



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

André Gloor

13. Jan. 2018

Carpaccio von rosa gebratenem Lachs für 4 Personen (Vorspeise)

1	Zitrone	Die Schale der halben Zitrone dünn abreiben und beiseitestellen, den Saft auspressen.
1 dl	Gemüsebouillon	In einer kleinen Pfanne den Zitronensaft, die Bouillon und den Noilly Prat auf etwa 2 Esslöffel Flüssigkeit einkochen lassen. Am Schluss die Zitronenschale beifügen und auskühlen lassen.
1 dl	Noilly Prat	
1 Bd	Kerbel oder Dill	Während der Sud einkocht, etwa $\frac{1}{4}$ der Kerbelblättchen abzupfen und beiseitelegen. Den restlichen Kerbel fein hacken.
100 g	Crème fraîche	Den eingekochten Sud, die Crème fraîche, den Joghurt und den gehackten Kerbel zu einer Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
100 g	Joghurt nature	Vom Lachs wenn nötig graue Fettstellen wegschneiden. Unmittelbar vor dem Servieren in einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Das Lachsfilet darin auf jeder Seite $1\frac{1}{2}$ Minuten anbraten; der Lachs soll innen noch gut rosa und glasig sein. Aus der Pfanne nehmen, längs halbieren und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Etwas Zitronen-Kerbel-Sauce auf 2 Tellern ausstreichen. Die Lachsscheiben dekorativ darauf anrichten. Mit den beiseitegelegten Kerbelblättchen garnieren. Die restliche Zitronen-Kerbel-Sauce separat dazu servieren.
	Salz, Pfeffer	
400 g	Lachsfilets enthäutet und entgrätet	
2 EL	Olivenöl	

Blumenkohlsuppe mit Pistazien und Kresse für 8 Personen

1 kg	Blumenkohl	Den Blumenkohl rüsten, dabei 200 g Röschen für die Suppeneinlage beiseitelegen. Den restlichen Blumenkohl in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.
1	Zwiebel mittelgross	
2 EL	Butter	In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Dann langsam unter Rühren die Bouillon dazugiessen. Blumenkohl und Rahm beifügen und die Suppe unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten kochen lassen.
1 EL	Mehl	Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn nötig verdünnen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
$\frac{3}{4}$ L	Gemüsebouillon	Die beiseitegelegten Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden. Die Pistazienkerne grob hacken. Die Kresse waschen und trockenschleudern.
$\frac{1}{4}$ L	Rahm	Kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Blumenkohlscheiben darin unter Wenden etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1 EL	Zitronensaft	Die Suppe kräftig aufkochen und mit dem Stabmixer luftig aufschlagen. In vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Blumenkohlscheiben, Kresse und Pistazien darauf verteilen.
	Salz, Pfeffer Muskatnuss	
Zum Fertigstellen:		
4 EL	Pistazienkerne	
50 g	Kresse	
2 EL	Butter	
	Salz, Pfeffer	

Saucisson-Ragout an Zwiebel-Rahm-Sauce für 4 Personen

2	Saucisson Waadtländer	<p>Die Saucissons in einer mittleren Pfanne mit Wasser bedecken. Aufkochen, dann die Würste vor dem Siedepunkt 40 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben und kalt abschrecken. Die Wursthaut abziehen die Saucissons längs halbieren und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.</p> <p>Während die Saucissons garen, die Zwiebeln schälen und in gut 1 cm dicke Schnitze schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Petersilie fein hacken. Den Rohschinken zuerst in Streifen, dann in Quadrate schneiden.</p> <p>Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.</p> <p>In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Saucissonscheiben bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1½ Minuten braten. Auf die vorgewärmte Platte in den 80 Grad heissen Ofen geben.</p> <p>Im Bratensatz die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten dünsten. Mit dem Bier und der Bouillon ablöschen und alles 10 Minuten kochen lassen. Den Rahm dazugiessen und die Sauce noch so lange lebhaft kochen lassen, bis sie leicht bindet. Falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p> <p>In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Den Rohschinken darin anbraten. Die gehackten Kräuter kurz mitdünsten, dann vom Feuer nehmen.</p> <p>Die Saucissonscheiben auf Tellern anrichten, die Zwiebel-Bier-Saucedarübergiessen und die Rohschinken-Kräuter-Mischung darüberstreuen.</p>
4	Zwiebeln mittel, rot	
2	Knoblauchzehen	
4 Zw	Thymian	
½ Bd	Petersilie	
50 g	Rohschinken	
½ EL	Bratbutter	
2 dl	Weisswein	
3 dl	Fleischbouillon	
1.5dl	Rahm	
	Salz, Pfeffer	
1 TL	Butter gehäuft	

Salzkartoffeln für 4 Personen

6 dl	Wasser	<p>Wasser und Salz aufkochen. Kartoffeln beifügen, bei kleiner Hitze 10–20 Minuten zugedeckt weich kochen. Wasser abgiessen. Pfanne ohne Deckel auf die warme Platte stellen. Wasser vollständig verdampfen lassen.</p>
1 TL	Salz	
800 g	festkochende Kartoffeln, geschält, in Schnitze geschnitten	

Mocca-Joghurt -Creme mit Meringues für 4 Personen

100 g	dunkle Schokolade, fein gehackt	<p>Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.</p> <p>Rahm steif schlagen, Joghurt verrühren, mit 2/3 der Meringues unter den Rahm mischen. Creme in die Schälchen verteilen, Schokolade darauf verteilen, nur leicht mit einem Löffel unter die Creme ziehen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.</p> <p>Granatapfelkerne und restliche Meringues auf der Creme verteilen.</p> <p>Granatapfelkerne und Meringues vor dem Servieren darauf verteilen.</p>
1.5 dl	Rahm	
2	Gläser Toni Mocca-Joghurt (je ca. 180 g)	
4	Meringue-Schalen, zerbröckelt	
½	Granatapfel, Kerne ausgelöst	