



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

7. Mai 2022
Hansruedi Kaspar

Kartoffel-Spargelsuppe mit Apfel für 4 Personen

250 g	weisse Spargeln, gerüstet, in Stücke geschnitten	Spargeln, Äpfel und Kartoffeln in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen.
150 g	Apfel geschält, entkernt, in Würfel geschnitten	15-20 Minuten weich kochen.
250 g	Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten	Alles fein pürieren.
	Butter zum Dämpfen	Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen.
1 l	Gemüsebouillon	
1 dl	Halbrahm	Die Suppe in vorgewärmte Schalen giessen, garnieren.
	Salz, Pfeffer	
Garnieren :		
1 dl	Halbrahm, geschlagen	
	einige Kerbelzweiglein	

Poulet-Rhabarber-Salat für 4 Personen

Salat :		Salat
2 EL	Aceto balsamico bianco	
2 EL	Olivenöl	Essig und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen.
½ TL	Salz, wenig Pfeffer	
300 g	Stangensellerie, schräg in feinen Scheiben	Stangensellerie, Spinat und Estragon begeben.
200 g	Jungspinat	
2 EL	Estragonblättchen	Poulet
Poulet :		Fleisch mit Senf mischen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch unter gelegentlichem Wenden 8 Min. braten, würzen.
400 g	Pouletfleisch geschn.	
½ EL	grobkörniger Senf	
	Bratbutter zum Braten	Rhabarber und Zucker begeben, ca. 2 Min. mitbraten.
½ TL	Salz, wenig Pfeffer	Poulet und Rhabarber unter den Salat mischen.
200 g	Rhabarber, schräg in feinen Scheiben	
1 TL	Zucker	

Safran-Polenta für 4 Personen

1,2 l	Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)	Für die Polenta Milchwasser und Bouillon aufkochen. Maisgriess unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Safran beifügen. Griess unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze 30-40 Minuten köcheln. Sbrinz darunter mischen, abschmecken.
1 TL	Fleischbouillonpaste	
300 g	grober Maisgriess (Bramata)	
2 Briefchen	Safranpulver	
75 g	Sbrinz AOP, gerieben	Butter schmelzen, Zwiebeln beifügen, goldbraun rösten. Polenta auf vorgewärmten Tellern anrichten, Zwiebeln darauf geben.
	Salz	
30 g	Butter	
2 - 3	rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten	

Saftplätzli vom Rind mit Muskatnuss und Zitrone für 4 Personen

8	Rindsplätzli à ca. 80 g	Gemüse und Zwiebeln rüsten und in Würfel schneiden. Butter in einem grossen Bräter erhitzen, Gemüse und Zwiebeln andünsten.
2	Rüebli	
2 Stiele	Stangensellerie	Rindsplätzli gleichmässig darauf verteilen, mit Pfeffer würzen und mit der Bouillon auffüllen. Das Ganze zum Kochen bringen.
2	Zwiebeln	
1 EL	Butter	Die Saft plätzli bei milder Hitze ca. 50–60 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie schön weich sind.
	Pfeffer, Salz	
15 g	Rindsbouillon	Peterli hacken, die Zitrone heiss abwaschen und die Schale fein abreiben. Peterli und Zitronenschale übers Fleisch geben, leicht mit frisch geriebener Muskatnuss würzen und gegebenenfalls etwas salzen. Sofort servieren.
½ Bund	Peterli	Der Gabeltest:
1	Zitrone	So testen Sie, ob das Fleisch gar ist: Mit einer Fleischgabel oder einer normalen Gabel in die Saftplätzli stechen. Lässt sie sich ohne Widerstand hineinstechen, sind die Plätzli servierbereit.
	Muskatnuss	

Tiramisu im Glas für 4 Personen

1 dl	starker Kaffee z.B. Espresso heiss	Kaffee, Amaretto und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen.
2 EL	Amaretto	
0.5 EL	Zucker	Zucker, Eigelbe und Orangenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone darunterrühren.
50 g	Zucker	
2	frische Eigelbe	
1	Bio-Orange, nur wenig abgeriebene Schale	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
250 g	Mascarpone	
2	frische Eiweisse	Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Gläser verteilen, die Hälfte des Kaffees und der Masse darauf verteilen.
1 Prise	Salz	
1 EL	Zucker	
8	Löffelbiskuits (ca. 60 g), in Stücken	Restliche Löffelbiskuits darauflegen, restlichen Kaffee und restliche Masse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen.
	Kakaopulver zum Bestäuben	Tiramisu mit Kakao bestäuben.