



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Ruedi Gloor

7. Januar 2017

Erdnuss-Suppe für 4 Personen

- | | | |
|-------|---|---|
| 1 EL | Erdnussöl | Gemüse/Erdnüsse |
| 2 | Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen, wenig Grün beiseite gestellt | Öl warm werden lassen, Zwiebeln und Chili kurz andämpfen. |
| 1 | roter Chili, fein gehackt | Erdnüsse begeben, unter Rühren kurz mitdämpfen. |
| 120 g | gesalzene, geröstete Erdnüsse, im Cutter gemahlen | |
| 4 dl | Gemüsebouillon | Suppe |
| ½ dl | Vollrahm | Restliche Zutaten dazugiessen, ca. 5 Min. köcheln. |
| 3 EL | trockener weisser Vermouth | Mit beiseite gestelltem Zwiebelgrün garnieren. |

Lauwarmer Pilzsalat für 4 Personen

- | | | |
|-------|--|---|
| 2 EL | Kräuterweinessig | Sauce: |
| 5 EL | Olivenöl | |
| ½ | Zwiebel, fein gehackt | Essig und Öl verrühren, Zwiebel begeben, würzen. |
| | Kräutersalz, wenig Pfeffer | |
| 250 g | braune Champignons | Salat: |
| 120 g | Kräuterseitlinge | Pilze je nach Grösse evtl. in Stücke oder Scheiben schneiden. |
| 100 g | Shiitake | Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze portionenweise je ca. 3 Min. braten, herausnehmen, würzen. |
| ½ TL | Kräutersalz wenig Pfeffer | |
| 150 g | Stangensellerie, in feinen Streifen | Servieren: Pilze und Stangensellerie kurz vor dem Servieren mit der Sauce mischen, auf Tellern anrichten, mit Nüssen bestreuen. |
| 20 g | Haselnüsse, geröstet, in feinen Scheiben oder grob gehackt | Brot dazu servieren. |

Trockenreis für 4 Personen

- | | | |
|-------|--------------|---|
| 1½ L | Wasser | Wasser und Salz aufkochen. Reis beifügen, nochmals aufkochen, dann auf kleinem Feuer zugedeckt 12-15 Minuten ausquellen lassen (siehe Packung). |
| 1 EL | Salz | Den Reis in ein Sieb abschütten und sehr gut abtropfen lassen. |
| 200 g | Langkornreis | |
| 20 g | Butter | Den Reis auf einem Backblech gleichmässig verteilen. Einige Butterflöckchen darüber geben. |
| | | Den Reis im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10-15 Minuten trocknen lassen.. |

Schweinsbraten mit Ananas für 4 Personen

800 g Schweinsbraten

Fleischmarinade:

1 TL Curry, mild
½ TL Ingwerpulver
1 Pri Cayennepfeffer
2 EL Honig, flüssig
1 EL Tomatenketchup
½ dl Weisswein
2 EL Rahmquark
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Erdnussöl

1 EL Erdnussöl für die Form
1 dl Weisswein
Salz

1 ganze Ananas
Marinade für die Ananas

2 EL Butter, flüssig
2 EL Honig, flüssig
wenig weisser Pfeffer
wenig Salz

Für die Sauce

1 dl Wasser
90 g Saucenrahm

Den Braten abtupfen und in eine Schale legen. Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren. Den Braten rundum damit bepinseln und zugedeckt für mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 250° C vorheizen. Das Erdnussöl in die Bratform (Braisiere) geben. Die Form im Ofen auf der mittleren Rille heiss werden lassen.

Den Braten hineingeben und zirka 15 Minuten anbraten lassen. Dabei den Braten einmal wenden. Anschliessend 1dl Weisswein zugiessen.

Ofentemperatur auf 180° C reduzieren. Den Braten beidseitig salzen und weitere 20 Minuten schmoren lassen. Dabei das Fleisch vier bis fünf Mal mit Marinade bepinseln und ein bis zwei Mal wenden.

Unterdessen die Ananas schälen, halbieren und den harten Kern keilförmig herausschneiden. Für die Marinade die Butter schmelzen. Honig, Pfeffer und Salz zufügen.

Die beiden Ananashälften mit der Marinade einpinseln und neben das Fleisch legen und 30 Minuten mitschmoren lassen. Dabei die Ananas und das Fleisch mit der jeweiligen Marinade einige Male bepinseln.

Fleisch und Ananas auf das Tranchierbrett legen. Den Bratenjus (und eventuell Resten der Fleischmarinade) in ein Pfännchen absieben. Falls nötig etwas Wasser zugiessen. Den Saucen-Rahm begeben und aufkochen. Die Sauce abschmecken.

Braten und Ananas tranchieren. Die Sauce darüber geben oder separat dazu servieren. Als Beilage eignet sich zum Beispiel Trockenreis.

Litchi-Prosecco-Creme für 4 Personen

Pistazien-Streusel

80 g Zucker
50 g ungesalzene Pistazien, gehackt
50 g Butter, flüssig
1 EL Weissmehl
1Prise Salz

Zucker und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, zu einem Teig zusammenfügen. Teig auf ein mit Backpapier belegtem Blech verteilen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Teig am Rand goldgelb ist. Herausnehmen, auskühlen.

Litchi-Creme

5 dl Prosecco mit Litschi-Aroma
1 Zitrone, wenig abgerieben Schale,
½ Zitrone Saft

2 EL Maizena
4 frische Eigelbe
80 g Zucker
1 dl Vollrahm

Prosecco und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen. In die Gläser abfüllen, Streusel darüber streuen.