



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Hansruedi Kaspar

3. Dezember 2016

Böhmische Kartoffelsuppe für 4 Personen

100 g	Kartoffeln «Charlotte»	Gemüse und Champignons putzen, schälen und in Würfel schneiden.
200 g	Karotten, Sellerie, Lauch gemischt	Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
1 Stk	Zwiebeln, roh	
1 KL	Olivenöl	Olivenöl erhitzen, Gemüse und Champignons begeben und andünsten.
1 EL	Mehl	
8 dl	Gemüsebouillon, zubereitet	Kartoffeln begeben und mitdünsten, mit Mehl bestäuben.
50 g	Champignons, roh	
20 g	Knoblauch, 2 Zehen	Mit Bouillon auffüllen, würzen und weich kochen.
1 KL	Paprikapulver Meersalz Pfeffer weiss, gemahlen	
10 g	Majoran, gehackt	Suppe mixen, abschmecken und Majoran darüber streuen.

Bresaola Carpaccio mit Parmesan für 4 Personen

Vinaigrette:

3 EL	Zitronensaft	Alle Zutaten der Vinaigrette verrühren und die Hälfte davon auf 4 Teller verteilen.
1 EL	Worcestersauce	
7 EL	Olivenöl Salz, Pfeffer aus der Mühle	

Carpaccio:

150g	Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch in dünnen Tranchen)	Bresaola auf den Tellern schön anrichten, mit dem Rest der Vinaigrette beträufeln. Den Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit dem Ruccola auf die Teller verteilen.
125g	Parmesan	
50 g	Ruccola Crema all'aceto balsamico	Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit Crema all'aceto balsamico garnieren.

Rosmarin - Bratkartoffeln für 4 Personen

720g	Kartoffeln	Die Kartoffeln roh in Spalten schneiden und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Olivenöl anbraten.
1 EL	Olivenöl	Die Temperatur zurückschalten und alles bei geschlossenem Pfannendeckel schmoren lassen, bis die Kartoffeln durch sind.
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	Zwischendurch immer wieder wenden.
	Salz und Pfeffer	Nun salzen, pfeffern und mit den abgezapften und zerkrümelten Rosmarinnadeln bestreuen.
1Zwg	Rosmarin	Alles noch mal gut durchmischen und servieren.

Ratatouille für 4 Personen

1-2	Auberginen	Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl glasig werden lassen.
3	mittlere Zucchini	
2	Peperoni	Die Aubergine mit dem Sparschäler schälen. Die Peperoni entkernen. Alle Gemüse separat in gleichmässige kleine Würfel schneiden (Kantenlänge etwa 5 mm).
1	Zwiebel, gehackt	
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	Die Auberginen- und die Peperoni-Würfeli zur Zwiebel geben und knapp fünf Minuten andünsten. Dann die Zucchini-Würfel dazu geben und weitere fünf Minuten mitdünsten. Die Pelati pürieren und zusammen dem Tomatenkonzentrat und mit dem frischem Thymian zum Gemüse geben. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Das Gemüse im Ratatouille muss am Schluss noch etwas Biss haben.
800g	Pelati, püriert	
2 EL	Tomatenkonzentrat	
	frischer Thymian	
	Olivenöl zum Anbraten	
	Salz und Pfeffer	

Gefüllte Schweinskoteletts nach Metzgerart für 4 Personen

1EL	Bratbutter	In die Koteletts eine tiefe Tasche zum Füllen einschneiden (evtl. vom Metzger machen lassen).
	Salz, Pfeffer	
1.5 dl	Weisswein	Das Wurstbrät aus der Haut in eine Schüssel drücken. Den Schinken fein hacken und beifügen.
1 EL	Senf	
4 Stk	Schweinskoteletts gross	Petersilie und Majoran ebenfalls hacken. Mit dem Eigelb und dem Madeira oder Portwein dazugeben. Alles gründlich mischen. Die Masse in die Koteletts füllen und diese mit Holzstäbchen verschliessen.
100g	Schinken	
2 EL	Portwein oder Madeira	Unmittelbar vor der Zubereitung die Koteletts beidseitig mit Senf bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
½ Bd	Petersilie	In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Koteletts in die Pfanne geben, die Hitze reduzieren und das Fleisch auf beiden Seiten während insgesamt 10-12 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.
½ Bd	Majoran	
1 Stk	Eigelb	
25 g	Butter	Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Die Butter beifügen und in den Jus einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Jus über die Koteletts träufeln.
2 Stk	Schweinsbratwürste	

Orangen-Tiramisù für 4 Personen

3	Orangen	Von einer Orange Schale dünn abreiben, beiseite stellen. Von allen Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden. Saft auffangen, restliches Fruchtfleisch ausdrücken (ergibt ca. 0.5 dl), Saft beiseite stellen, Fruchtfilets in eine Schüssel geben
1 EL	Zucker	beigeben, mischen, zugedeckt kühl stellen
250g	Mascarpone	
60 g	Puderzucker	
½ P	Vanillezucker	
	beiseite gestellte Orangenschale	alles in einer Schüssel gut verrühren
1 dl	Rahm, steif geschlagen	mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm Ø) geben, ca. 30 Min. kühl stellen
75 g	dünne Löffelbiskuits	Servieren: je 2 Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach oben nebeneinander auf Teller legen, mit wenig Saft beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf spritzen, die Hälfte der Fruchtfilets darauf verteilen. Vorgang wiederholen.