



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Sepp Olini

9. April 2016

Vitello Tonato

400-600 g Kalbfleisch
Unterspälte oder Schulter Eventuell kalt abspülen.

Sud:

1 L	leichtes Salzwasser	Mit allen Zutaten aufkochen.
3	Bouillonwürfel	10 Minuten kochen lassen.
1dl	Weisswein	
1	Zwiebel, halbiert	
2-3	Knoblauchzehen	
2	Lorbeerblätter	
2	Nelken	Fleisch beigegeben. $\frac{3}{4}$ -1 Stunde köcheln
1-2	Zweiglein Petersilie	(im Dampfkochtopf 15-20 Minuten).
1 TL	Pfefferkörner	Im Sud erkalten lassen.

Thon Sauce:

1	Ei	
1 EL	Zitronensaft	
$\frac{1}{2}$ TL	Salz, Pfeffer, Senf	
2 dl	Dorina	
	Sonnenblumenöl	Mayonnaise zubereiten

1	kleine Dose Thon, abgetropft	
2	Sardellenfilets	sehr fein hacken, unter die Mayonnaise mischen

wenig Sud, ausgekühlt zum Verfeinern und Verdünnen beigegeben. Die Sauce muss
3-4 EL Rahm noch dickflüssig sein

1 EL	Kapern	daruntermischen
------	--------	-----------------

Salz, Streuwürze, Pfeffer abschmecken.

Garnitur:

Zitronenscheiben, Tomatenschnitze, Sardellen. Oliven, Kapern, Kopfsalat.

Anrichten:

Das ausgekühlte Fleischstück sehr dünn tranchieren, nach Belieben auf eine mit Kopfsalat ausgelegte Platte anrichten, mit der Sauce überziehen und garnieren.

Varianten:

- Kalbfleisch kann durch Schweine- oder Geflügelfleisch ersetzt werden. Geflügelfleisch (z.B. Truthahnschnitzel) in weniger Flüssigkeit 20 Minuten ziehen lassen.
- Thon Sauce ohne Sardellen zubereiten.

Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven für 6 Personen

1	Fenchelknolle, etwa 325 g, fein geschnitten	Fenchel, Oliven, Öl und Zitronensaft in einer großen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8	schwarze Oliven ohne Stein	Die Orangen über einer Schüssel mit einem gezackten Messer schälen, säubern und in dünne Scheiben schneiden.
1 EL	Olivenöl	Der austretende Saft wird dabei in der Schüssel aufgefangen.
2 EL	Zitronensaft	
2	Orangen Salz und Pfeffer	Orangenscheiben und -saft zum Salat geben und vorsichtig untermengen.

Nudelteig für 4-6 Personen

150 g	Mehl Type 00	Mehl und Grieß in einer großen Schüssel vermengen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Eier darin aufschlagen.
50 g	Hartweizengries	
	plus etwas zum Bestäuben	Mit den Fingern die Eier verquirlen und dabei nach und nach mit dem Mehl vermischen.
2	Eier	Sobald die Mischung fest wird, mit dem Handballen weiterkneten, bis alle Zutaten gut verbunden sind. Stattdessen kann man natürlich auch die Küchenmaschine benutzen. Den Teig weitere 3—4 Minuten auf der Arbeitsfläche glatt und elastisch kneten und in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kaltstellen. Die Nudelmaschine auf die größte Öffnung einstellen. Den Teig vierteln, einen Teil bereitlegen, den Rest mit Folie abdecken. Das Teigviertel zu einem Rechteck formen und durch die Maschine laufen lassen. In der Mitte zusammenfalten und nochmals durch die Maschine laufen lassen. Dann die Maschine Stufe um Stufe dünner einstellen und den Teig je einmal durchlaufen lassen. Sollte das Teigstück dabei zu groß werden, können Sie es halbieren. Den ausgerollten Teig auf eine mit Hartweizengrieß bemehlte Arbeitsfläche legen und mit einem Küchentuch abdecken, während der restliche Teig ausgerollt wird. Je nach Rezept weiterverarbeiten.

Lasagne klassisch für 4-6 Personen

Hackfleischsauce:	Hackfleischsauce: Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen.
300 g gehacktes Rindfleisch	Zwiebel und Knoblauch in wenig Butter andämpfen. Tomatenpüree und Rüebli beifügen, mitdämpfen.
1 Bratcrème	
1 Zwiebel, fein gehackt	Fleisch und Pelati dazugeben, Wein und Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren.
1 Knoblauchzehe, gepresst	
Butter zum Dämpfen	Zucker, Oregano und Thymian beifügen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln.
1 EL Tomatenpüree	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
200 g Rüebli, an der Rösti Raffel gerieben	
1 Ds Pelati (400g)	
½ dl Rotwein	
3 dl Gemüsebouillon	Béchamelsauce: Butter schmelzen lassen. Mehl beifügen, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, mit Milch ablöschen.
1 TL Zucker	
1 EL gehackter Oregano	
1 EL Thymianblättchen	
Salz Pfeffer	Unter ständigem Rühren aufkochen, 5-10 Minuten köcheln, würzen.
Béchamelsauce:	Lasagne Blätter für ca. 2 Minuten in heisses Wasser einlegen.
40 g Butter	
3 EL Mehl	Lagenweise Fleischsauce, Lasagne Blätter und Béchamelsauce in die bebutterte Gratinform schichten.
6 dl Milch	
½ TL Salz	Dazwischen die Hälfte des Sbrinz über die Lasagne verteilen.
Pfeffer	
Muskatnuss	Mit Béchamelsauce abschliessen, restlichen Sbrinz darüber verteilen.
Butter für die Form	
16 Lasagne Blätter (ca. 275g)	In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten überbacken.
100g Sbrinz gerieben	

Tiramisu für 10 Personen

6 Eigelb	Eigelb mit dem Zucker verrühren.
150 g Zucker	
½ Zitronenschale gerieben	Die Zitronenschale dazu reiben und alles gut mit der Mascarpone mischen.
1 kg Mascarpone	
6 Eiweiss	Eiweiss mit Salz steifschlagen und den Zucker unter rühren, einstreuen.
1 Pr Salz	
3 EL Zucker	Vorsichtig unter die Mascarponemasse mischen.
4 dl Espresso stark	Espresso mit dem Zucker mischen, kalt stellen.
2 EL Zucker	Cognac dazugeben.
8 EL Cognac	
2 Pa. Löffelbiskuit	Die 1. Hälfte der Biskuit kurz einzeln in den Kaffee tauchen und den Boden einer Recheckplatte damit belegen. Die Hälfte der Mascarponemasse darüber verteilen. Mit den Biskuits und der restlichen Masse weitermachen. Tiramisu 12 Stunden kühlstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.