



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

Hansruedi Kaspar

7. April 2018

Gemüse-Crostini für 4 Personen

50 g	Rauchbergkäse	Rüebli und Zucchetti grob raffeln, Rauchbergkäse fein schneiden.
1	grosses Rüebli	Knoblauchzehen dazu pressen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und Sauerrahm dazugeben. Alles zusammen mischen.
1	mittelgrosse Zucchetti	
2	Knoblauchzehen	
1 EL	Crème fraîche	
6-8	Scheiben Toastbrot	Toastbrot diagonal halbieren, mit Butter bestreichen und die Gemüsemasse darauf verteilen. Im 220 Grad heissen Backofen (Ober- und Unterhitze) während 8 bis 10 Minuten backen und warm servieren.
	Salz, Pfeffer, Paprika	
	Etwas Butter	

Salat-Duo mit Knusperhüppen für 6 Personen

200 g	Crème fraîche	Dressing: Alle Zutaten verrühren, würzen.
2 EL	Zitronensaft	
4 EL	Orangensaft	
1 cm	Ingwerwurzel	Salat: Rotkabis und Rüebli separat mit je der Hälfte des Dressings mischen. Sesam zu den Rüebli geben. Zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
1 EL	Rapsöl	
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
400 g	Rotkabis, gerüstet, fein gehobelt	Hüppen: Strudelteigblätter mit Butter bestreichen, je 2 Blätter aufeinanderlegen. Teige sechsteln, zu Hüppen aufrollen (ergibt insgesamt 12 Stück). Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nach Belieben mit Salz bestreuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 4-6 Minuten backen.
400 g	Rüebli, gerüstet, geraffelt	
1 EL	Sesam	
120 g	Strudelteig 4 Blätter	
30 g	Butter, flüssig	
	grobes Salz	Salat-Duo auf Tellern anrichten. Hüppen dazulegen.

Salzkartoffeln für 4 Personen

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

Siedfleisch mit Meerrettich-Butter-Sauce für 4 Personen

1 L Wasser
1 Knoblauchzehe, halbiert
1 besteckte Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblatt
2 TL Salz
600g Rindfleisch zum Sieden

Für das Fleisch Wasser mit Knoblauch und besteckter Zwiebel aufkochen, salzen. Fleisch begeben. 2-3 Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln.

Gemüse:
300 g Rüebli
300 g Sellerie
300 g Lauch, in Stücke geschnitten

Das Gemüse die letzten 30-40 Minuten mitgaren.

Meerrettich-Butter-Sauce:
3 dl Fleischbouillon
1½ TL Maisstärke
2 EL Wasser
1 Meerrettich, an der Bircherraffel gerieben
50 g Butter, kalt, gewürfelt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Tropfen Zitronensaft

Für die Sauce 3 dl der entstandenen Fleischbouillon in eine kleine Pfanne giessen.

Auf ca. 1½ dl einkochen.

Maisstärke mit Wasser anrühren, unter Rühren begeben, aufkochen. Meerrettich zugeben.

Butter portionenweise unterrühren, die Sauce darf nicht mehr kochen, würzen.

Das Siedfleisch tranchieren, mit dem Gemüse auf vorgewärmte Teller geben. Mit der Meerrettich-Butter-Sauce servieren.

Gebrannte Creme für 4 Personen

80 gr Zucker
1 dl Wasser
4 dl Milch
2 EL Maizena
1 dl Milch kalt

In der grossen Pfanne hellbraun caramolisieren

zum Auflösen des Zuckers beifügen aufkochen.

glatt rühren, einlaufen lassen und gut durchkochen

2 Eier
2 EL Zucker

in einer Schüssel verrühren, Caramelmilch dazu giessen. Alles zurück in die Pfanne geben und nochmals bis vors Kochen bringen. Erkalten lassen.

1 dl Rahm

steif schlagen, und kurz vor dem Servieren darunter ziehen.