



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

5. April 2025
Martin Hediger

Salat für 4 Personen

400 g Eisbergsalat
200 g Rüeblì

Salat nach Zutaten und Angaben von Martin zubereiten.

Bärlauchsuppe für 4 Personen

1 Zwiebel
500 g Kartoffeln mehlig
1 EL Olivenöl

Zwiebel schälen, grob hacken. Kartoffeln schälen, in ca. 1½ cm grosse Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen.

Zwiebel andämpfen, Kartoffeln kurz mitdämpfen.

9 dl Gemüsebouillon
25 g Bärlauchblätter
1 EL Olivenöl

Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt 10 Min. köcheln. Ca. 4 Esslöffel Kartoffelwürfel herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, beiseite stellen.

2 dl Halbrahm
25 g Bärlauchblätter

Restliche Kartoffeln ca. 10 Min. weiterköcheln, bis sie weich sind. Bärlauch begeben, Suppe pürieren. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelwürfel ca. 10 Min. knusprig braten.

Salz, Pfeffer

Rahm flaumig schlagen. Bärlauch fein schneiden, daruntermischen. Die Hälfte davon unter die Suppe rühren, würzen, nur noch heiss werden lassen, restlichen Bärlauchrahm dazu servieren.

Spinatwähe für 4 Personen

200 g Mehl
0.5 TL Salz
75 g Butter, kalt
1 dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

800 g tiefgekühlter, gehackter, gewürzter Spinat
1 dl Rahm
3 Eier
60 g geriebener Bergkäse
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer

Teig auf wenig Mehl (ca. 32 cm Ø) auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Spinat zugedeckt warm werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen. Rahm, Eier und Käse verrühren, würzen, kurz unter den Spinat mischen. Spinatmasse auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Kartoffelwähe für 4 Personen

150 g	Mehl
0.25 TL	Salz
50 g	Butter in Stücken kalt
3 EL	Wasser
200 g	Speckwürfeli
2	Zwiebeln (ca. 250 g) fein gehackt
600 g	fest kochende Kartoffeln, grob gerieben
2	Eier
2.5 dl	Vollrahm Salz
wenig	Muskat
wenig	Pfeffer

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, ins vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Speck in einer Bratpfanne knusprig braten, Zwiebeln begeben, ca. 5 Min. dämpfen, in eine Schüssel geben. Restliche Zutaten begeben, mischen. Masse auf dem Teig verteilen.

Form: Für ein Wähenblech von ca. 30 cm Ø, gefettet

Backen: ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220°C Grad vorgeheizten Ofens.

Orangencreme für 4 Personen

4	Orangen
60 g	Zucker
2 EL	Maizena
2	frische Eier
0.25 TL	Vanillepaste
1 Prise	Salz
1	Orange
1 dl	Vollrahm
40 g	Guetzli (z. B. Bärenatzen)

Orangen auspressen (ergibt ca. 4 dl), Saft in eine Pfanne giessen, Zucker, Maizena, Eier, Vanillepaste und Salz begeben, mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.

Von der Orange Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orange in Würfeli schneiden. Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, $\frac{3}{4}$ davon unter die Creme ziehen, anrichten. Creme mit dem restlichen Schlagrahm verzieren, Orangenwürfeli und Guetzli darauf verteilen.

