



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

10. Oktober 2020
Dieter Schild

Fischsuppe mit Banane und rotem Pfeffer für 8 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 Stk.	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 Stk.	Knoblauchzehe	Inzwischen die Banane schälen und in Stücke schneiden.
2 EL	Olivenöl	
½ TL	Chiliflocken ersatzweise Chili-Mix	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.
1.5 Liter	Gemüsebouillon	Die Suppe vom Herd ziehen. Safran, Worcestershiresauce und Zitronensaft beifügen und alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Zugedeckt kühl stellen.
	Salz, schwarzer Pfeffer	
1 Stk.	Banane	
1 Bf.	Safran	Die Fischfilets kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. In gut fingerdicke Streifen schneiden. Zugedeckt kühl stellen. Den Rahm steif schlagen.
1 TL	Worcestershiresauce	Die roten Pfefferkörner mit dem Rücken eines Löffels zerdrücken.
1 TL	Zitronensaft	10 Minuten vor dem Servieren: Die Suppe nochmals aufkochen und zugedeckt leise ziehen lassen.
350 g	Fischfilets	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.
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	

Tomaten-Mozzarella-Salat - Insalata Caprese für 4 Personen

120 g	Tomaten San Marzano	Tomaten und den Mozzarella in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
240 g	Mozzarella (Stange)	Je 5 Tomaten- und Mozzarella-Scheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten.
20 g	Salz, Pfeffer aus der Mühle Kapern	Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Teelöffel Kapern in die Mitte geben.
0.4 dl	Balsamico weiss	
1 TL	Honig, flüssig	Balsamico, Honig, Öl und Gewürze zu einer Sauce mischen, abschmecken.
0.4 dl	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	Je 2 EL Sauce über den Salat verteilen und mindestens ¼ Stunde marinieren lassen.
1 Bd.	Basilikum in Streifen	Mit Basilikum garnieren.

Kürbis Risotto für 4 Personen

20 g Bratbutter / Bratcrème
160 g Zwiebeln grob gehackt
1 Brf. Safran
1.6 dl Weisswein
1 Knoblauchzehen
2 ½ Würfel Gemüsebouillon à 0.5L
oder
27 g Gemüsebouillonpulver
7.2 dl Wasser
300 g Kürbis in 1 cm Würfel
280 g Risottoreis Uncle Ben's
60 g Parmesan gerieben
24 g Kochbutter oder Vollrahm
1,96 L Pfannengrösse ca.

Bratbutter in der Pfanne erhitzen, die gehackten Zwiebeln und den Safran dazugeben, dünsten, dann mit dem Weisswein ablöschen.

Jetzt gepressten Knoblauch in den Sud geben.
Die Bouillonwürfel und das Wasser begeben und das Ganze 20 Minuten leicht kochen lassen.

Die Kürbiswürfel in den Sud geben, aufkochen lassen, jetzt den Reis begeben und unter gelegentlichem Umrühren al dente kochen (20 Minuten).

Vom Feuer nehmen, die Butter und den Käse darunterziehen, sofort heiss servieren.

Grüne Pfeffersauce für 4 Personen

40 g Butter
80 g Zwiebel, fein gehackt
5 g Knoblauchpulver
2 dl Klare Bratensauce
1.25 dl Vollrahm
1 EL Cognac
12g Pfefferkörner grün,
abgetropft, die Hälfte
grob gehackt
2 TL Maizena express
0.2 L Saucenmenge total

Zwiebel in der Bratbutter glasig dünsten. Knoblauchpulver dazugeben und mit der Bratensauce ablöschen.

Auf die Hälfte einkochen lassen. Fein pürieren oder absieben.

Rahm, Cognac und Pfefferkörner begeben unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln.

Mit Maizena express binden, abschmecken.

Schweinsfilet für 4 Personen

600 g Schweinefilet
Fleisch-Gewürzmischung
2 EL Bratbutter

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Das Schweinsfilet würzen.
In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und das Filet darin rundum 4-5 Minuten anbraten.
Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1½–1¾ Stunden nachgaren lassen.

Himbeer - Traum für 8 Personen

400 g Philadelphia nature
100 g Zucker
1 P Vanillezucker

Diese drei Zutaten gut mischen.

5 dl Vollrahm

steifschlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

400 g Himbeeren Tk,
antauen lassen

Die Masse lagenweise abwechselnd mit den Beeren in eine Gratin Form geben. In den Kühlschrank stellen.

Knuspersträussel:

150 g Mandelscheiben
3 EL gemahlene Haselnüsse
2 EL Zucker
2 EL Butter
8 Stk. Petit beurre Natur
zerbröckeln

Butter in eine grosse Bratpfanne geben. Knuspersträussel – Gemisch dazugeben und bei nicht zu hoher Hitze langsam goldgelb braten.

Das Sträussel vor dem Servieren über das angerichtete Dessert geben.