



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

3. Feb. 2024  
André Gloor

### Rüebli - Orangen - Suppe mit Kokosmilch für 4 Personen

300 g	Rüebli	Rüebli, Zwiebel und Orangen schälen und würfeln. In der heissen Bratbutter andünsten, mit Bouillon ablöschen und ca. 20 Min. kochen. Mit dem Stabmixer pürieren.
1	Zwiebel	
1	Orange blond	Kokosmilch zur Suppe geben und nochmals kurz aufkochen. Mit Maizena binden wenn nötig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10 g	Bratbutter	
5 dl	Gemüsebouillon	Schnittlauch darauf, servieren.
2 ½ dl	Kokosmilch	
1 EL	Maizena Express	
	Salz, Pfeffer	
½ Bd.	Schnittlauch gehackt	

### Crostini für 4 Personen

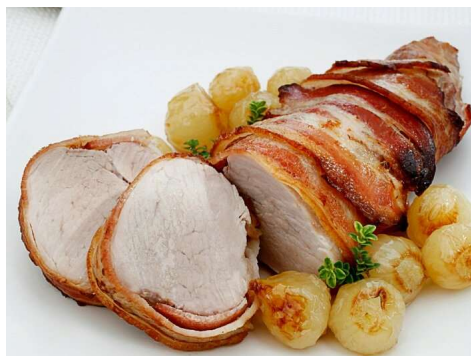
1	frisches Baguette	Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden. Anschließend etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Baguette-scheiben darin von beiden Seiten knusprig anrösten. Währenddessen die Knoblauchzehen halbieren und die angerösteten Brote mit der Schnittfläche des Knoblauchs einreiben. Im Ofen warm stellen.
3	Knoblauchzehen	
150 g	braune Champignons	Champignons putzen, Tomaten waschen und die Mozzarella-Kugeln abgießen. Champignons in Scheiben schneiden und Tomaten halbieren. Die Pilze anschließend in die Pfanne geben, in der du das Brot geröstet hast, und mit einem weiteren Schuss Olivenöl anbraten. Währenddessen die Stiele vom Thymian entfernen und die Blätter fein hacken. Zu den Pilzen geben, mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
10	Cocktailtomaten	
1 Packung	Mozzarella-Kugeln klein	Nun den Schinken aus der Packung nehmen. Außerdem den körnigen Frischkäse in eine Schüssel geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen und entweder in ganzen Blättern lassen oder in feine Streifen schneiden.
2 Zweige	Thymian	
5 cl	Weißwein	Sobald die Pilze fertig sind, geht es ans Belegen der Crostini. Dazu die Brotscheiben aus dem Ofen nehmen. Einige Scheiben mit den Pilzen belegen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Andere Scheiben belegst du mit dem Schinken, einer halben Cocktailtomate sowie einer Mozzarella-Kugel. Wieder andere bestreichst du mit dem körnigen Frischkäse, träufelst noch etwas Olivenöl darüber und legst noch eine Tomate darauf. Alle Crostini toppst du mit etwas Basilikum und kannst sie anschließend direkt servieren.
100 g	Parmaschinken	
150 g	körniger Frischkäse	
1 Bd	Basilikum	
	Salz, Pfeffer	
	Olivenöl	

## Spaghetti oder Penne alle cinque Pi für 4 Personen

2 dl	Vollrahm	Den Rahm in einen Topf geben und 3 Minuten köcheln lassen.
120 g	Tomaten, gehackt (Dose)	Tomaten, Tomatenpüree, Pfeffer und Bouillon beifügen.
3 EL	Tomatenpüree	Die Flüssigkeit um 1/3 einkochen lassen ca. 15 min. Mit dem Schneebesen immer wieder gut rühren.
1 TL	Pfeffer	Die Teigwaren nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen. Im Sieb abtropfen lassen.
15 g	Gemüsebouillon	In der Zwischenzeit Peterli waschen, trockenschütteln und fein hacken.
300 g	Teigwaren	Nun Peterli und Käse zum Rahm rühren und nochmal drei Minuten weiter köcheln lassen.
80 g	Parmesan	Zum Schluss die Sauce mit den Teigwaren mischen und servieren.
1 Bd	Petersilie	

## Ganzes Schweinefilet im Speckmantel für 4 Personen

150 g	Speckscheiben	Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
500 g	Schweinefilets Salz und Pfeffer	Die Speckscheiben überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Schweinefilet abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
1 EL	Senf	Rundherum mit dem Senf einstreichen und auf den Speck legen. Im Speck einwickeln und mit Küchengarn fixieren.
2 EL	Bratbutter	



In einer heißen Pfanne rundherum braun anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Gitter (Fettpfanne darunter) ca. 30 Minuten fertig garen.

Das Filet aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten warmstellen, in Scheiben schneiden und servieren.

## Grüne Pfeffersauce für 4 Personen

40 g	Butter	Zwiebel in der Bratbutter glasig dünsten. Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Tomatenpüree dazugeben und mit der Bouillon ablöschen.
80 g	Zwiebel, fein gehackt	
5,2 g	Knoblauchpulver Thymian, Rosmarin	
1 EL	Tomatenpüree	
2 dl	Bouillon	Auf die Hälfte einkochen lassen. Fein pürieren oder absieben.
1 dl	Vollrahm	
2	Bratensauce-Würfel	Die Hälfte der Pfefferkörner grob hacken, Rest ganz.
1 EL	Cognac	
12 g	eingelegte grüne Pfefferkörner abgetropft	Rahm, Bratensauce, Cognac und Pfefferkörner begeben unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln, mit Maizena Express binden, wenn nötig, und abschmecken.
6 g	Maizena express +/-	
2 dl	Saucenmenge total	

## Bohnen für 4 Personen

500 g	Bohnen Tk
0.5 dl	Wasser
1 EL	Gemüsebouillon
2 EL	Butter

Die Bohnen schräg in 3-5 cm Stücke schneiden. In einer Pfanne Wasser mit Bouillon erhitzen und die Bohnen hineingeben.

8 -10 Minuten bei kleiner Hitze, zugedeckt bissfest kochen. Mit Butter verfeinern, servieren.

## Getränkter Zitronencake für 8 Personen

	Cakeform von ca. 26 cm Länge
	Butter für die Form
	Backpapier
	Holzspiess
150 g	Butter, weich
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitronen-Schale
4	Eier, zimmerwarm
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 dl	Zitronensaft
50 g	Puderzucker

1. Alle Zutaten bereitstellen. Backofen auf 180°C Unter-Oberhitze (Heissluft/Umluft 160°C) vorheizen. Boden und Wände der Cakeform mit etwas Butter bestreichen. Backpapier in die Form legen und gut an Boden und Wände drücken.
2. Teig: Butter mit dem Schwingbesen rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren. Eier nach und nach dazugeben, rühren, bis die Masse gut gemischt und cremig ist. Mehl und Backpulver mischen, begeben und zu einer homogenen Masse vermischen.
3. Teig in die vorbereitete Form füllen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen.
4. Mit einer Stricknadel oder einem Holzspiess die Backprobe machen: Nadel oder Spiess in die Mitte des Gebäcks stecken. Bleibt beim Herausziehen kein Teig daran kleben, ist der Cake fertig gebacken. Cake herausnehmen, in der Form lassen.
5. Sirup: Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Mit der Nadel oder dem Spiess dicht nebeneinander senkrechte Löcher in den noch warmen Cake stechen. Sirup gleichmässig über den Kuchen träufeln. Nach ca. 10 Minuten Cake aus der Form heben und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

