



# glöggli-chuchi 5725 leutwil

## club kochender männer

9. März 2024  
Hansruedi Kaspar

### Kopfsalatsuppe mit Dill-Öl für 4 Personen

2 EL	Zitronensaft	<b>Dill-Öl</b> Zitronensaft und Öl verrühren. Dill und Salz darunterühren.
2 EL	Olivenöl	
3 Zwg	Dill, fein geschnitten	<b>Suppe</b> Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Salat und Erbsli begeben, kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen. Bouillon dazugiessen, ca. 5 Min. köcheln, fein pürieren.
	Salz, nach Bedarf	
20 g	Butter	Butter und Crème fraîche begeben, kurz mitpürieren, würzen.
1	Bundzwiebel mit dem Grün, grob gehackt	
150 g	Kopfsalat, gehackt	Suppe mit dem Dill-Öl anrichten
100 g	tiefgekühlte Erbsli	
¼ dl	Weisswein	
4 dl	Gemüsebouillon	
20 g	Butter	
1 EL	Crème fraîche	
	Salz, Pfeffer	

### Flammkuchen mit Rohschinken und Blutorangen für 8 Personen

2	Blutorangen	Blutorangen schälen, filetieren, dabei den Saft in einer Schüssel auffangen, Orangenfilets beiseitestellen. Honig und Senf zum aufgefangenen Saft geben, verrühren, würzen. Orangenfilets begeben, mischen. abschmecken.
1 EL	Honig	
1 TL	grobkörniger Senf	Belag: Teig mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen, mit saurem Halbrahm bestreichen. Zwiebeln, Rohschinken und Haselnüsse darauf verteilen, würzen.
¼ TL	Salz	
	wenig Pfeffer	Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Orangen, Rucola und Petersilie auf dem Flammkuchen verteilen.
1	rechteckig ausgewallter Flammkuchenteig	
200 g	saurer Halbrahm	
2	rote Zwiebeln, in feinen Ringen	
90 g	Rohschinken in Tranchen	
50 g	Haselnüsse, grob gehackt	
	Salz, Pfeffer	
50 g	Rucola	
30 g	Petersilie	

## Kalbsvoressen mit Spargelspitzen und Silberzwiebelchen für 6 Personen

600 g	Kalbsbrust	Das Fleisch in 5 - 6 cm grosse Würfel schneiden.
500 g	Kalbsschulter	Die Zwiebel halbieren und mit einem Lorbeerblatt und den Nelken spicken.
1	Zwiebel	Das Gemüse rüsten und in Stücke schneiden.
1	Lorbeerblatt	Das Fleisch, das Gemüse, die Zitronenschale, die Kräuter, den Wein und so viel kaltes Wasser in einen grossen Topf geben, dass alles gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Aufkochen und auf kleinem Feuer vor dem Siedepunkt während 1½ - 2 Stunden kochen lassen. Das Fleisch soll so weich sein, dass es fast auseinanderfällt.
2	Nelken	
2	Rüebli	
1 Stück	Sellerie	
1	Lauchstengel	
1 Stück	Zitronenschale	In der Zwischenzeit die Zwiebelchen schälen und ganz in der Butter andünsten. Wenn sie beginnen, Farbe anzunehmen, etwas von der Garflüssigkeit des Fleisches dazugießen und die Zwiebelchen auf kleinem Feuer weich schmoren.
je 1 Zweig	Rosmarin und Thymian	
5 dl	Weisswein	
	Salz, Pfeffer	Das Fleisch in ein Sieb abgiessen, dabei den Sud auffangen. Mit etwas Flüssigkeit bedeckt warm stellen.
20	Silberzwiebelchen	Den restlichen Sud in einer eher weiten Pfanne während 15 Minuten auf starkem Feuer einkochen lassen. In den letzten 5 Minuten die Zwiebelchen und die gut abgetropften Spargelspitzen beifügen und auf kleineres Feuer schalten.
1 EL	Butter	
1 Dose	grüne Spargelspitzen	
3	Eigelb	
1.6 dl	Vollrahm	
½ dl	Portwein	Die Eigelb mit dem Rahm und dem Portwein verquirlen und in die Sauce geben. Noch einmal bis kurz vors Kochen bringen, jedoch nicht mehr kochen lassen, da sonst die Eigelb gerinnen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Das Fleisch beifügen und nur noch heiss werden lassen.
	Salz, Pfeffer	
1 Prise	Muskat	
	wenig Zitronensaft	

## Kartoffelstock mit Lauch für 4 Personen

4 EL	Butter	Zuerst den frischen Lauch waschen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Nun die Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln werden dann in einem grossen Topf für ca. 20 Minuten weich gegart.
1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend	Unterdessen die frische Milch in einem kleinen Topf mit der Hälfte der Butter langsam erwärmen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2 Stg	Lauch	Nun die feinen Lauchringe in einer Pfanne mit der restlichen Butter für ca. 5 Minuten andünsten und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3.4 dl	Milch	Anschliessend die garen Kartoffeln abgiessen, ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Zum Abschluss Milch und Lauch unter den Kartoffelstock heben, und den fertigen Kartoffelstock umgehend heiss servieren.
2 EL	Butter	
2 Prise	Muskat	
2 Prise	Pfeffer	
2 Prise	Salz	

## Mandarinen-Tiramisu für 4 Personen

6	Mandarinen
3 EL	Rohzucker
2 EL	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
150 g	Löffelbiskuits
150 g	Rahmquark
250 g	Mascarpone
1 dl	Milch
1 EL	Kakaopulver
0.5 EL	Zimt

Von 3 Mandarinen Saft auspressen (ca. 1 dl), mit Zucker und Likör verrühren. Restliche Mandarinen schälen, halbieren, quer in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form verteilen. Die Hälfte der Flüssigkeit darüberträufeln. Mandarinen darauflegen. Quark, Mascarpone und Milch gut verrühren.

Die Hälfte der Masse auf den Mandarinen verteilen, Biskuits darauflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln, restliche Masse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Kakao und Zimt mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.

