



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

6. Nov. 2021  
Kurt Gloor

### Kürbis - Cappuccino für 4 Personen

500 g	Kürbis (Hokkaido) Salz Zucker	Den Kürbis halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch klein würfeln. Gut salzen und zuckern und ca. 30 Minuten ziehen lassen, anschließend abtropfen lassen.
1 1 TL 1 Stange/n 1 TL	Orange(n) Chiliflocken Zimt Currypulver Meersalz Pfeffer, schwarz Zitronensaft	Die Orange auspressen. Den Orangensaft mit den Gewürzen erhitzen und die Kürbiswürfel dazugeben. Mit der Kokosmilch aufgießen und alles ca. 30 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Dann die Zimtstange herausnehmen und die Suppe fein pürieren. Abschmecken und nach Geschmack auch noch einen Schuss Zitronensaft dazugeben.
4 dl 1 Handvoll ½ dl	Kokosmilch Kürbiskerne Schlagrahm  Kürbiskernöl	Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne rösten.  Anrichten: Die Suppe in Gläser geben und etwas Kürbiskernöl darüber träufeln. Dann den Schlagrahm aufsetzen und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

### Penne all arrabbiata für 4 Personen

320 g 240 g 2 1 Zehe	Penne Geschälte Tomaten Peperoncini Knoblauch Petersilie Salz Olivenöl	Die geschälten Tomaten in eine Schüssel geben und leicht zerdrücken. Die Peperoncini und die Petersilie fein hacken. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Penne al dente garen. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den geschälten Knoblauch und die gehackten Peperoncini darin leicht anschwitzen.
-------------------------------	--	---

### Schweinsforelle im Teig für 6 Personen

600 g 100 g 2	Blattspinat Zwiebeln gehackt Knoblauchzehen gehackt	Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, erkalten lassen und gut ausdrücken (muss fast trocken sein). Lachsforellenfilet (Gräte entfernen!) und Heilbuttfilet mit Salz Pfeffer und Worcestershire Sauce würzen, kurz im Zitronensaft marinieren.
225 g 375 g	Lachsforellenfilet Heilbuttfilet  Salz Pfeffer Worcestershire-Sauce Zitronensaft	Mit 1/3 Blätterteig einen Fisch formen und auf ein Backblech legen. Teig mit der Hälfte des Spinates belegen, dabei einen Rand von 3 cm freilassen.
1		Auf den Spinat frischen Dill und einige grüne Pfefferkörner legen. Dann der Reihe nach die erste Hälfte des Heilbutt, die Lachsforelle und die zweite Hälfte Heilbutt legen. Darauf wieder Dill und grünen Pfeffer dann den restlichen Spinat.
600 g 1 Bund	Blätterteig frischen Dill grüne Pfefferkörner	Mit 2/3 Blätterteig einen Fisch als Deckel formen, den Teigrand mit Eigelb bestreichen, zudecken, gut andrücken, verzieren und mit Eigelb bestreichen.
2	Eigelb	Den Fisch im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 40 min. backen.

## Nüsslisalat mit Speck und Croûtons für 4 Personen

280 g	Nüsslisalat	Salat auf Teller verteilen, dekorieren.
50 g	Kochspeck am Stück	
1 Scheibe	Weiss- oder Toastbrot	
0.4 dl	Balsamico weiss	
1 TL	Honig, flüssig	
0.4 dl	Oliveneröl	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	

## Fischsauce für 6 Personen

1	Zwiebel fein gehackt	Zwiebel in Butter andämpfen, mit Weisswein ablöschen.
20 g	Butter	
1.5 dl	Weisswein	Etwas einkochen lassen.
2.7 dl	Fischfond oder Bouillon	
2.7 dl	Rahm	Fischfond und Rahm beigegeben, mit Salz und Pfeffer würzen mit
	Salz und Pfeffer	
je 35 g	Butter und Mehl mischen	Mehlbutter binden und abschmecken.

## Wildreis für 4 Personen

280 g	Reis / Wildreis	Nach Angabe auf der Packung kochen.
-------	-----------------	-------------------------------------

## Glasierte Rüeblen für 4 Personen

500 g	Rüeblen / Bundrüeblen	Rüeblen schälen und in 4 cm lange dünne Streifen schneiden.
1 EL	Butter	Butter in einer Pfanne erhitzen, die Karotten dazu geben und anbraten.
1 TL	Zucker	Den Zucker darüber geben, immer wieder umrühren und caramolisieren lassen. Wasser und Gemüsebrühe dazu geben und bei großer Hitze kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
1 TL	Gemüsebouillon	Petersilie waschen, klein schneiden und über die Rüeblen geben.
2.5 dl	Wasser	
½ Bd.	Petersilie	

## Vermicelles - leckeres Kastaniendessert für 4 Personen

800 g	Maronen	Kastanien waschen und auf der gewölbten Seite kreuzweise einritzen.
1 L	Wasser(1)	Portionsweise in ausreichend siedendem Wasser(1) ca. 5 Minuten überbrühen.
1 L	Wasser(2)	Dann noch heiß schälen, dabei auch die feinen braunen Häutchen mit entfernen.
100 g	Zucker	Frisches Wasser(2) zum Kochen bringen und die Kastanien darin zugedeckt in ca. 20 Minuten weich kochen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.
2 dl	Wasser(3)	
1	Vanilleschote	
3 EL	Kirschwasser	Wasser(3) mit dem Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote zu einem Sirup kochen, d. h. bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen.
4 Kugeln	Eis (Vanille)	In heißem Zustand unter das Kastanienpüree rühren und mit Kirschwasser abschmecken. Die Masse erkalten lassen.
1 dl	Schlagrahm	

Jeweils eine Kugel Eis auf einen Dessertteller setzen. Das Kastanienpüree wieder in die Kartoffelpresse geben und über das Eis drücken, sodass "Vermicell" entstehen.  
Mit reichlich steif geschlagener Sahne dekorieren.