



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

5. Oktober 2019
Dieter Schild

Kir Royal für 1 Personen

1		Eiswürfel	Champagner- oder Sektglas mit dem Eiswürfel schwenken,
3	cl	Johannisbeerlikör (Crème de Cassis)	Crème de Cassis ins Glas geben und mit Champagner auffüllen.
1.5	dl	Champagner, eisgekühlt	

Fischsuppe mit Banane und rotem Pfeffer für 6 Personen

300	g	Kartoffeln mehligkochend	Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und klein würfeln. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
100	g	Knollensellerie	
2		Schalotten	In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Chiliflocken oder den Chili-Mix darüberstreuen und kurz mitdünsten. Dann die Kartoffeln, den Sellerie und das Wasser oder die Bouillon beifügen und alles aufkochen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.
1		Knoblauchzehe	
2	EL	Olivenöl	
½	TL	Chiliflocken ersatzweise Chili-Mix	
1.5	Liter	Wasser ersatzweise Gemüsebouillon	Inzwischen die Banane schälen und in Stücke schneiden. Nach 20 Minuten Kochzeit die Banane in die Suppe geben und diese nochmals 10 Minuten ungedeckt lebhaft kochen lassen, damit die Flüssigkeit um gut einen Drittel reduziert wird.
		Salz, Pfeffer	
1		Banane	Die Suppe vom Herd ziehen. Safran, Worcestershiresauce und Zitronensaft beifügen und alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Zugedeckt kühl stellen.
1	Brf.	Safran	
1	TL	Worcestershiresauce	Die Fischfilets kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. In gut fingerdicke Streifen schneiden. Zugedeckt kühl stellen.
1	TL	Zitronensaft	Den Rahm steif schlagen. Die roten Pfefferkörner mit dem Rücken eines Löffels zerdrücken.
			10 Minuten vor dem Servieren: Die Suppe nochmals aufkochen und zugedeckt leise ziehen lassen.
			In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Fischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter auf der ersten Seite ohne Wenden bei Mittelhitze gut 1 Minute braten, dann auf der zweiten Seite je nach Dicke der Streifen noch ½–1 Minute weiterbraten. Vom Herd ziehen.
Zum Fertigstellen:			
350	g	Fischfilets	
2	dl	Vollrahm	Zwei Drittel des geschlagenen Rahms unter die leicht kochende Suppe rühren und diese wenn nötig nachwürzen.
1	TL	Pfefferkörner gehäuft, getrocknet, rot	Die Fischstreifen in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen anrichten. Die Suppe darübergiessen. Den restlichen Rahm darüber verteilen und mit dem roten Pfeffer bestreuen. Die Suppe sofort servieren.
1	EL	Bratbutter Salz Pfeffer	



glöggli-chuchi 5725 leutwil club kochender männer

5. Oktober 2019
Dieter Schild

Tagliatelle mit warmer PeperoniOliven-Vinaigrette für 4 Personen

2		rote Peperoni	Die Peperoni schälen, entkernen und würfeln. Die Oliven klein schneiden.
4	EL	schwarze Oliven, entsteint	
1		Knoblauchzehe	Die Peperoni zusammen mit dem durchgepressten Knoblauch im heissen Öl langsam schmoren. Die Oliven dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
4	EL	Olivenöl	
½	TL	Paprikapulver	
		Salz, Pfeffer	Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und mit der Weisswein-Zitronensauce mischen. Mit der lauwarmen Peperonivinaigrette anrichten.
280	g	Tagliatelle	

Weisswein-Zitronensauce für 4 Personen

20	g	Bratbutter	Eine Schalotte in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne glasig anbraten. Den Weisswein hinzugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Bouillon, Rahm und Crème fraîche unterrühren und leicht mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Weiter Einkochen auf mittlerer Flamme, bis die Sauce leicht sämig geworden ist. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab einen zarten Schaum erzeugen.
1		Schalotte	
½	dl	Weisswein	
½	dl	Gemüsebouillon	
½	dl	Vollrahm	
1	EL	Crème fraîche	
1		Zitrone	
		Salz und Pfeffer	

Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln für 4 Personen

600	g	Kalbsleberplätzli	Die Leber putzen, d. h. Häutchen und Sehnen entfernen, waschen und trocken tupfen. Die Leber mit Pfeffer würzen und im Mehl wenden.
		Pfeffer aus der Mühle	
2	EL	Mehl	Die Äpfel nach Belieben schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den Backofen auf 75° C vorheizen.
2		säuerliche Äpfel	
4		Zwiebeln	In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Leber darin auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten und herausnehmen. Mit Salz würzen und im Ofen warmhalten.
1	EL	Zitronensaft	Die restliche Butter in die Pfanne geben, Apfelscheiben auf beiden Seiten goldgelb darin braten. Die Zwiebelringe in der Butter goldbraun anrösten.
4	EL	Butter	Die Leber mit Zwiebeln und Apfelringen servieren.
		Salz	

Herbstlicher Fruchtsalat für 4 Personen

½		Zitrone nur Saft	Zitrone, Zucker, Wasser und Rum in einer Schüssel gut mischen.
3	EL	Zucker	
½	dl	Wasser	Alle Früchte rüsten, in mundgerechte Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Alles sorgfältig mischen.
2	EL	Rum weiss	Die Pistazien grob hacken.
800	g	Früchte z.B. Mango Pflaumen, Brombeeren, Himbeeren, Nektarinen	Fruchtsalat in Schalen oder Gläsern anrichten, mit Pistazien bestreuen, kühl stellen.
15	g	Pistazienkerne	