



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

6. April 2019  
Rolf Lüscher

### Flammkuchenrollen als Apéro

2	Flammkuchen-Fertigteige	Die Zwiebel in Ringe schneiden. Den Flammkuchen-Teig ausbreiten und mit Crème fraîche bestreichen. Speckwürfel und Zwiebelringe gleichmäßig darauf verteilen.
1	große Zwiebel (oder 2 Frühlingszwiebeln)	
180 ml	Crème fraîche	Den Teig eng einrollen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
120 g	Speckwürfelchen	

Im Ofen bei 220 Grad rund 10 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist (nicht zu lange, da er schnell hart wird).

### Rucola-Salat mit grillierten Spargeln für 4 Personen

500 g	Spargeln grün	Den Backofengrill auf 230 Grad vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.
2 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	Die Enden der Spargelstangen grosszügig um 1/3 kürzen und die Spargeln nur wenn nötig im hinteren Teil schälen. In eine weite Form geben, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Alles sorgfältig mischen, damit die Spargeln vollständig mit Olivenöl überzogen sind. Die Spargeln auf dem vorbereiteten Blech auslegen.
100 g	Rucola	
3 EL	Pinienkerne	
75 g	Parmesan am Stück	Die Spargeln im oberen Drittel des Ofens einschieben. Auf der ersten Seite 2–3 Minuten grillieren, bis sie leicht golden sind. Dann die Stangen wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls golden backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
Sauce:		
3 EL	Balsamicoessig	Inzwischen den Rucola waschen und trockenschleudern. Gut 1/3 des Rucolas grob hacken. Den Rest des Rucolas in 4 tiefen Tellern verteilen.
2 TL	Senf körnig	
	Salz, Pfeffer	In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne leicht rösten.
4 EL	Olivenöl	

Auf dem Gemüsehobel oder mit einem Sparschäler den Parmesan in grosse Späne schneiden.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Die Spargeln schräg in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Sauce mischen.

Unmittelbar vor dem Servieren den grob gehackten Rucola sowie jeweils 1/2 der Pinienkerne und Käsespäne sorgfältig unter die Spargeln mischen. Diese auf dem Rucolabett anrichten und mit den restlichen Pinienkernen und Käsespänen bestreuen. Alles mit der zurückgebliebenen Sauce beträufeln.

# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

6. April 2019  
Rolf Lüscher

### Nudelteig für 10 Personen

300 g	Weissmehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Öl begeben, mischen, ca. 15 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
½ TL	Salz	
3	frische Eier	
3 EL	Olivenöl	Formen Teig vierteln, 1 Stück auf gut bemehlter Arbeitsfläche auswallen (ca. 20x35 cm), bis der Teig durchscheinend ist. Teig dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Teig längs ca. 6 cm einschlagen, locker umschlagen, in Streifen schneiden.

### Kalbskopfbäggli mit Rotweinsauce für 4 Personen

600 g	Bratbutter zum Braten Kalbskopfbäggli, beim Metzger vorbestellt, pariert	Wenig Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 3 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
0.75 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	Zwiebel, Knoblauch, Rübli und Sellerie ca. 3 Min. andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Die Hälfte des Weins dazugiesesen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen.
1	Zwiebel, in Streifen	Restlichen Wein dazugiesesen, auf ca. 2 1/2 dl einkochen. Bouillon, Lorbeer und Nelke begeben, Hitze reduzieren.
1	Knoblauchzehe, halbiert	
1	Rübli, in Stücken	
200 g	Sellerie, in Würfeln	
1 EL	Tomatenpüree	
7.5 dl	Rotwein (z. B. Pinot noir)	Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren, dabei 3-mal wenden.
1 dl	Fleischbouillon	Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Sauce absieben, ca. 10 Min. einkochen, würzen.
1	Lorbeerblatt	
1	Nelke	
	Salz, nach Bedarf	
	Pfeffer, nach Bedarf	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Gemüswürfeli andämpfen, Wasser begeben, salzen, zugedeckt ca. 4 Min. dämpfen.
1 EL	Butter	
2 Päckli	Gemüswürfeli (z.B. Brunoise, je 70 g)	Petersilie daruntermischen. Kalbskopfbäggli mit der Sauce anrichten, Gemüswürfeli darauf verteilen.
2 EL	Wasser	
0.25 TL	Salz	
1 EL	Petersilie, fein geschnitten	

### Saisongemüse vom Blech für 4 Personen

600 g	Saisongemüse (z.B. Zuccnetti, Fenchel, Peperoni, Aubergine)	Gemüse in etwa gleich grosse Scheiben, Schnitze oder Stücke schneiden, in eine Schüssel geben.
1	rote Zwiebel, in Schnitze schneiden	alles daruntermischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
1	Knoblauchzehe	Backen ca. 20 Min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
1 EL	Thymianblättchen	Herausnehmen.
1.5 EL	Olivenöl	
0.5 TL	grobkörniges Meersalz oder Kräutersalz	Tomaten auf dem Gemüse verteilen.
0.25 TL	Pfeffer	
200 g	Cherry-Tomaten, halbiert	Ca. 5 Min fertig backen

# glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

6. April 2019  
Rolf Lüscher

---

## Weisses Schokoladenmousse für 4 Personen

150	g	weisse Schokolade, fein gehackt	Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade schmelzen, glatt rühren. Herausnehmen.
2	dl	Vollrahm	Rahm mit den Vanillesamen knapp steif schlagen, sorgfältig unter die Schokolade ziehen, in die Schalen füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen.
1		Vanilleschote, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen	
2		Nektarinen, in Würfeli	Nektarinen, Himbeeren, Zucker und Zitronenlikör mischen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.
100	g	Himbeeren	
1	EL	Zucker	Fruchtkompott auf der Mousse verteilen.
1	EL	Zitronenlikör (z.B. Limoncello) oder Zitronensaft	