fleisch und Reis mit allen Zutaten inkl. Salz und Pfeffer gut vermischen.
30 gr	Kochspeck gehackt	
2	Zwiebeln	Die Chinakohlblätter ganz in kochendes Wasser legen, einmal aufkochen, in kaltem Wasser abkühlen. Den weniger biegsamen Teil der Rippen keilförmig herausschneiden.
1	Knoblauchzehe gepr.	
3 EL	Petersilie gehackt	Mit einem Esslöffel 12 gleich grosse Hackfleischklösse formen und auf den unteren Teil der Kohlblätter legen.
	Oregano, Basilikum	
1	Ei	Das Fleisch bis zum oberen Drittel des Blattes fest einrollen. Jetzt die seitlichen Blattteile zur Mitte einschlagen und mit aufrollen.
12	Chinakohlblätter	Rouladen dicht in eine ausgebutterte Form schichten, die Bouillon dazugiessen und bei 175 C° im Backofen 40 Minuten garen.
	Butter	
2 ½ dl	Rindsbouillon kräftig	
750 gr	Tomaten	Die Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Fond am Ende der Garzeit in einer Pfanne einkochen bis er leicht gebunden ist. Tomatenwürfel kurz mitkochen, abschmecken. Sauce zu den Rouladen servieren

Trutenbrust mit Orangenscheiben für 4 Personen

600 gr	Trutenbrust	Die Trutenbrust im Olivenöl auf beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und im Ofen bei mittlerer Hitze warm stellen.
1 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
1TL	grüner Pfeffer	Den Bratenfond auf die Hälfte einkochen lassen. Die abgeriebene Schale einer halben Orange sowie den Saft einer Orange zugeben und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Den grünen Pfeffer in ein Kaffeesieb geben, kalt abspülen und zur Sauce geben. Anschliessend die Butter flockenweise unterrühren und abschmecken.
2 dl	Weisswein	
2	Orangen	Sie Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Trutenbrust schräg in Streifen schneiden und darauf anrichten. Eine Orange in Scheiben schneiden und das Fleisch damit garnieren
30 gr	Butter	

Polentaschnitten für 4 Personen

200 gr Mais Mais nach Anleitung auf der Packung kochen.

Lauch-Morchel-Soufflé für 4 Personen

10 gr Morcheln getrocknet 4 Ofenförmchen grosszügig ausbuttern. Eine grosse Gratinform bereitstellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

200 gr Kartoffeln, mehlig (gerüstet gewogen) Die getrockneten Morcheln in kaltem Wasser etwa 20 Minuten einweichen. Abschütten und gut abtropfen lassen. Stielenden entfernen und grob hacken.

250 gr Lauch Die Kartoffeln schälen und würfeln. In Salzwasser weich kochen. Gleichzeitig den Lauch rüsten und in feine Rädchen scheiden. Mit den Morcheln in der Butter auf mittlerem Feuer 2-3 Minuten dünsten. Beiseite stellen.

1 TL Butter

125 gr Crème fraîche Wenn die Kartoffeln weich sind, abgiessen, in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz trocken dämpfen. Dann durch das Passevite treiben. Crème fraîche und Butter sowie die Hälfte der Morchel-Lauch-Mischung unterrühren. Ein Eigelb nach dem andern begeben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

25 gr weiche Butter

3 Eier Unmittelbar vor dem Backen die Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Kartoffelmasse heben. In die vorbereiteten Förmchen füllen. Diese in die Gratinform stellen und mit so viel kochendem Wasser umgiessen, dass sie etwa 2 cm hoch im Wasserbad stehen.

Salz, Pfeffer, Muskat Die Soufflés auf der untersten Rille in den 180 Grad heissen Ofen einschieben und während etwa 30 Minuten hellbraun backen.

¼ dl Noilly Prat Die restliche Morchel-Lauch-Mischung mit Noilly Prat und Rahm aufkochen und sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 dl Rahm Zum Fertigstellen die Soufflés dem Rand entlang mit einem Messerchen ablösen und auf Teller stürzen. Mit Sauce umgiessen und sofort servieren; sie fallen rasch zusammen.

Limettencrème mit Früchten für 4 Personen

0.7 dl Milch Milch, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3 Eigelb

150 gr Zucker In eine Edelstahlschüssel umfüllen und in ein knapp siedendes Wasserbad hängen. Crème in etwa 5 Minuten dicklich schlagen, Gelatine ausdrücken und in der heissen Crème auflösen.

3 Blatt Gelatine eingeweicht

3.6 dl Schlagrahm Schüssel in Eiswasser umsetzen. Jetzt Rahm steif schlagen und anschliessend die Crème rühren, bis sie dickflüssig wird. Rahm darunterziehen, Limettensaft und Orangenlikör vermischen und hineinrühren. Crème sofort in Gläser füllen und kühlen. Nach Belieben mit Früchten garnieren.

1.25 dl Limettensaft

2 cl Orangenlikör

div. Früchte