



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

Dieter Schild

10. Feb. 2018

Bananensuppe für 4 Personen

1 Schalotte
1 Banane ca. 150 g
10g frischer Ingwer
1 EL Butter
50 g Basmatireis
2 Kaffirlimettenblätter
½ TL scharfer Curry
½ TL Kurkuma
½ TL Zimt
6 dl Gemüse bouillon
2 EL Kokosmilchpulver
180 g griechischer Joghurt,
nature
Salz

1. Schalotte hacken. Banane in Scheiben schneiden. Ingwer fein abreiben. Schalotte in Butter andünsten. Banane, Ingwer, Reis und Gewürze begeben und mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Kaffirlimettenblätter entfernen.

2. Kokosmilchpulver begeben. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb zurück in die Pfanne geben.

3. Joghurt darunter rühren, nicht mehr erhitzen. Mit Salz abschmecken.

Spätzle für 6 Personen

330 g Mehl
4 Ei(er)
1.3dl Milch
13 g Butter, geschmolzene
Salz

Das Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier, die Milch, das Salz und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinein geben. Alles zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren. Das geht mit einem Rührlöffel aus Holz bei entsprechender Muskelkraft oder auch mit Knethaken eines Mixers. Den Teig 5 - 10 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Wer darin fit ist, kann nun die Spätzle vom Brett schaben. Ich habe einen Spätzlemacher dazu - der wird aufgesetzt und der Teig mit einem Schaber durch Löcher ins Wasser gedrückt. Dabei entstehen die kleinen kugeligen Knöpfli. Super geht das auch mit einem Spätzleschwob - den sollte man aber nicht zu sehr füllen, sonst quillt der Teig über. Hierbei entstehen lange dünne Spätzle. Man kann den Teig auch mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen und Mehlknödel kochen.

Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden. Das muss man bei dieser Menge immer wieder zwischendurch machen, sonst fällt der Teig auf die fertigen Spätzle im Topf und verklebt damit.

Passt toll zu Gerichten, bei denen eine schöne Sauce entsteht und die man auf die Spätzle geben kann. Klassisch sind auch Käsespätzle mit Röstzwiebeln und zerlaufenem kräftigem Käse.

Tipp: Der Teig ist sehr klebrig, daher spült man am besten alles gleich mit kaltem Wasser ab. In heißem Wasser verklebt der Teig noch viel mehr und lässt sich nur schwer entfernen. Wer später spült, sollte alles einweichen.

Als Beilage für 6 Personen oder als Hauptspeise für 4 Personen geeignet.

Boeuf bourguignon für 4 Personen

80 g Frühstücksspeck
2 EL Olivenöl
800 g Rindfleisch
3 EL Tomatenmark
½ l Rotwein
¼ l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1 TL getrockneter Thymian
1 Lorbeerblatt
400 g Schalotten
1 EL Mehl
2 EL weiche Butter
400 g Champignons

Den Speck quer in feine Streifen schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Speckstreifen darin knusprig braten. Den Speck herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Fleisch in Würfel schneiden. Portionsweise im Bräter rundum knusprig anbraten. Das Tomatenmark, den Rotwein und die Brühe hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch schälen und halbieren. Mit dem Thymian und dem Lorbeerblatt in den Bräter geben, alles zugedeckt im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 1 Stunde schmoren.

Die Schalotten schälen, je nach Größe ganz lassen oder der Länge nach halbieren. Das Mehl in einer kleinen Schüssel mit der Butter verkneten. Die Schalotten und die Mehlbutter unter das Fleisch rühren und alles offen im Ofen 1 Stunde weiterschmoren.

Die Champignons putzen, trocken abreiben und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Pilze zum Fleisch geben und zugedeckt weitere 30 Minuten garen.

Apfelstrudel mit Lemon Curd für 12 Personen

250 g Mehl
1 Pr Salz
2 EL Öl
1 Ei
100 g Haselnüsse
125 g Butter
100 g Paniermehl
100 g Zucker
1 TL Zimt
1 kg Äpfel (z. B. Boskop)
2 EL Lemon Curd,
1 EL Puderzucker zum
Bestäuben
Öl zum Bestreichen
Backpapier

Mehl, Salz, Öl, Ei, 1 dl warmes Wasser vermengen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen ca. 10 Minuten kneten. Mit Öl bestreichen, zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen.

Haselnüsse hacken und rösten. 50 g Butter schmelzen, Paniermehl zufügen und rösten. Zucker und Zimt zugeben, kurz mitrösten. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Lemon Curd und Nüssen mischen. Teig auf einem bemehlten Geschirrtuch rechteckig dünn (ca. 47 x 50 cm) ausrollen. Dickere Teigländer wegschneiden.

75 g Butter schmelzen. Boden mit Butter bestreichen. Erst Brösel, dann die Apfelfüllung auf der Hälfte des Teigs verteilen, dabei einen 1,5 cm Rand frei lassen. Seiten über die Füllung legen. Mithilfe des Tuchs von der kurzen Seite aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Butter bestreichen.

Im heißen Ofen 200 °C ca. 35 Minuten backen. Sofort mit Rest Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu schmeckt Vanillesauce.

Vanillesauce für 4 Personen

½ Vanilleschote
1½ dl Milch
1½ dl Rahm

10 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
1 EL Maisstärke, ca. 8 g

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Beides in Milch/Rahm erwärmen und bei kleinster Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

Zucker, Ei und Maisstärke verquirlen. Vanillemilch unter Rühren dazugiessen. Alles zurück in die Pfanne giessen. Vanillesauce unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Pfanne vom Herd ziehen und kurz weiterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Zum Auskühlen eine Klarsichtfolie direkt darauflegen, damit sich keine Haut bilden kann.

Lemon Curd für 1 ½ dl

1 Zitronenschale
abgerieben
½ dl Zitronensaft
75 g Zucker
1 Eigelb
35 g Butter

Zitronenschale und Saft mit Zucker und Eigelb über dem heissen Wasserbad ca. 10 Minuten cremig schlagen, bis die Masse dicklich wird. Masse durch ein Sieb giessen. Butter in Stücken zur Masse geben, solange rühren, bis sie geschmolzen ist.