



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

2. April 2022
Rolf Lüscher

Sweet Chili Spiesschen für 18 Stück

5 EL	Orangensaft	Saft, Essig ½ TL Salz und Chiliflocken verrühren. Öl unter Rühren nach und nach zugießen. Mit Pfeffer abschmecken.
1 EL	Apfelessig	
	Salz, Pfeffer	
1 TL	Chiliflocken	
5 EL	Olivenöl	Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Mango, Schinken und Mozzarellakugeln auf kleine Holzspieße stecken.
1	Mango	
18	dünne Scheiben roher Schinken (Serrano)	
250 g	Mini-Mozzarellakugeln	Dressing über die Spießchen träufeln.
18	Holzspiesse	

Tomli im Baumnussmantel mit gemischtem Saisonblattsalat für 4 Personen

Backblech und Backpapier		Baumnüsse mit wenig Salz und Pfeffer in einem flachen Teller vermischen.
4 Stück	Tomli Salz, Pfeffer	Tomli im Ei und dann in den Baumnüssen wenden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
100 g	Baumnüsse, fein gehackt	In der Mitte des auf 230°C vorgeheizten Ofens backen bis Nüsse leicht geröstet ca. 5-10 Min.
1	Ei, verquirlt	
250 g	Blattsalat der Saison	Für den Salat die vorbereiteten Blätter auf Teller anrichten.
3 EL	Kräuteressig Salz Pfeffer Paprika	Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren. Salat beträufeln.
3 EL	Rapsöl	
2 EL	Baumnussöl	Tomli anrichten und warm servieren.

Rotkraut für 4 Personen

1 EL	Butter	Butter in einer Pfanne erwärmen.
1	Zwiebel, in Ringen	Zwiebel, Lorbeerblätter und Nelken andämpfen.
2	Lorbeerblätter	
2	Nelken	Kabis, Apfel und Zucker begeben, kurz mitdämpfen, salzen.
1 kg	Rotkabis, geviertelt, Strunk entfernt, gehobelt	
1	Apfel, grob gerieben	Wein dazugießen, ca. 1 Min. einkochen, Bouillon und Aceto dazugießen.
1 TL	Zucker	
1 TL	Salz	
2 dl	Rotwein	Kabis zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. weich köcheln.
1 ½ dl	Gemüsebouillon	
2 EL	Aceto balsamico bianco	

Fabelhaftes Lammragout für 6 Personen

½ Bund	Rosmarin (15 g)	Den Backofen auf 170°C vorheizen. Einen flachen backofenfesten Schmortopf (30 cm Ø) bei hoher Temperatur erhitzen. Die Rosmarinnadeln hineinstreifen und in 1 EL Olivenöl knusprig werden lassen, während Sie das Fleisch in 3cm große Stücke schneiden, würzen.
800g	Lammschulter ohne Knochen	
150g	Oliven in verschiedenen Farben, mit Stein	Den Rosmarin aus dem Topf fischen und beiseitelegen. Das Fleisch in den Topf geben und 2 Minuten etwas Farbe annehmen lassen. Inzwischen die Oliven aufdrücken und entsteinen.
1 Glas	Perlzwiebeln (280g)	
2 Dosen	Eiertomaten (à 400 g) Gewürze	Die Perlzwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit den Oliven zum Fleisch geben und alles gut verrühren. Die Tomaten aus der Dose hinzufügen und mit einem Kochlöffel zerdrücken, anschließend 2 Dosen Wasser dazugießen. Das Ragout im heißen Ofen zugedeckt 2 Stunden garen, bis die Sauce dick eingekocht und das Fleisch zart ist; nach der Hälfte der Zeit einmal durchrühren und die Sauce, falls nötig, mit 1 Schuss Wasser verdünnen. Das Ragout mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken, mit den knusprigen Rosmarinnadeln bestreuen und servieren. Ganz einfach.

Bärlauchspätzli für 4 Personen

400 g	Knöpflimehl	Mehl in eine Schüssel sieben und Salz begeben. Bärlauch fein schneiden, und pürieren
10 g	Salz	
2 ½ dl	Milchwasser	Bärlauch mit den Eiern, dem Milchwasser darunter rühren. Den Teig klopfen bis sich Blasen bilden. Etwas ruhen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionenweise durch ein Knöpflesieb streichen, mit der Schaumkelle herausheben und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
3	Eier	
50 g	Bärlauch	

Schwarzwälder Kirsch – Schokopudding für 4 Personen

150 g	Schokolade	Schokolade zerbröckeln. Milch und Rahm in einer Kasserolle erhitzen, die Schokolade zufügen und unter Rühren mit dem Gummi- oder Silikonschaber auflösen. Aufpassen, dass die Masse nicht zu heiß wird.
1 dl	Milch	
1 dl	Rahm	
1 Prise	Chilipulver	
1 TL	fein geriebener Ingwer	Nach Gusto mit Chilipulver und/oder geriebenem Ingwer würzen. In Dessertgläser verteilen und in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren abgetropfte Kirschen auf der Oberfläche verteilen und mit steif geschlagener Sahne toppen.
150 g	eingelegte Kirschen	
1 dl	Schlagsahne zum Dekorieren	