



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

1. November 2025
Ruedi Gloor

Screwdriver für 1 Personen

5 cl Wodka
12 cl Orangensaft

Eiswürfel

1 Orangenschnitz (Deko)

Füllen Sie einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas.

Geben sie den Wodka und den Orangensaft hinzu, rühren kurz um

und schon ist der Schraubenzieher zubereitet!



Kürbissuppe mit Curry für 4 Personen

600 g Butternut-Kürbis
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
¼ EL milder Curry
8 dl Gemüsebouillon
2 dl Saucenhalbrahm
Salz, Pfeffer
100 g Bündnerfleisch

Kürbis und Zwiebel schälen. Zwiebel grob hacken, Kürbis in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.
Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Kürbis ca. 2 Min. andämpfen. Curry kurz mitdämpfen.

Bouillon und Rahm dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen.

Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden.
Suppe anrichten, Bündnerfleisch darauf verteilen.

Nüsslisalat für 4 Personen

200 g Nüsslisalat
150 g Trompetenpfefferlinge
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
4 EL Rapsöl
3 EL Balsamico weiss
1 TL scharfer Senf
Gewürze
Honig zum Abschmecken
50 g Speck, gewürfelt

Den Nüsslisalat gründlich waschen und trockenschleudern.

Trompetenpfefferlinge: In einer Pfanne die Butter erhitzen. Speck, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Anschliessend die Trompetenpfefferlinge begeben und bei mittlerer bis starker Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette den Senf mit dem Essig, Salz und Pfeffer verrühren, bis das Salz sich aufgelöst hat.

Das Öl langsam dazugeben und zu einer sämigen Sauce aufschlagen. Nach Geschmack mit etwas Honig abrunden.

Den Nüsslisalat in Teller anrichten. Die warmen Pilze darauf verteilen. Das Dressing darüberträufeln und den Salat sofort servieren.

Kartoffel-Sellerie-Gratin für 4 Personen

600 g Kartoffeln festkochend
500 g Sellerie
2 dl Vollrahm
1 TL Salz
wenig Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot
50 g Butter
100 g Haselnüsse gemahlen
Salz, Pfeffer

Kartoffeln und Sellerie halbieren, in eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern hobeln ca. 1 mm dick.

Rahm darübergliessen, würzen, mischen.

Toastbrot in einer Schüssel zerbröckeln, flüssige Butter und Haselnüsse begeben, mischen, würzen, darüberstreuen.
Ca. 30 min. in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.

Schweinsfilet im Hackbratenmantel für 6 Personen

40 g	Morcheln, getrocknet	Trockenpilze zirka 20 Minuten in heissem Wasser einweichen. Brötli grob zerschneiden, mit heissem Wasser be-giessen, quellen lassen, gut ausdrücken.
40 g	Brötli	
600 g	Hackfleisch gemischt	
200 g	Kalbsbrät	Hackfleisch mit Brät, Ei und Brötli in eine grosse Schüssel geben.
1	Ei	Die Hälfte der Morcheln ausdrücken. Dann nicht zu fein hacken, zum Fleisch geben.
2	Knoblauchzehen	
1	Zwiebel	Knoblauch pressen, Zwiebel und Peterli hacken, ebenfalls zufügen, Cognac begeben, Masse würzen und alles sehr gut verkneten, kühl stellen.
1 Bund	Peterli	
2 EL	Cognac	
	Pfeffer, Paprika	Filet mit Pfeffer und Paprika würzen, im heissen Öl rundum kurz anbraten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann mit Speck umwickeln.
	Koriander, Salz	
450 g	Schweinsfilet	
		Backofen auf 200°C vorheizen.
250 g	Specktranchen	Einen Esslöffel Bratfett in die Braisière geben. Form in den Backofen stellen (Mitte) und die Bratbutter erhitzen.
1 EL	Erdnussöl	
1 EL	Bratbutter	Nun das Filet mit dem Hackfleisch einpacken, sodass ein länglicher Braten entsteht, diesen zum Schluss in Paniermehl wälzen.
3 EL	Paniermehl	
Bratengarnitur:		Für die Bratengarnitur das Rübli und die Zwiebel schälen, Lauch rüsten, alles in grobe Stücke schneiden. Braten und Bratengarnitur in die Braisière legen, zirka 15 Minuten anbraten, dann Temperatur auf 180°C reduzieren, Wein und Wasser zugiessen und den Braten zirka 50 Minuten braten (Kerntemperatur des Filets knapp 80°C. Eventuell etwas Wasser nachgiessen.
1	groses Ruebli	
1	grosse Zwiebel	
100 g	Lauch	
1 dl	Weisswein	
1 dl	Wasser	
Sauce:		Braten und Garnitur herausnehmen, warm stellen, Bratjus in ein Pfännchen absieben.
1 dl	Weisswein	Weisswein zugiessen, alles etwas einkochen lassen.
		Saucen- Halbrahm begeben, unter Rühren aufkochen lassen, restliche Morcheln begeben, Sauce abschmecken.
1 Becher	Saucenhalbrahm	
		Braten tranchieren, Sauce separat dazu servieren.

Mango-Pfirsich Creme für 4 Personen

1	Mango (500g)	Mango schalen, Stein entfernen, in kleine Stücke schneiden.
4	gelbe Pfirsiche	
	(alternativ 4 abgetropfte Pfirsichhalften aus Dose)	Pfirsich zum Schälen kurz in siedendes Wasser geben, in kleine Stücke schneiden und dazu geben.
½	Zitrone, nur Saft	
2 EL	weisser Rum	Zitronensaft, Rum und Puderzucker zugeben und die ganze Masse pürieren. Danach 1/2 Stunde kühl stellen.
30 g	Puderzucker	
1 dl	Vollrahm	
2	Eiweiss	Rahm und Eiweiss mit Salz separat steif schlagen und dazu geben.
1 Prise	Salz	
8 frische	Pfefferminzblätter	Vor dem Servieren 1-2 Stunden kühl stellen. Mit frischen Pfefferminzbättern garnieren.