



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Rolf Lüscher

6. Februar 2016

Grappa-Kugeln zum Apéro Ergibt ca. 12 Stück

- | | |
|-------------------------|---|
| 200 g Philadelphia-Käse | |
| 50 g Parmesan gerieben | |
| 1 EL Grappa | zusammen vermischen, zu wallnussgrossen Kugeln formen |
| 1 Bd Schnittlauch | in Röllchen schneiden, die Hälfte der Kugeln darin wenden |
| einige Baumnüsse | grob mahlen, die restlichen Käsekugeln damit panieren |
- Die Käsekugeln sofort servieren oder bis zum Verbrauch kühl stellen.
Tipp:
Grappa-Kugeln passen herrlich zu frischem dunklem Brot.

Eierbrötchen Ergibt ca. 16 Stück

- | | |
|------------------------|---|
| 4 Eier, hart gekocht | Die Eier schälen und grob hacken. |
| 1 Frühlingszwiebel | Frühlingszwiebel klein schneiden und in die Creme fraiche geben. Mit einigen Tropfen Essig, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Eier sorgfältig daruntermischen. |
| 50g Creme fraiche | |
| Essig | |
| 1TL Senf | |
| Salz, Pfeffer | |
| 4 Toastbrotsscheiben | Toastbrot mit Butter bestreichen. Eimasse auf die Brote verteilen. Gurken und Radieschen in feine Scheiben schneiden oder hobeln. |
| Butter zum Bestreichen | |
| Salatgurke | |
| Radieschen | Die Eierbrötchen dekorieren. Kresse darüber verteilen. Kalt servieren. |
| Kresse | |

Lachs-Avocado-Salat für 4 Personen

- | | |
|-------------------|---|
| 2 Avocados | Halbieren, schälen, entsteinen, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. |
| 1 EL Zitronensaft | darüber träufeln, auf Teller schön anrichten |
| 150 g Blattsalat | waschen, rüsten |
| 100 g Kresse | waschen, mit dem Salat mischen, zu den Avocados geben |
| 200 g Rauchlachs | dekorativ dazu legen. |
| 4 EL Öl | |
| 1 TL Zitronensaft | |
| ½ TL Dillspitzen | |
| Salz | Mischen, über den Salat verteilen |
| 100 g Champignons | in Scheiben schneiden, über den Salat verteilen, sofort servieren. |

Lauchfondue für 4 Personen

400 g	Lauch	Den Lauch putzen, dabei die dunkelgrünen Teile wegschneiden. Lauch in ganz feine Ringe schneiden.
1 dl	Weisswein	Die Butter erhitzen und den Lauch darin andünsten. Den Weisswein dazugliessen und vollständig einkochen lassen.
1 dl	Mascarpone	Mascarpone beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.
	Salz, Pfeffer, Curry	Auf kleinster Hitze zugedeckt etwa 45 Minuten köcheln lassen.
30 g	Butter	Der Lauch soll dabei musartig zerfallen. Wenn nötig, löffelweise etwas Wasser beifügen damit das Lauchgemüse nicht anbrennt.
	zum Anbraten	

Letscho für 4 Personen

1	Zwiebel	Zwiebel schälen. Peperoni halbieren, Strunk und Kerne entfernen. Tomaten vierteln und entkernen. Zwiebel, Peperoni und Tomaten in 2 cm grosse Stücke schneiden.
3 kl.	Peperoni rot, gelb und grün	
3	Tomaten	Zwiebel und Peperoni im Öl leicht anrösten, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und mit Bouillon ablöschen. Bei schwacher Hitze zugedeckt zirka 10 Minuten dünsten.
2 dl	Bouillon	Tomaten zum Gemüse geben und kurz mitgaren. Maizena mit 1 Esslöffel Wasser mischen, zum Gemüse giessen und kurz köcheln.
2	Knoblauchzehen, gehackt	
1 EL	Petersilie, gehackt	Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 TL	Maizena	
2 EL	Öl	
	Salz, Pfeffer	

Rösti-Steak für 4 Personen

4	Schweinssteaks à 120g	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Steak mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
160 g	Kartoffeln gekocht	Kartoffeln und Käse mit der Röstiraffel reiben.
50 g	Appenzellerkäse	Steak mit der Kartoffel-Käse-Mischung belegen, mit Speckscheiben umwickeln und in eine Gratinform geben.
16-20	Speckscheiben	Zirka 20 Minuten backen.
	Salz, Pfeffer, Paprika	Tip: Eine geschälte Tomate in kleine Würfel schneiden und zur Kartoffel- Käsemischung geben. Ein Spiegelei dazuservieren.
		Fertigrösti anstatt Kartoffeln verwenden. Die Steaks können am Vorabend vorbereitet werden und kommen bei Bedarf nur noch in den Backofen.

Apfelcreme mit Joghurt für 4 Personen

600 g	Äpfel (z. B. Golden Delicious)	Rüsten, schälen, Kerngehäuse entfernen
2 EL	Zitronensaft	zwei Hälften mit dem Saft beträufeln, beiseite stellen, die restlichen Früchte in Schnitze schneiden und in eine Pfanne geben.
1 ½ dl	Weisswein	
75 g	Zucker	
1 P.	Vanillezucker	Beigeben, alles zu einem Mus kochen, mit dem Schwingbesen gut verrühren, auskühlen lassen.
1	Zitrone, Schale	Die beiseite gestellten Apfelhälften klein würfeln, mit dem Calvados und Zucker in einer Pfanne kurz aufkochen und auskühlen lassen
½ dl	Calvados	
1 EL	Zucker	
2	Eigelb	
250 g	Joghurt nature	Zusammen mit dem Apfelmus in einer Schüssel cremig rühren, die Apfelwürfeli sorgfältig unterheben
125 g	Mascarpone	nach Belieben die Creme abschmecken, kühl servieren.
etwas	Calvados	