



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

5. März 2022
Sepp Olini

Aperol Spritz für 1 Personen

6 cl	Prosecco
4 cl	Aperol
2 St	Eiswürfel
1 Schuss	Soda (zum Auffüllen)
1 Schb	Orange

Den Aperol mit Eiswürfel, eiskaltem Prosecco und einer Orangenscheibe in ein Glas füllen und mit dem Mineralwasser auffüllen.

Als Dekoration verwendet man eine Orangenscheibe, die auch für den Geschmack in das Glas gegeben werden kann.

Crevettencocktail für 4 Personen

200 g	Crevetten, frische
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Naturjoghurt
1 EL	Tomatenketchup
1 TL	Cognac
etwas	Dill, frischer, fein gehackt
etwas	Salz und Pfeffer, weißer
4	Salatblätter
4 Scheiben	Toastbrot, getoastet und diagonal halbiert

Die Crevetten in einer Schüssel mit dem Zitronensaft marinieren und eine Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

Mayonnaise, Joghurt, Ketchup, Cognac, Salz, Pfeffer und einen Teil vom Dill miteinander vermischen, etwas Dill aufbewahren zum Bestreuen.

In vier schönen Gläsern je ein Salatblatt legen und die Crevetten anrichten und verteilen, mit etwas Sauce übergießen und mit dem restlichen Dill bestreuen. Zitronenscheibe als Deko

Dazu servieren Sie eine Scheibe warmes Toastbrot.

Serviettenknödel für 4 Personen

250 g	Semmel(n), trockene, gewürfelt
2	Ei(er)
3 dl	Milch
70 g	Butter
60 g	Zwiebel(n)
	Petersilie, fein gehackte
	Salz
	Muskat

Die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie gut miteinander vermengen und den Teig eine Stunde rasten lassen.

Rollen von 5 - 6 cm Ø formen und auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben. Fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst abbinden (Folie z.B.: Toppits 2 in 1 Folie bis 160°). In leicht siedendes Wasser legen und in 30 - 40 Minuten gar ziehen lassen.

Tipps: die Serviettenknödel sind sehr gut vorzubereiten. Man kann entweder die Rollen ein paar Stunden ungekocht im Kühlschrank aufbewahren, bis man sie braucht. Oder die Knödel nach der Kochzeit in der Folie belassen und bei 60 - 80 Grad im Wasserbad warm halten. Erst bei Bedarf aus der Folie geben, so bleiben die Knödel schön locker und saugen sich nicht mit Wasser voll.

Fleischvögel vom Rind für 4 Personen

4	Plätzli von der Unterspätle vom Rind (je ca. 150 g)	Plätzli einzeln in einen seitlich aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen. Dann mit einer Pfanne klopfen und streichen, bis sie ca. 2–3 mm dick sind. Das kannst du auch in der Metzgerei erledigen lassen.
320 g 8 Tr.	Brät vom Kalb Brat-Speck	Brät mit Petersilie vermischen. Plätzli auf einer Seite mit Paprika würzen, mit je zwei Specktranchen belegen und mit Brät bestreuen. Die Seiten einklappen, die Plätzli aufrollen und den Fleischvögel mit einem Zahnstocher fixieren.
1 Bund 1 TL	Petersilie, fein gehackt Paprikapulver	
3 EL 1 200 g 1	Bratbutter Rüebli, gewürfelt Knollensellerie, gewürfelt Zwiebel gewürfelt	Bräter mit Bratbutter auf höchster Stufe erhitzen, bis die Bratbutter flüssig ist, Fleischvögel hineingeben, portionenweise 3–4 Minuten rundherum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Herd auf mittlere Stufe zurückstellen. Gemüse und Zwiebel ca. 3 Minuten lang rösten, bis alles schön goldbraun ist. Das Mehl dazugeben und kurz mitrösten.
1 EL 2 dl 6 dl	Mehl Rotwein Bratenfond	Dann mit Rotwein ablöschen und ca. 1 Minute einkochen. Bratenfond, Aceto Balsamico und Pfeffer dazugeben und gut umrühren. Fleischvögel hineingeben, Herd auf kleine Stufe zurückdrehen, Deckel drauf und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
2 EL	Aceto Balsamico Salz, Pfeffer	Nach 1,5 Stunden Schmorzeit mit der Fleischgabel testen, ob das Fleisch gar ist. Wenn sich die Gabel einfach in die Fleischvögel stechen lässt, sind sie so weit. Mit Salz abschmecken. Fleischvögel anrichten und servieren.

Dazu passt Kartoffelstock.

Fenchel mit Käse überbacken für 4 Personen

1 kg	Fenchel frisch	Fenchelknollen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser 8-9 Min. blanchieren. Gut abtropfen lassen.
100 g 100 g	Parmesan gerieben Greyerzer gerieben	Eine Auflaufform gut fetten, Fenchel und Käse abwechselnd darin einschichten. Mit Käse enden. Fenchelgrün fein hacken, darüber streuen und mit Butterflöckchen besetzen.
75 g	Butter Salz	Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 20 Min. backen, bis der Käse goldgelb ist.

Fürstenschnitte für 4 Personen

1 75 g 20 g 55 g 85 g 100 g	Blätterteig Zucker Honig Butter Mandelblätter Himbeer-Confiture	Ofen vorheizen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160° mit Umluft. Teig auf Blech. Teig längs halbieren und einstechen. Dann in den Backofen bis er schön braun ist. Währenddessen. ZUCKER+HONIG+BUTTER in Pfanne und aufkochen. Wenn aufgekocht, Pfanne wegnehmen und MANDELN dazugeben und unterrühren. Wenn der Blätterteig schön braun ist, die Masse auf EINE Teigbahn (eine Hälfte) verstreichen und wieder in den Ofen stellen und weiterbacken bis der Teig schön goldbraun wird. Unterdessen die andere Teigbahn (2. Hälfte) mit Confi verstreichen (nicht mehr in Ofen stellen!) Die Mandelbahn aus dem Ofen nehmen und in heissem Zustand zuschneiden. Die zugeschnittene Mandelbahn auf Confibahn drauflegen. Zum Schluss fertig zuschneiden.
--	--	---