



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

2. März 2019
Ruedi Gloor

Rieslingsuppe mit Zander für 4 Personen

250 g	Kartoffeln mehlkochend	Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.
2	Schalotten	In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Den Riesling dazugießen und etwa um $\frac{1}{3}$ einkochen.
1 EL	Butter	Die Gemüsebouillon und die Kartoffeln beifügen und diese zugedeckt weich kochen.
3 dl	Riesling-Wein	Inzwischen 6 Kerbelzweiglein für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel hacken und in einen hohen Becher geben.
5 dl	Gemüsebouillon	4 $\frac{1}{2}$ des Rahms (1 dl) zur Suppe geben. Den restlichen Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.
1 Bund	Kerbel	Etwas 1 dl der Suppe entnehmen und zum Kerbel im Becher geben. Diesen ebenfalls pürieren und beiseitestellen.
2 dl	Rahm	Den Fisch in 6 Tranchen schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen.
300 g	Zanderfilets ohne Haut	Das Mehl in ein feines Sieb geben und die Fischtranchen rundum damit bestäuben.
	Salz, Pfeffer	In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fischtranchen darin auf jeder Seite 1–1 $\frac{1}{2}$ Minuten braten.
2 TL	Mehl	Gleichzeitig die Suppe aufkochen und den geschlagenen Rahm unterziehen.
1 EL	Bratbutter	Mit Salz, Pfeffer sowie 1 Schuss Riesling abschmecken. Die Suppe in 6 tiefen Tellern anrichten, je etwas Kerbelpüree darauf träufeln und leicht schlierenartig verrühren.

Je 1 Fischtranche in die Mitte setzen und mit den Kerbelzweigen garnieren.

Warmer Rübli Salat für 4 Personen

500 g	Rübli	Rübli schälen, ganz im Salzwasser knapp weich kochen ca. 10 – 15 Minuten.
Für die Salatsoße:		Sofort aus dem Wasser nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und leicht abkühlen lassen.
2 EL	Sonnenblumenöl	In 5mm Scheiben schneiden und gleich in eine Salatschüssel einfüllen.
3 EL	Weinessig	Die Salatsoße in einer Tasse gut vermischen.
3 EL	trockener Weißwein	Die Zwiebel glasig anbraten, mit der zuvor angerührten Salatmarinade ablöschen, einmal kurz aufkochen lassen und über die Rübli gießen.
3 EL	Wasser	
	Salz	
1 Prise	Zucker	
	Pfeffer	
1	Zwiebel klein geschnitten	
	Petersilie zum Bestreuen	Den Salat nach persönlichem Geschmack eventuell nochmals etwas nachwürzen.

glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

2.März 2019
Ruedi Gloor

Whisky-Schweinsfilet für 4 Personen

2	EL	Butter
2	EL	brauner Zucker
2	EL	körniger Senf
2	EL	milder Senf
3	EL	Whisky (1)
4	Zweige	Oregano
4	Zweige	glatte Petersilie
1		Schweinsfilet, ca. 500g
		Salz, Pfeffer
12		Tranchen Bratspeck, ca. 140 g
1/2	EL	Bratbutter
1	dl	Whisky (2)
1/2	dl	Rahm

In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Den Zucker, die beiden Senfsorten und die erste Portion Whisky (1) beifügen. Alles kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Kräuter fein hacken. Zur Marinade geben.

In das Schweinsfilet der Länge nach tief ein-, aber nicht durchschneiden. Die unter Hälfte mit $\frac{1}{4}$ der Marinade dick bestreichen, das Filet wieder zuklappen und das spitze Filetende umklappen, damit es nicht zu schnell durchgart.

Ein grosses Stück Klarsichtfolie auslegen. Darauf die Specktranchen nebeneinander leicht überlappend in der Länge des Filets auslegen. Das Filet am unteren Ende darauflegen, rundum mit einem weiteren Viertel der Marinade bestreichen und im Speck aufrollen. Mit Küchenschnur binden.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Schweinsfilet mit der Speck-Verschlussseite nach unten hineinlegen und auf dieser Seite 2 Minuten anbraten. Dann rundum 2 weitere Minuten braten. Sofort in die vorgewärmte Platte legen und im 80 Grad heissen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden nachgaren lassen.

Überschüssiges Bratfett abgiessen. Mit der zweiten Portion Whisky (2) den Bratensatz auflösen, kräftig aufkochen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Beiseitestellen.

Die restliche Marinade mit dem Rahm verrühren und ebenfalls beiseitestellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und das Schweinsfilet in aufsteigender Hitze 5–6 Minuten Temperatur annehmen lassen. Gleichzeitig den Bratenjus aufkochen. Die Marinade-Rahm-Mischung beifügen, aufkochen und die Sauce wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Schweinsfilet herausnehmen, die Küchenschnur entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Luzerner Kartoffel-Lauch-Gratin für 4 Personen

300	g	Lauch
1	Stück	Zwiebel klein
1	EL	Butter gehäuft
100	g	Schinken
100	g	Rahmkäse Luzerner
300	g	Kartoffeln mehligkochend
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuss
1	dl	Rahm
3/4	dl	Gemüsebouillon
1	Stück	Ei

Lauch rüsten und in Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten. Den Lauch beifügen und 3–4 Minuten mitdünsten. Leicht abkühlen lassen.

Eine grosse Gratinform ausbuttern. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Inzwischen die Schinkenscheiben in Streifen schneiden. Den Käse in dünne Scheibchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Alle diese Zutaten mit dem gedünsteten Lauch mischen und zurückhaltend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In die vorbereitete Form geben. Rahm, Bouillon und Ei gut verquirlen. Über den Gratin verteilen.

Den Kartoffel-Lauch-Gratin im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 1 Stunde backen.

glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

2.März 2019
Ruedi Gloor

Panna cotta mit Himbeersoße für 4 Personen

1 Vanille-Schote
300 g Vollrahm
1 EL Zucker
3 g gemahlene Gelatine
180 g Himbeeren
50 g Puderzucker
Pfefferminzblätter

Die Vanille-Schote längs aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Den Rahm mit dem Zucker, Vanille-Mark und -Schote zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Die Vanille-Schote herausnehmen und die Gelatine mit dem Schneebesen unter die köchelnde Sahne rühren. Die Sahne mit der Gelatine noch einmal aufkochen lassen. Dann die Vanille-rahm etwa zwei Drittel hoch in acht kleine Gläser füllen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die tiefgekühlten Himbeeren auftauen lassen. Die Himbeeren mit dem Puderzucker in eine hohe Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Himbeersoße gleichmäßig auf der Panna cotta verteilen und mit ganzen Früchten und Minzeblättern dekorieren.