



Glöggli – Chuchi Leutwil Club kochender Männer

Samstag 4. Mai 2019

Cremige Pilzsuppe (10 Personen)

Zutaten

250g getrocknete Pilze
1,5lt Wasser
5 Schalotten
3 Zehe Knoblauch
500g Champignon
250g Steinpilze
4 Esslöffel Butter
1lt Gemüsefond
7 Eigelbe
0,5 dl Rahm
50g Schnittlauch
Muskatnuss Zitronensaft Zucker Salz und Pfeffer

Zubereitung

Getrocknete Pilze einlegen. Schalotten und Knoblauch hacken. Steinpilze Und Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Die eingeweichten Pilze gut abtropfen lassen, Wasser auffangen. Butter in Pfanne erhitzen Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen. Die eingeweichten Pilze und die Champignons hinzugeben und 4 Minuten anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Mit dem Gemüsefond und dem Pilzwasser ablöschen. Anschliessend aufkochen und bei reduzierter Hitze 20 Minuten garen lassen.

Suppe vom Herd nehmen und pürieren.

Rahm und Eigelb unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Schnittlauch fein hacken. In einem Topf die Steinpilze in der übrigen Butter anbraten. Schnittlauch hinzugeben und Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Steinpilzen garnieren.

Gemüsepfanne mit Brokkoli und Auberginen (8 Personen)

Zutaten

2 Rüebli
4 kleine Auberginen
400g Bohnen
400g Brokkoli
2 Paprika rot
6 Tomaten
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen
1 TL Chilliflocken
0,5 dl Gemüsebouillon
6 Stiele Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alles Gemüse waschen und putzen. Rüebli und Auberginen in Scheiben schneiden. Bohnen in 5 cm lange Stücke schneiden. Brokkoli in Röschen teilen. Paprika halbieren entkernen und in Streifen schneiden. Tomaten kreuzförmig anritzen und mit kochendem Wasser einige Sekunden überbrühen, abschrecken und häuten. Tomaten vierteln und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Alle Zutaten bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Chilliflocken einrühren, Bouillon und Zitronensaft dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten bissfest garen.

Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Gemüsepfanne abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Creme – Polenta (4-5 Personen)

Zutaten

7 dl Gemüsebouillon
20 g Butter
125 g Polenta /Maisgriess fein
1 dl Rahm
3 Esslöffel Sbrinz
Salbei
Muskatnuss Salz und Pfeffer

Zubereitung

in einer mittleren Pfanne Gemüsebouillon und Butter aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen, einmal aufkochen, dann die Hitze auf die kleinstmögliche Stufe reduzieren und die Polenta zugedeckt mindestens 0,5 Stunden ausquellen lassen, nach Belieben aber auch länger. **Wichtig auf keinen Fall umrühren.** Vor dem servieren den Rahm sowie den geriebenen Sbrinz untermischen und die Polenta mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kalbshaxen an Gemüsesauce (4 Personen)

Zutaten

1 Zucchini
1 Rüebli gross
1 Stangensellerie
1 Zwiebel gross
2 Knoblauchzehen gross
1 Bund Petersilie
4 Kalbshaxen gross
1 Teelöffel Mehl
2 Esslöffel Bratbutter
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Weisswein
2 dl Bouillon
1 Teelöffel Thymian
0,5 dl Rahm

Zubereitung

Zucchini rüsten und ungeschält in kleine Stücke schneiden. Rüebli schälen, Stangensellerie rüsten und beides ebenfalls klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und mit der Petersilie hacken.

Die Kalbshaxen beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, dann sparsam mit Mehl bestäuben.

In einem Schmortopf die Bratbutter erhitzen. Die Kalbshaxen darin auf beiden Seiten je 3-4 Minuten anbraten. Herausnehmen

Das Olivenöl zum Bratensatz geben. Tomatenpüree hineingeben und kurz rösten. Vorbereitetes Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie dazu geben und alles kurz mitbraten. Mit Weisswein ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Dann Kalbshaxen, Bouillon und Thymian dazugeben und alles zugedeckt je nach Fleischqualität 1,5 Stunden leise schmoren, bis die Haxen so weich sind, dass sie sich vom Knochen lösen.

Die Haxen sorgfältig aus der Sauce heben und zugedeckt beiseite stellen. Die Sauce mitsamt Gemüse durch das Passévite treiben oder mit dem Stabmixer pürieren. Aufkochen, den Rahm unterrühren und noch kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Haxen wieder in die Sauce legen und 5 Minuten mitkochen. Bis sie wieder gut heiss sind.

Geröstete Erdbeeren mit Ricotta

Zutaten

750g Erdbeeren
225g flüssiger Honig
5El Balsamico
1,5 Orangen
2,5dl Rahm
Pfefferminze frisch
625g Ricotta
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder Ganz lassen. Mit einem Drittel des Honigs sowie Balsamico und Pfeffer Vermischen, Orangenschale fein dazu reiben. Beeren flach auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im Ofen ca. 15 Minuten rösten, bis die Beeren etwas caramolisieren und weich sind, jedoch noch in Form bleiben. Herausnehmen etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Ricotta, Rahm und der restlichen Honig mit dem Rührgerät luftig Schlagen. In Schalen verteilen. Geröstete Erdbeeren und Minze darauf Anrichten.

Viel Spass beim Kochen