



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

4. Mai 2024
Rolf Lüscher

Frühlingssalat für 4 Personen

Sauce

1 TL	Senf
1 EL	Weissweinessig
3 EL	Rapsöl
2 EL	Dessert extrafin (Rahm angereicherte Sauermilch)
1 TL	Worcestershire-Sauce
1	Knoblauchzehe gepresst Salz, Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut verrühren,
Sauce würzen.

Salat

1	Gurke, längs in ca. 3mm dicke Scheiben gehobelt
1	Kopfsalat, in Blättern
2	Bundrüebli, in feine Scheiben gehobelt
1 Bund	Radiesli, in feinen Scheiben
1	Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen

Je 2 Gurkenscheiben auf einem Teller ovalförmig auf-
stellen.

Kopfsalat darin anrichten, restliche Zutaten darauf ver-
teilen,

Sauce darüberträufeln.

Kohlrabi-Piccata mit Kapern-Remoulade für 4 Personen / kleine Mahlzeit

4	Kohlrabi à ca. 250 g
	Salz
100 g	Weissmehl
4	Eier
	Pfeffer
200 g	Manchego (spanischer Schafkäse)
150 g	Panko (japanisches Paniermehl)
1 dl	Öl, z. B. HOLL-Rapsöl

Kohlrabi schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In
kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest kochen, ab-
gossen etwas abkühlen lassen und trocken tupfen.

Im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Eier in
einem Teller verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Käse
durch die Bircherraffel in einen tiefen Teller reiben, Panko
in einen weiteren tiefen Teller geben. Kohlrabischeiben zu-
erst im Ei, dann im Käse wenden. Nochmals im Ei wenden
und mit Panko panieren.

Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Kohlrabischeiben
portionsweise bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun bra-
ten. Mit der Remoulade servieren.

Remoulade

3 EL	Kapern
1	kleine Schalotte
2 Zweige	Petersilie
1	kleine Zitrone
100 g	Mayonnaise Salz, Pfeffer

Für die Remoulade Kapern, Schalotte und Petersilie hak-
ken. Von der Zitrone die Schale fein dazureiben, Zitrone
auspressen und Saft begeben. Mit Mayonnaise mischen,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlings-Partyfilet für 4 Personen

20 g	getrocknete Morcheln
1	Schweinsfilet (ca. 450 g)
8 Tranchen	Bratspeck
1 EL	Olivenöl
0.25 TL	Paprika
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
1 dl	Wasser
1.5 dl	Vollrahm
0.25 TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 Bund	Petersilie
1 dl	Vollrahm
wenig	Pfeffer

Morcheln in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken, ca. 15 Min. einweichen. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Fleisch in 8 gleich dicke Medaillons schneiden, mit je 1 Specktranche umwickeln. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je 1 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen. Medaillons auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Braten im Ofen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.

Schalotte schälen, fein hacken. Morcheln abtropfen, evtl. halbieren, gut waschen, abtropfen. Öl in derselben Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte und Morcheln ca. 2 Min. andämpfen. Wasser und Rahm dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen.

Petersilie fein schneiden, mit dem Rahm steif schlagen. Medaillons aus dem Ofen nehmen, mit der Morchelsauce anrichten, würzen. Petersilienrahm auf dem Fleisch verteilen.

Pastateig selber machen für 4 Personen

300 g	Mehl
0.5 TL	Salz
3	frische Eier

Mehl und Salz in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier in einem Messbecher verklopfen, mit Wasser auf 2 dl ergänzen, in die Mulde giessen, mit einer Gabel unter das Mehl mischen. Ca. 10 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.

Teig zu Nudeln formen und im siedenden Salzwasser ca. 3 Minuten al dente kochen, abtropfen.

Rüebli mit Sesam für 4 Personen

750 g	Rüebli
	Butter
wenig	Salz, Pfeffer
1 dl	Marsala oder Madeira
2 EL	Sesam
1 EL	Butter
1 KL	Zitronensaft
	Koriander

Rüebli schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In warmer Butter andämpfen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Marsala oder Madeira zugeben.

Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten weich dämpfen.

Sesam, Butter und einige Tropfen Zitronensaft zu den Rüebli mischen.

Nach Belieben mit Koriander garnieren.

Erdbeer-Trifle für 4 Personen

250 g 2 EL	Erdbeeren Ahornsirup	Erdbeeren in Stücke schneiden, in einen Messbecher geben, mit dem Ahornsirup pürieren.
150 g	griechisches Joghurt nature	Joghurt, Quark und Ahornsirup in einer Schüssel verrühren.
150 g 2 EL	Rahmquark Ahornsirup	
1 2 dl	Vanillestängel Vollrahm	Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Rahm mit den Vanillesamen knapp steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.
		Diese in zwei Schüsseln verteilen. Zwei Drittel des Erdbeerpürees so verteilen, dass die Cremes unterschiedlich stark eingefärbt sind.
		Restliches Erdbeerpüree mit den beiden Cremes abwechselungsweise in die Gläser verteilen.
4	Erdbeeren	Erdbeeren in Würfeli schneiden, darauf verteilen.

