



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

7. Januar 2023  
Ruedi Gloor

### Apéro Toast mit Rauchlachs für 4 Personen

6 Scheiben	Toastbrot	Brot toasten, mit Catadou bestreichen. Fisch auf die Toastscheiben verteilen und diagonal halbieren.
	Catadou Meerrettich	
300 g	Rauchlachs geschnitten	
1 Glas	Olivenscheiben	Die Hälften mit den Olivenscheiben belegen und nach belieben würzen.
	Pfeffer aus der Mühle	

### Pilzsuppe für 4 Personen

40 gr	Bratbutter	Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln dazugeben und kurz glasig dünsten.
2	Zwiebeln gehackt	Pilze zugeben und gut mitdünsten.
400 gr	Mischpilze gewürfelt	
2 Würfel	Gemüsebouillon	Bouillonwürfel und die Gewürze zu den Pilzen geben und mit Wasser ablöschen.
	Paprika, Pfeffer	Auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.
2 Zweige	Thymian	
8 dl	Wasser	
2 EL	Mehl	Mehl, Milch und Sauerrahm gut verquirlen. Mischung in die Suppe geben und ca. 5 Minute kochen lassen. Die Thymianzweige entfernen, abschmecken.
1 dl	Milch	
2 dl	Sauerrahm	
½ Bund	Schnittlauch geschnitten	Schnittlauch auf die Teller verteilen, Suppe darüber geben und sofort servieren.

### Kalbshaxen an Zitronensauce für 4 Personen

4	Kalbshaxen à 200g	Backofen auf 220°C vorheizen.
	Pfeffer, Salz	Die Haxen beidseitig pfeffern und salzen. Zitronenschale auf das Fleisch verteilen und mehlen.
1	Zitronenschale gerieben	Das Öl in den Bratopf geben und im Ofen erhitzen. Die Haxen im Bräter beidseitig je 5 Minuten anbraten.
1 TL	Weissmehl	Ofentemperatur auf 180°C reduzieren. Mit Zitronensaft, Bouillon und Wein ablöschen. Sultaninen zufügen und das Fleisch zugedeckt 75 Minuten schmoren lassen, die letzten 15 Minuten Deckel entfernen.
1 EL	Erdnussöl	Die Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Bratenjus aufkochen lassen. Saucenhalbrahm zufügen und unter Rühren aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Sauce:		Sauce über das Fleisch geben, Zitronenstreifen und die Mandeln darüber streuen.
1	Zitronenschale Streifen	
½ dl	Zitronensaft	
1 dl	Bouillon	
1 dl	Weisswein	
20 g	Sultaninen	
1.8 dl	Saucenhalbrahm	
15 g	Mandelscheiben	

### **Butter Rüeblli** für 4 Personen

400 g	Rüeblli	Die Rüeblli schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Im Salzwasser für 5-8 Minuten weich kochen, abtropfen lassen.
20 g	Butter	
0.5 Bund	Petersilie	Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rüeblli darin schwenken. Salzen, pfeffern mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.
	Pfeffer, Salz	

### **Der beste Kartoffelgratin aller Zeiten** für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln festkochende	Die Kartoffeln schälen, waschen und in 3 mm Scheiben schneiden.
½ L	Vollmilch	Die Kartoffeln unbedingt vor dem schneiden waschen, sonst geht zu viel Stärke verloren.
44 g	Gemüsebouillon (2 Würfel)	In der Zwischenzeit die Milch mit Mascarpone, Bouillon, Knoblauch, Lorbeerblatt und Pfeffer in einem großen Topf bei mittlerer Hitze aufsetzen – da müssen auch noch alle Kartoffeln reinpassen.
1	Knoblauchzehe Gepresst	Die Kartoffelscheiben in die leicht köchelnde Milch geben und regelmäßig umrühren.
	Muskatnuss	Etwa 10 – 15 min köcheln lassen bis die Kartoffeln fast gar sind.
2 EL	Mascarpone	Die Masse mit Pfeffer, Muskat und eventuell Salz nachwürzen. Das Lorbeerblatt rausnehmen und die Kartoffeln in eine große ofenfeste Form geben. Den Rahm und die Milch darüber geben.
1	Lorbeerblatt	Im Ofen bei 200°C etwa 20 min backen bis der Gratin goldbraun ist.
75 g	Vollrahm	Auf diese Art lässt sich der Gratin super vorbereiten. Einfach die Form vorbereiten und sobald die Gäste da sind, in den Ofen schieben.

### **Limettencrème auf Fruchtbett** für 4 Personen

1 ½ dl	Vollrahm	Alles in einen Massbecher geben und gut mischen. (Mixer)
125 g	Mascarpone	
2	Limetten, Saft + Schale	
40 g	Zucker	
Fruchtbett:		
200 g	Früchte saisonal	waschen, rüsten und in Stücke schneiden, begeben und gut miteinander mischen.
	Zucker, Zitronensaft	
		Die Früchte auf die Teller verteilen und die Limettencrème auf die Früchte geben. Mit einer Frucht oder einem Minzeblatt garnieren.