



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

7. März 2020
Thomas Fehlmann

Tomatencreme Suppe für 4 Personen

2 EL Butter
1 Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
600 g Tomaten gewürfelt
3 EL Tomatenpüree
1 EL Zucker
3 dl Gemüsebouillon
2 dl Vollrahm
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Tomaten und Tomatenpüree mitdämpfen, mit Zucker und Bouillon 15 – 20 Minuten köcheln. Alles fein pürieren. Rahm und gehackten Basilikum dazugeben, aufkochen, mit Zitronensaft abschmecken und würzen. ToastbrotscHEIBEN in Butter knusprig für Croutons anziehen. Anschließend würfeln.

1 Bund Basilikum
6 ToastbrotscHEIBEN
1 dl Vollrahm, flaumig
Basilikum gehackt und
1 Tomate gewürfelt

Für Dekoration und Verfeinerung:
Suppe in vorgewärmte Teller geben, mit Rahm, Basilikum, Tomatenwürfel und Pfeffer garnieren. BrotcROUTONS nach Belieben dazugeben.

Nüsslisalat für 4 Personen

200 g Nüsslisalat
50 g Speckwürfel
1 Eier gekocht

Salat waschen, Speckwürfel anbraten, Eier hart kochen
Salatsauce nach eigenem Gusto

Überbackener Kartoffelstock mit Fenchelgemüse für 4 Personen

400 g Kartoffeln
2,5 dl Milch
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150 g Fenchel
Butter zum andämpfen
0.3 dl Bouillon
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In wenig Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen, Kartoffeln offen auf der ausgeschalteten Platte ausdampfen lassen.

Milch in die Pfanne giessen, erhitzen. Die noch heissen Kartoffeln durchs Passe-vite in die Milch passieren, mit einer Kelle bei kleiner Hitze mischen. Butter in kleinen Stücken darunter ziehen, würzen. Kartoffelstock in der ausgebutterten Form verteilen.

Fenchel hobeln. In aufschäumender Butter dämpfen. Bouillon dazu giessen. Fenchel zugedeckt weich dämpfen, würzen.

Reibkäse Gruyère AOP
0.3 dl Vollrahm
Fenchelgrün, fein gehackt

Den Fenchel auf dem Kartoffelstock verteilen, Gruyère darüber streuen. Mit Rahm beträufeln. In der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens 20 – 30 Minuten überbacken. Mit Fenchelgrün garnieren.

Schweinsfilet mit Morcheln für 4 Personen

Fleisch:

600 g Schweinsfilet
Salz und Pfeffer
Bratbutter
Mehl zum wenden

Das Filet in Medaillons schneiden und im Mehl wenden. Portionenweise im Bratbutter anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Sauce:

2 Schalotten
30 g Butter
30 g getrocknete Morcheln
2 EL Cognac
0.5 dl Weisswein
5 dl Bratensauce
150 g Creme fraiche
Salz und Pfeffer

Morcheln einweichen und abspülen, evtl. halbieren. Schalotten in Butter andämpfen, Morcheln beifügen und kurz mitdämpfen. Cognac zugeben. Wein beifügen, auf die Hälfte einkochen, Bratensauce zugeben. Ungedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Creme Fraiche zufügen und abschmecken

Grüner Spargel als Beilage für 4 Personen

200 g grüner Spargel
30 G Butter
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Spargel waschen und je nach dem im unteren Drittel schälen.

Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel mit den Köpfen nach oben hineingeben, Salz, Zucker und Butter hinzufügen und den Spargel etwa 10 Minuten kochen lassen.

Anschliessend rausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

Mango-Mascarpone-Creme für 4 Personen

500 g Mangos
350 g Mascarpone
1 dl Milch
20 G Zucker
20 G Vanillezucker
3 EL Orangenlikör

Mangos schälen, jeweils längs in 3 Teile schneiden. Im mittleren sitzt der Stein, diesen entfernen und alles Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte der Mangowürfel mit dem Mascarpone, der Milch, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Orangenlikör vermengen. Nach Belieben pürieren.

Die restlichen Mangowürfel bis auf ein paar für die Garnitur unter die Creme heben. Die Creme in Gläser füllen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Die restlichen Mangowürfel zum Garnieren verwenden.