



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Dieter Schild

1. April 2017

Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachs für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 600 g Kartoffeln,
mehlig kochend
- 100 g geräucherter Lachs
- 1 EL Öl
- ¼ L Weisswein
- ¼ L Gemüsebouillon
- 125 g Vollrahm
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Stiele Dill

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgrosse Stücke schneiden. Den Lachs in Streife schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben. Den Weisswein und die Bouillon dazugiessen und kurz aufkochen lassen. Dann die Kartoffeln zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln in der Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen abzupfen.

Zum Servieren die Kartoffelcremesuppe nochmals kurz mit dem Stabmixer aufschäumen und in Teller oder Schälchen verteilen. Die Lachsstreifen zur Suppe geben und mit den Dillspitzen garniert servieren.

Suurchabissalat für 4 Personen

- 250 g rohes Sauerkraut
- 100 g Crème fraiche
- 1 dl Orangensaft
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Nelkenpulver, wenig
- 50 g Baumnüsse
- 1 Orange
- 24 rote Pfefferkörner

Sauerkraut gut auspressen und mit einer Gabel auseinanderzupfen. Baumnüsse grob hacken, ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Die halbe Crème fraiche mit Orangensaft, Zitronensaft und Öl verrühren.

Mit dem Sauerkraut mischen. Salzen und würzen. Den Sauerkrautsalat auf Teller verteilen. Von der Orange Zesten schneiden und Schnitze filetieren.

Mit Orangenfilets, Baumnüssen, Crème fraiche, Orangenzesten und roten Pfefferkörnern garnieren.

Schweinsbraten mit Rotkraut und Äpfeln für 4 Personen

- 3 EL Öl
- 1 kg Schweinsbraten
von der Schulter
- 1 Zwiebel
- 1 Rotkabis
- Salz, Pfeffer
- 3 dl Rotwein
- Gemüsebouillon
- 3 Gravensteiner Äpfel

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Rotkabis vierteln, den Strunk entfernen, die Kabisviertel in Streifen schneiden.

Schweinsbraten im heissen Öl rundum kräftig anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Rotkabis in der Fleischpfanne andünsten, Schweinsbraten zufügen, mit dem Rotwein ablöschen, bei schwacher Hitze etwa 75 Minuten köcheln, die Flüssigkeit eventuell mit Gemüsebouillon ergänzen.

Die Gravensteiner Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in die Pfanne geben, nochmals 20 Minuten köcheln lassen.

Kartoffelgnocchi für 4 Personen

400 g mehlig kochende Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Im Dampf weich garen, 20 bis 30 Minuten.
2 Eigelbe 1 EL Butter	Die noch warmen Kartoffeln durch das Passevite drehen oder durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelbe mit der Butteriterrühren, erkalten lassen. Das Mehl einkneten, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.
120 g Weissmehl	
Salz, Muskatnuss Pfeffer	Den Kartoffelteig in 3 Portionen teilen, daraus 3 Rollen von etwa 1 cm Durchmesser formen und diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben oval formen, für ein Muster über eine Gabel rollen.
Butter	
	In einem grossen Kochtopf reichlich Salzwasser aufkochen, Gnocchi portionsweise in das Kochwasser geben, an die Oberfläche steigen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in einer Schüssel mit wenig Butter mischen, warm stellen.

Apfelgugelhupf für eine mittelgrosse Gugelhupfform

200 g zimmerwarme Butter 200 g Zucker	Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form gut mit weicher Butter einfetten und mit Mandelblättchen oder Paniermehl ausstreuen.
4 Eier	Die Butter luftig aufschlagen, den Zucker zufügen, einige Minuten weiterschlagen. Ein Ei nach dem andern zufügen, kräftig weiterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dazusieben und unterheben.
200 g Weissmehl 2 TL Backpulver	
500 g ganze Äpfel	Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, Früchte mit Schale auf der Röstiraffel zum Teig reiben, Schokolade und Nüsse zufügen, gut vermengen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
100 g geriebene Cremant-Schokolade 120 g geriebene Baumnüsse oder Haselnüsse	Den Gugelhupf in der Mitte in den Backofen schieben, bei 180°C 50 Minuten backen.
Mandelblättchen oder Paniermehl für die Form	Vor dem Stürzen 10 Minuten ruhen lassen.