



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

6. April 2024
Sepp Olini

Gambas al Ajillo für 4 Personen

400 g	Garnelen
6	Knoblauchzehe
2	Chilischote, rot, mittelscharf
150 g	Tomaten
50 ml	Olivenöl, kalt gepresst
	Salz, Pfeffer

Die Garnelen vorbereiten. Dafür den Kopf der Garnelen abdrehen und die Schale vom Körper entfernen. Das letzte Stück samt Schwanz einfach abziehen. Danach den Rücken flach einschneiden und den dünnen Darm herausziehen.

Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischoten längs halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Tomaten vierteln, Stielansatz und Samen entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin kurz anbraten. Garnelen einlegen und 2-3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zugeben und durchschwenken.

Saltimbocca für 4 Personen

3 Ei	Bratbutter
4	Pouletbrüstli, daraus 8 Schnitzel schneiden
8 Tranchen	Landrauchschinken
8	Salbeiblätter
	Meersalz, Pfeffer
	Paprika edelsüss

Plätzli beidseitig würzen, mit je einer Schinkentranche und 1 Salbeiblatt belegen, mit einem Holzstick fixieren.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

Plätzli portionenweise zuerst auf der Salbeiseite ca. 2-3 Minuten anbraten, wenden und ca. 2-3 Minuten fertig braten, herausnehmen.

Im Ofen warm stellen.

MarsalasaUCE für 4 Personen

1 Ei	Tomatenpüree
1.5 dl	Marsala
1.5 dl	Rotwein
1 dl	Hühnerbouillon
60 g	Butter
	Meersalz, Pfeffer

Das Tomatenpüree kurz anrösten. Mit Marsala, Rotwein und Bouillon ablöschen und alles auf grossem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen.

Dann die Butter in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Safranrisotto für 4 Personen

3 Ei	Olivenöl	<p>Die Zwiebel im Olivenöl bei milder Hitze glasigdünsten, den Reis zufügen und ebenfalls glasigdünsten. Mit dem Wein ablöschen den Knoblauch beigeben und den Safran darin auflösen, unter häufigem Rühren einkochen lassen. Unter Rühren 15-20 Minuten köcheln lassen, dabei nach und nach die Hühnerbrühe zufügen (bis sie aufgebraucht ist). Kurz vor Ende der Kochzeit Parmesan und Butter unterheben.</p> <p>Wichtig: Der Risotto muss jetzt so feucht und cremig sein, dass er von der Kelle fließt!</p>
1	Zwiebel, fein gehackt	
1	Knoblauch gepresst	
300 g	Risotto-Reis	
2 dl	Noilly prat	
2 Brf.	Safranpulver	
1 lt	heisse kräftige Hühnerbouillon (3-4 Würfel/Liter)	
100 g	Parmesan, gerieben	
50 g	Butter	

Italienischer Quarkuchen mit Himbeerguss für 8 Personen

Boden:		<p>Petit Beurre im Cutter mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerbröseln. Mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mischen.</p> <p>Die Butter schmelzen. Zu den Guetzlibröseln geben und alles gut mischen.</p> <p>Den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Rand buttern. Den Rand auf den Boden setzen. Guetzlimasse auf den Boden geben und sehr gut andrücken.</p> <p>Für den Belag in einer Schüssel Ricotta, Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft verrühren. Dann die Eier gut verquirlen und unterschlagen. Die Masse auf den vorbereiteten Guetzliboden verteilen.</p> <p>Den Quarkuchen im auf 180°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 50 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.</p> <p>In einem Pfännchen die Himbeerkonfitüre erwärmen und über den Kuchen geben. Vor dem Servieren mindestens drei Stunden kühl stellen. Vor dem Aufschneiden nach Belieben mit Himbeeren verzieren.</p>
200 g	Petit Beurre	
100 g	Zucker	
130 g	Butter	
Belag:		
500 g	Ricotta	
250 g	Mascarpone	
2 Pk	Vanillezucker	
85 g	Zucker	
2 EL	Zitronensaft	
4	grosse Eier	
250 g	Himbeerkonfitüre	
120 g	Himbeeren (Deko)	

