



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Rolf Lüscher

6. Mai 2017

### Salami-Rüebli-Fladen 2 Fladen à 28cm

2	ausgewallte Pizzateige (je ca. 28 cm)	Teige etwas grösser auswallen, mit dem Backpapier auf je ein Blech ziehen. Bundzwiebeln und Rüebli schräg in Stücke schneiden, Zwiebelgrün beiseite stellen. Rest mit dem Öl mischen, würzen.
3	Bundzwiebeln mit dem Grün	
2 Bd	Bundrüebli	Gemüse auf die Teige verteilen, Salami darauflegen. Käse in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, darauf verteilen.
2 EL	Olivenöl	
½ TL	Salz, wenig Pfeffer	Thymian abzupfen, darüber-streuen. Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 220° Grad vorgeheizten Ofens.
160g	Salami mit Kräutern in Tranchen (Bio)	
300 g	Chavroux Tendre Bûche (Ziegenkäse)	Herausnehmen, Bundzwiebelgrün darauf verteilen. Vorgang wiederholen.
½ Bd	Thymian	

### Linsensalat-mit-Avocado-Mango-Fächer für 4 Personen

5 dl	Wasser	Wasser mit Linseneintopf aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln, restliche Flüssigkeit abtropfen, salzen.
150 g	Linseneintopf	
½ TL	Salz	Für die Sauce Senf bis und mit Chili gut verrühren, würzen.
1 EL	Honigsenf	
4 EL	Kräuteressig	Avocado- und Mangowürfeli und warme Linsen mit 3/4 der Sauce mischen, ca. 15 Min. ziehen lassen.
4 EL	Rapsöl	
2	Schalotten, fein gehackt	Linsensalat auf Teller verteilen, Avocado- und Mangoscheiben fächerartig darauf anrichten, restliche Sauce darüberträufeln.
1	roter Chili, entkernt, fein gehackt	
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf	
1	Avocado ½ in Scheiben, Rest in Würfeli	
1	Mango ½ in Scheiben, Rest in Würfeli	

## Mediterrane Koteletts für 4 Personen

4	Schweinskoteletts 250 Öl zum Braten	Koteletts in einer weiten Bratpfanne im heissen Öl beidseitig je ca. 5 Min. braten, würzen. Herausnehmen, warm stellen.
1 TL	Salz wenig Pfeffer	
1	roter Peperoncino	Peperoncino entkernen, in Ringe, Bundzwiebeln in Ringe schneiden, Zwiebelgrün beiseite stellen.
3	Bundzwiebeln mit dem Grün	Gemüse in dieselbe Pfanne geben. Cherry-Tomaten und Oliven begeben, ca. 5 Min. einkochen.
1 Ds	Cherry-Tomaten (ca. 400 g)	
100g	schwarze Oliven ohne Stein	Bärlauch grob schneiden, mit dem Zwiebelgrün daruntermischen, würzen.
1 Bd	Bärlauch (ca. 20 g)	Koteletts anrichten, entstandenen Fleischsaft unter die Sauce mischen, darauf anrichten.
¾ TL	Fleur de Sel	
wenig	Pfeffer	

## Spargel-Rösti für 4 Personen

1 kg	Gschwellti vom Vortag (fest kochende Sorte)	Gschwellti schälen, mit den Rüebli an der Röstiraffel reiben. Unteren hölzernen Teil de Spargeln wegschneiden. Rest in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2	Rüebli	Bundzwiebeln schräg in Scheiben schneiden, Zwiebelgrün beiseite stellen.
500g	grüne Spargeln	
3	Bundzwiebeln mit dem Grün	Gemüse, Salz und Öl unter die Kartoffeln mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.  Herausnehmen, Zwiebel grün darüberstreuen.
1¼ TL	Salz	
2 EL	Olivenöl	

## Joghurt Mousse mit Himbeeren für 6 Personen

2	Becher Zitronenjoghurt (360gr)	Joghurt mit dem Puderzucker verrühren.
50gr.	Puderzucker	Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen und in den Joghurt rühren.
½	Zitrone, nur Saft	
1 Bl	Gelatine	Rahm steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben. In Dessertschalen oder Gläser verteilen.
1P	Vanillezucker	
2½ dl	Rahm	
400g	Himbeeren	Himbeeren einige Minuten köcheln lassen, abkühlen, auf die Gläser verteilen und eine Stunde kühl stellen.