



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

2. Februar 2019
André Gloor

Kräuterflädli- suppe für 4 Personen

½	Bund	Petersilie
½	Bund	Schnittlauch
1	dl	Milch
50	g	Mehl
1		Eier
		Salz
1		Zwiebel gehackt
15	g	Butter
1	L	Rinderbouillon
3	EL	Öl
		Petersilie (nach Belieben)

Für die Flädli die Kräuter waschen und trocken schütteln, grob schneiden und mit der Milch in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren.

Mehl, Eier und 1 Prise Salz zugeben und kräftig verrühren.

Wenn nötig etwas Wasser zugeben. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander 3-4 dünne Pfannkuchen backen, aufrollen und quer in schmale Streifen (Flädli) schneiden.

Für die Bouillon: Zwiebel glasig dünsten, mit Bouillon ablöschen und 10 Minuten leicht kochen, abschmecken.

Die Flädle auf vier Suppenteller verteilen, heiße Suppe darüber gießen, nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Lachscocktail mit Nüsslisalat für 4 Personen

100	g	Crème fraîche
2	EL	Ketchup
1	EL	Cognac
1	TL	Zitronensaft
15	g	getrocknete Tomaten, fein gehackt
		Salz, Pfeffer
150	g	Rauchlachs
2		Toastbrot-scheiben, getoastet, halbiert
100	g	Nüsslisalat
1		Ei
2	EL	Honig (flüssig)
4	EL	Aceto Balsamico
2	EL	Zitronensaft
3	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Cocktailsauce: Crème fraîche und alle Zutaten bis und mit Tomaten verrühren, würzen.

Lachs in 8 x 30mm Streifen schneiden und mit der Sauce mischen.

Mit der halben Toastbrot-scheibe auf die Salatteller verteilen.

Nüsslisalat waschen und trocken schwingen.

Honig, Balsamico-Essig, Zitronensaft und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Nüsslisalat mit der Sauce beträufeln. Ei klein schneiden und darüber streuen.

Basmatireis für 4 Personen

300	g	Basmatireis
4.5	dl	Wasser
1	TL	Salz
15	g	Butter

Im Sieb unter fließendem, kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.

Wasser und Salz mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben.

Butter zum Reis geben und mit einer Gabel lockern.

glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

2. Februar 2019
André Gloor

Boeuf Stroganoff für 4 Personen

150 g	Champignons	Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
80 g	Peperoni rot	
60 g	Cornichon	Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Cornichon in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
80 g	Zwiebeln	
500 g	Rindshuft	Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Braten-satz mit dem Portwein auflösen, durch ein feines Sieb giessen und beiseitestellen.
10 g	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
10 g	Bratbutter	
1 dl	Portwein rot	
10 g	Butter	In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Cornichon, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie Bouillon und Wasser dazugiessen und alles auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen.
1 EL	Paprikapulver gestrichen	
16 g	Tomatenpüree	
15 g	Rindsbouillon	
1 dl	Wasser	
1 EL	Mehl	Mehl, Rahm und Crème fraîche zusammen verrühren und mit den Peperoni zur Sauce geben.
0.5 dl	Vollrahm	Mindestens 10 Minuten kochen lassen.
150 g	Crème fraîche	Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer abschmecken.
	Cayennepfeffer	Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

Broccoli für 4 Personen

600 g	Broccoli	Broccoli putzen, die Röschen abtrennen, Stiele schälen, in 1 cm Würfel schneiden und beides in wenig Salzwasser bissfest kochen. Abtropfen lassen.
1 TL	Salz	
20 g	Butter	
2	Knoblauchzehen	Die Butter schmelzen, Knoblauch in Scheiben schneiden und glasig braten. Dann den Broccoli dazugeben und schwenken.

Orangen-Nuss-Salat für 4 Personen

75 g	weisse Schokolade, in Späne geschnitten	Die Hälfte der Schokolade und den Rahm leicht erwärmen, bis die Schokolade flüssig ist. Zugedeckt im Kühlschrank vollständig auskühlen.
1,5 dl	Vollrahm	
1 TL	Zitronensaft	Orangenschale mit Haut wegschneiden, Früchte vierteln und in Scheiben schneiden.
1 EL	Honig	Salat: Zitronensaft und Honig verrühren, restliche Zutaten dazugeben, sorgfältig mischen.
4	Orangen	
50 g	Haselnüsse, gehackt	Orangensalat in Gläsern anrichten, Schokoladenrahm flaumig oder steif schlagen, darauf anrichten.
4	Datteln, klein schneiden	Mit Schokoladenspänen garnieren.
	Zimt, Muskat	