



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

Kurt Gloor

12. Januar 2019

### Zwiebelsuppe für 4 Personen

- 500 g Zwiebel(n)
- 1 EL Butter
- 8 dl Gemüsebrühe
- 1.5dl Weißwein
- 4 Toastbrot Scheiben
- 4 EL Käse (Gouda), gerieben
- 4 EL Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden bzw. hobeln. Diese in einem Topf zusammen mit der Butter schön angehen lassen. Mit Wein ablöschen und mit Brühe auffüllen.  
Gut 15 Minuten köcheln lassen.

Toast auf Tassengröße ausstechen und danach im Toaster oder Backofen goldgelb rösten.  
Die fertige Suppe in Tassen füllen und je einen Toast auf die Suppe legen. Das Ganze nun mit Gouda und Parmesan bestreuen und im Backofen kurz gratinieren lassen, bis der Käse eine schöne Farbe hat und zerlaufen ist.

### Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel auf fruchtigem Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette für 4 Personen

- 125 g Ziegenkäse (Ziegenkäserolle)
- 4 Bratspeckscheiben
- 4 Rosmarinzwige
- 100 g Blattsalat, gemischt
- 1 Mango
- 100 g Erdbeeren
- 3 EL Salatkernmischung

#### **Dressing:**

- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Senf, mittelscharfer
- 1 TL Honig
- 2 EL Fruchtsaft (z. B. Apfelsaft)
- 2 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Crema di Balsamico

Für das Dressing alle Zutaten, außer dem Öl, in einer Salatschüssel gut miteinander verrühren. Zuletzt das Öl kräftig unterrühren.

Für den Salat die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Erdbeeren in feine Scheibchen schneiden. Die Mango schälen, vom Stein schneiden und in kleine Würfelchen schneiden. Die Kerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Für die Taler den Ziegenkäse in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, je einen kleinen Rosmarinzwig drauflegen, mit einer Scheibe Speck umwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Backofen auf Grillstufe in ca. 3 Min. knusprig braten.

In der Zwischenzeit die Salatsoße erneut durchrühren, mit dem Salat vermengen und den Salat auf Teller portionieren. Mit Erdbeeren, Mango und Kernen bestreuen und mit Crema di Balsamico verzieren. Zum Schluss je einen Ziegenkäsetaler pro Teller auf den Salat setzen und servieren.

## **Werden beide Curry-Gerichte als ein Menü gekocht, müssen die Zutaten halbiert werden.**

### **Red-Curry für mehrere Variationen** für 4 Personen

- 300 g Fleisch oder Fisch
- 1 EL Currypaste, rote
- 1.5dl Wasser
- 4dl Kokosmilch
- 800 g Gemüse nach Wahl
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Sojasauce, helle
- 1 EL Palmzucker oder brauner Rohrzucker
- 2 Peperoni, rot oder grün, schräg geschnitten
- 2 Chilischote, kleine scharfe (nach Belieben)
- 6 Bl. Thai-Basilikum, frisch aus dem Asialaden
- 2 EL Rapsöl

Dieses Grundrezept kann je nach Lust und Laune durch Variieren des Fleisches (z. B. Hühnerbrust, Putenbrust, Rinderlende oder Schweinefilet) oder mit Fischfilet oder Garnelen und mit verschiedenem Gemüse (z. B. Bambussprossen in Streifen, Sojabohnenkeimlinge, Karotten, Babymais, Zuckerschoten, Thai-Auberginen, Pak Choi o. a.) zu immer neuem Genuss-Erlebnis führen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! Es eignet sich auch für Vegetarier, da man es auch ausschließlich mit vielem verschiedenem Gemüse zubereiten kann.

Das Gericht muss nicht im Wok zubereitet werden, es geht genauso gut in einem breiten Topf, da es "Suppencharakter" hat.

Die Currypaste im heißen Öl sautieren, kurz mit etwas Wasser ablöschen, nach und nach die Kokosmilch dazugeben und immer erst gut verrühren, bevor man mehr dazugibt (bringt eine sehr schöne rote Farbe). Das vorgesehene Fleisch (Fisch oder Garnelen) in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist. Garnelen brauchen nur sehr kurze Zeit!

Das in Streifen geschnittene Gemüse der Wahl (egal welches und wie viele Sorten) dazugeben und alles wieder zum Kochen bringen. Alles sollte bissfest bleiben und die Farbe behalten (Pak Choi oder Chinakohl erst kurz vor Ende dazugeben).

Mit der Fischsauce, der hellen Sojasauce und dem Palmzucker abschmecken. Thai-Basilikum-Blätter und Peperoni dazufügen, eine Minute weiterkochen. Nach Belieben und Schärfe-Empfinden die kleingeschnittenen Chili-Röllchen einstreuen.

### **Gelbes Curry mit Poulet** für 4 Personen

- 600 g Pouletbrüstchen 1-2 cm Würfel geschnitten
- 600 g Zucchini
- 1 Peperoni grün in Stücke von 1 cm geschnitten
- 3 Frühlingszwiebeln in 1 cm Sücke geschnitten
- 3 EL Pflanzenöl
- 3-4 EL Gelbe Curry Paste
- 5 dl Kokosnussmilch
- 1-2 EL Fischsauce

Öl im Wok erhitzen, die Pouletstücke kurz anbraten und auf die Seite stellen.

Kokosnussmilch und gelbe Curry Paste zusammen aufkochen. In Stücke geschnittene Zucchini, Peperoni und Zwiebeln beifügen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Poulet dazugeben und noch ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Mit Fischsauce abschmecken und evtl. noch 1 EL Curry Paste zugeben, falls das Gericht zu wenig scharf ist.

## **Basmati, Jasminreis oder ähnlich** für 4 Personen

240 g Reis

Nach Vorgabe auf der Verpackung kochen.

## **Schnelle Baileystorte** für 12 Personen

700 g Vollrahm

Den Rahm mit dem Vanillinzucker steif schlagen und mit dem Baileys, der Hälfte der Schokoraspeln und des Krokants unter die Creme fraiche rühren.

1.5 dl Baileys Irish Cream

3 Pck. Vanillinzucker

Etwa ein Drittel der Masse auf den untersten Boden streichen, den nächsten Boden draufsetzen und ebenfalls bestreichen.

100 g Crème fraîche

100 g Krokant, Haselnuss

Dann den letzten Boden draufsetzen und die Torte rundherum mit der Creme bestreichen.

100 g Schokolade, geraspelt

1 Pck. Tortenboden (Wiener Boden, 3 Böden)

Die fertige Torte mit den restlichen Schokoraspeln und dem Krokant verzieren.