



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Ruedi Gloor

8. Oktober 2016

Kokosmilchsuppe mit Poulet (Tom Kha Gai)

2 St	Zitronengras	Die harten Spitzen des Zitronengrases abschneiden, den Rest fein hacken. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden.
80 g	Ingwer	Peperoncino längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, das Grün beiseitestellen. Pilze in Streifen schneiden. Limette auspressen.
1	Peperoncino	Öl erhitzen. Zitronengras, Ingwer und Peperoncino begeben und kurz dünsten. Zwiebeln begeben, kurz mitdünsten.
3	Frühlingszwiebeln	Alles mit Fond und Kokosmilch ablöschen, aufkochen. Hitze reduzieren, Fleisch begeben und ca. 8 Minuten ziehen lassen, bis das Poulet durch ist. Suppe mit Limettensaft und Sojasauce abschmecken.
80 g	Shiitake-Pilze	Mit beiseitegestelltem Frühlingszwiebelgrün servieren.
1	Limette	
1 EL	Erdnussöl	
8 dl	Geflügelfond	
5 dl	Kokosmilch	
300g	Poulet- geschnetzeltes	
2 EL	Sojasauce	

Grüner Bohnensalat mit Rüeblli für 4 Personen

500g	grüne Bohnen	Die Bohnen putzen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in einem Sieb abbrausen. Rüeblli rüsten, in 3mm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Bohnenkraut in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und in 8-10 Min. bissfest garen.
150g	Rüeblli	Die Bohnen abgießen, mit reichlich Wasser abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Das Bohnenkraut entfernen.
3 St	Bohnenkraut	Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Aus dem Essig, Pfeffer, Zucker, etwas Salz und Öl eine Salatsauce rühren. Die Zwiebeln unterrühren und unter die Bohnen mischen. Den Bohnensalat abgedeckt min. 1 Std. durchziehen lassen.
	Salz	
1	Zwiebel	
4 EL	Weinessig	
	Salz, Pfeffer	
3 Pr	Zucker	
6 EL	Sonnenblumenöl	

Champagnerrisotto für 4 Personen

40g	Butter	Bratbutter in der Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln glasig dünsten, die Bouillon einstreuen und mit Wasser ablöschen.
200g	Zwiebeln fein gehackt	
2	Gemüsebouillon Würfel, 22g	Das Ganze 20-30 Minuten leicht kochen lassen.
0.5L	Wasser	Die beiden Reissorten begeben und unter gelegentlichem Umrühren al dente kochen (20 Minuten). Wenn die Flüssigkeit aufgebraucht ist, Weisswein dazugeben. Der Reis darf nicht zu flüssig sein.
75g	Langkornreis	
225g	Risottoreis Uncle Ben's	
0.2L	Weisswein	
80g	Parmesan gerieben	Vom Feuer nehmen, Champagner und Käse darunterziehen, zuletzt den Mascarpone dazu und gut umrühren, sofort heiss servieren.
0.15L	Champagner	
80g	Mascarpone	

Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce für 4 Personen

1	Rüebli, gross	Das Rüebli schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die
1	Zwiebel, mittel	Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Den
1	Knoblauchzehe	Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in
1	Peperoncino	Streifchen schneiden.
600 g	Rindfleisch, geschnetzelt	Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der
	Salz, schwarzer Pfeffer	Bratbutter erhitzen. Die Hälfte des Fleisches darin kurz, aber
		kräftig anbraten. Herausnehmen und in der restlichen
		Bratbutter die zweite Portion Geschnetzeltes anbraten.
		Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.
1 EL	Bratbutter	Im Bratensatz Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino
1 TL	Tomatenpüree, gehäuft	andünsten. Das Tomatenpüree beifügen, alles gut mischen,
¼ dl	Balsamicoessig	dann mit dem Balsamicoessig und dem Portwein ablöschen.
1 dl	Portwein, rot	Kurz etwas einkochen lassen. Dann die Bouillon dazugiessen,
		das Fleisch wieder beifügen und die Thymianzweige
		dazulegen. Das Geschnetzelte zugedeckt etwa 30 Minuten
10 g	Rinderbouillon	kochen lassen.
6 Zw	Thymian	Rahm und Senf sehr gut verrühren. Die Petersilie fein hacken.
		Beides nach 30 Minuten Kochzeit zum Fleisch geben und
1 dl	Saucenrahm	dieses während weiteren 20–30 Minuten fertig garen, bis es
1 TL	Senf	gut weich ist. Am Schluss mit Salz, Pfeffer sowie nach
½ Bd	Petersilie	Belieben 1 Spritzer Balsamicoessig abschmecken.

Ingwer-Panna-Cotta mit Mandarinen für 4 Personen

3 Bl	Gelatine	Für die Panna-cotta Gelatine in reichlich kaltem Wasser
		einweichen.
40g	Ingwer	Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Rahm
5 dl	Vollrahm	und 80 g Zucker aufkochen. Ca.10 Minuten köcheln lassen.
110g	Zucker	Ingwer entfernen.
		Gelatine ausdrücken und im heissen Rahm auflösen.
		Flüssigkeit in Gläser füllen und ca. 3 Stunden kühl stellen.
5	Mandarinen	Für die Sauce Mandarinen schälen, weisse Schalenreste
		entfernen und einige Schnitze für die Garnitur beiseitestellen.
		Rest der Früchte in Stücke schneiden. Mit 30 g Zucker
		aufkochen und pürieren. Durch ein Sieb streichen.
		Auf die Panna cotta verteilen.
1 EL	Pistazien, gehackt	Mit den beiseitegestellten Mandarinschnitzen, Pistazien und
2 Zw	Pfefferminze	einigen Pfefferminzblättern garnieren und servieren.