



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

1. April 2023
André Gloor

Flammkuchen-Toast für 4 Personen

1	Zwiebel	Zwiebel schälen, halbieren und in kleine Stücke schneiden.
200 g	Crème fraîche	Für die Elsässer-Creme kleingeschnittene Zwiebel mit
100 g	rohe Schinkenwürfel	Crème fraîche, Schinkenwürfeln und Käse mischen. Mit
150 g	Käse (z.B. Gouda)	Salz und Pfeffer abschmecken.
	grob gerieben	
	Salz, Pfeffer	
8 Scheiben	Toastbrot	Toastscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
	frischer Schnittlauch	legen. Elsässer-Creme auf den Toasts verteilen und 15 Mi- nuten bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen backen. Mit frischem Schnittlauch garnieren.

Weisse Zwiebelcremesuppe mit Zitronen-Gremolata für 4 Personen

300g	Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen, grob hacken. Die Kartoffel schälen
1	Kartoffel mittelgross	und klein würfeln.
	Mehligkochend	
20 g	Butter	In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin
5 dl	Gemüsebouillon	unter häufigem Wenden 5 Minuten glasig dünsten; sie sol- len dabei keine Farbe annehmen. Weisswein dazugiessen
1.5 dl	Weisswein	und etwa zur Hälfte einkochen lassen. Dann Bouillon,
1.5 dl	Rahm	Rahm und Kartoffeln beifügen und die Suppe zugedeckt 20–25 Minuten bei Mittelhitze kochen lassen.
1	Scheibe Toastbrot	Gremolata. Das Brot entrinden und fein hacken. In einer
2 EL	Olivenöl	Pfanne im Olivenöl goldbraun rösten. Zuletzt die Zitronen- schale beifügen und alles in eine kleine Schüssel geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und untermischen.
1/2 Bd	Schnittlauch	
1	Zitrone, abgeriebene Schale	Die Suppe mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren, wenn nötig noch etwas verdünnen und mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie eventuell wenig Zitronensaft abschmecken.
		Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen, in vor- gewärmte tiefe Teller anrichten. Mit der Gremolata be- streuen und servieren.

Chicorée-Orangen-Salat mit Walnüssen für 4 Personen

500 g	Chicorée (4 Chicorée)	Chicorée waschen, putzen, längs halbieren und den Strunk
2	Orangen	keilförmig herausschneiden. Blätter klein schneiden. Oran- gen schälen und Filets herausschneiden. Dabei den Saft
		auffangen und das restliche Fruchtfleisch ausdrücken.
1 EL	Honig	
3 EL	weißer Balsamessig	Orangensaft mit Honig, Essig und Öl verrühren. Mit Salz
4 EL	Walnussöl	abschmecken. Walnüsse grob hacken. Petersilie waschen
	Salz	und trocken schütteln, grob hacken.
40 g	Walnusskerne	Orangenfilets mit Chicoree und Dressing vermengen. Salat
	frische Petersilie	mit Walnüssen und Petersilie bestreut servieren.

Bratkartoffeln für 4 Personen

800 g	festkochende Kartoffeln, in 1 cm grossen Würfeln Bratbutter Salz	Kartoffeln in Bratbutter in einer beschichteten Pfanne unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten andünsten. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich dünsten. Deckel entfernen, bei Bedarf wenig Bratbutter hinzufügen. Kartoffeln goldbraun braten, salzen.
-------	---	---

Gebratene Spargeln für 4 Personen

500 g	Spargeln grün	Die Spargeln kurz waschen. Gut ein Drittel der Spargelenden abschneiden; das Schälen erübrigt sich bei frischen grünen Spargeln. Dann die Stangen der Länge nach halbieren und schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Spargeln beifügen, leicht salzen und unter häufigem Wenden etwa 5 Minuten braten. Nach der Hälfte der Bratzeit Schalotte und Knoblauch beifügen. Am Schluss die Spargeln mit dem Balsamicoessig und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
5 EL	Olivenöl Salz	
2 EL	Balsamicoessig weiss Pfeffer schwarz	

Entrecote Café de Paris für 4 Personen

2	Entrecôte double à 400 g Bratbutter Salz, Pfeffer	Das Entrecôte unmittelbar vor dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Butter rundum scharf anbraten. Herausnehmen, in eine vorgewärmte Platte legen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 52-55°C erhitzen.
120 g	Butter	
1 Bd	Petersilie	In der Zwischenzeit die Kräuterbutter herstellen: Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. So lange mit einer Kelle rühren, bis sich Spitzchen bilden. Die Kräuter und die Sardellenfilets fein hacken und zur Butter geben. Die Knoblauchzehe dazupressen. Den Senf, den Curry, die Zitronenschale und den Zitronensaft darunterarbeiten. Zuletzt die Kräuterbutter mit Worcestershiresauce, Cognac und Salz abschmecken.
0.5 TL	Thymian Majoran, Salbei, Basilikum, Liebstöckel, Rosmarin	
4	Sardellenfilets	
1	Knoblauchzehe	
1 TL	Senf scharf	
1 TL	Currypulver	
0.5	Zitrone abger. Schale	
1 TL	Zitronensaft	
1 TL	Worcestershiresauce	
2 EL	Cognac Salz nach Belieben	
1 dl	Vollrahm	

Eierlikörcreme für 6 Personen

2.5 dl	Halbrahm	Rahm mit dem Mascarpone, Puderzucker und Eierlikör*1 mit den Schwingbesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis die Masse flaumig ist.
250 g	Mascarpone	
2 EL	Puderzucker	
3 EL	Eierlikör*1	Guetzli grob zerbröckeln, abwechslungsweise mit der Creme und dem Likör*2 in die Gläser füllen.
120 g	Guetzli (z. B. Sablés)	
4 EL	Eierlikör*2	