



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

6. Mai 2023
Hansruedi Kaspar

Fenchelsuppe mit Avocados für 6 Personen

400 g	Fenchel	Den Fenchel rüsten, dabei schönes Grün beiseitelegen. Das Gemüse in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Beides in eine Pfanne geben.
400 g	Kartoffeln mehligkochend	Die Bouillon zum Gemüse geben und die Suppe zugedeckt so lange kochen lassen, bis alles gut weich ist. Dann mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.
1 L	Gemüsebouillon	
2	Avocados reif	Die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In ein hohes Gefäss geben. Den sauren Halbrahm beifügen und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
360 g	saurer Halbrahm oder griechischer Joghurt	Die Toastbrotstreifen klein würfeln. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen, in lange Streifen und diese in kleinste Würfelchen schneiden. Das Fenchelgrün fein hacken.
	Salz, Pfeffer	
3 Scheiben	Toastbrot	In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Den Peperoncino darin kurz andünsten. Verwendet man Chiliflocken, diese zusammen mit dem Brot in die Pfanne geben. Die Brotwürfelchen beifügen und hellbraun rösten.
1	Peperoncino ersatzweise etwas Chiliflocken	Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3 EL	Olivenöl	Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals kräftig aufkochen. Von der Herdplatte ziehen und das Avocadopüree unterrühren. Nur noch ganz kurz leicht erhitzen, dann die Suppe sofort in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten. Mit den Brotwürfelchen sowie dem Fenchelgrün bestreuen.

Kabissalat mit Speck für 4 Personen

½ TL	Senf	Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.
3 EL	Weissweinessig	
3 EL	Rapsöl	Kabis dazumischen. Mit einem Stößel leicht quetschen. Zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.
	Salz, Pfeffer	
400 g	Weisskabis, fein gehobelt	
70 g	Bratspecktranchen, längs halbiert	Speck in Bratbutter knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
	Bratbutter	Salat in einer Schüssel anrichten. Speck darauf legen.

Schweinsrollbraten für 6 Personen

1 kg	Schulter vom Schwein flach geschnitten	Oliventapenade und getrocknete Tomaten vermischen. Schweinsschulter flach auf eine Arbeitsfläche legen. Pfeffer, Tapenadenmischung und Thymian darauf verteilen und Fleisch zu einem möglichst festen Braten rollen und binden.
3 EL	Oliventapenade	Öl in den Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen.
60 g	Tomaten in Öl fein gehackt	Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wie Wasser, Fleisch hineingeben, rundum goldbraun anbraten (ca. 5 Minuten) und beiseitelegen.
3 EL	Thymianblättchen	Herd auf mittlere Stufe stellen, Zwiebeln, Knoblauch, Rüe- bli und Knollensellerie braten, bis sie goldbraun sind. Dann
2 EL	Rapsöl	Tomatensellerie hinzugeben, 3 Minuten mitrösten und mit
2	Zwiebel, 1-cm-Würfel	Rotwein ablöschen.
2	Rüe- bli, 1-cm-Würfel	Rotwein etwa 3 Minuten einkochen lassen, Bratenfond, Gewürze und Salz dazugeben, gut umrühren und aufko- chen. Dann den Braten dazugeben und zugedeckt auf klei- ner Stufe ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.
100 g	Knollensellerie, Würfel	
1	Knoblauchzehe	
3 EL	Tomatensellerie	
5 dl	Rotwein	
6 dl	Bratenfond	
10	schwarze Pfefferkörner zerdrückt	Nach 1,5 Stunden Schmorzeit mit der Fleischgabel testen, ob das Fleisch gar ist. Wenn sie sich einfach in den Braten stechen lässt, ist es perfekt. Fleisch herausholen und zuge- deckt beiseitestellen.
1	Lorbeerblatt	
8	Wacholderbeeren	Herd auf mittlere Stufe stellen und den Bratenfond bis zur Hälfte einkochen.
2	Thymianzweige	
1 TL	Salz, Pfeffer	Braten aufschneiden, anrichten und servieren.

Gemüsepappardelle für 6 Personen

300 g	Bandnudeln	Rüe- bli schälen. Rüe- bli und Zucchini mit dem Sparschäler zu dünnen Nudeln schneiden und beiseitestellen.
1	Zucchini, längs halbiert	
2	Rüe- bli, längs halbiert	
1 L	Wasser	Pappardelle gemäss Packungsbeilage in Salzwasser ko- chen. Etwa 2 Minuten vor Schluss Gemüsestreifen beige- ben. Am Ende der Kochzeit abschütten und mit etwas Oli- venöl mischen.
1 EL	Salz	
2 EL	Olivenöl	

Geschichtete Toblerone-Mousse für 4 Personen

100 g	weisse Toblerone grob gehackt	Die weisse und dunkle Toblerone in zwei Schüsseln vertei- len. Die Milch kurz aufkochen und je die Hälfte über die Schokolade giessen.
100 g	dunkle Toblerone grob gehackt	Ei und Puderzucker schaumig rühren bis die Masse hell wird. Die geschmolzene Toblerone glattrühren und je die Hälfte der schaumigen Ei-Zucker-Masse beigegeben, sorgfäl- tig mischen.
1 dl	Milch	Den Rahm auf die helle und dunkle Tobleronemasse vertei- len, vorsichtig darunterziehen.
1	frisches Ei	Weisse und dunkle Toblerone-Mousse schichtweise in vier Gläser füllen. Mit Klarsichtfolie zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
1 EL	Puderzucker	
2 dl	Vollrahm, steifgeschlagen	