



glöggli-chuchi 5725 leutwil

club kochender männer

4. Oktober 2025
André Gloor

Apéro: Mini-Tartelettes mit Ziegenfrischkäse & Honig für 8 Personen

1 Packung Blätterteig
200 g Ziegenfrischkäse
2 EL Honig
Thymianzweige
Muffinblech

Blätterteig ausstechen, in Förmchen legen.
Ziegenkäse einfüllen, mit Honig beträufeln, Thymian
darauf.

Bei 180 °C ca. 15 Min. backen.

Graved Lachs-Tatar für 8 Personen

300 g Graved Lachs
1 EL Zitronensaft
1 TL Dijon-Senf
1 EL Olivenöl
Dill, Salz, Pfeffer
1 Salatgurke

Lachs fein würfeln, mit Zitronensaft, Senf, Öl und Dill ver-
mengen.

Gurke in 4mm Scheiben schneiden, Tatar darauf
anrichten.



Rum-Ananas-Spritz für 1 Drink

2 cl weißer Rum
6 cl Ananassaft
6 cl Prosecco
1 cl Limettensaft

Alle Zutaten in ein Glas mit Eis geben, vorsichtig umrühren
und mit einer Limettenscheibe garnieren.

Eiswürfel

Vorspeise: Randen-Carpaccio mit Burrata & Pistazien für 8 Personen

2	Randen (vorgegart)	Randen dünn hobeln, auf Tellern auslegen.
8	Burrata-Kugeln	
100 g	Pistazien (geröstet, gehackt)	Burrata mittig platzieren, mit Öl und Balsamico beträufeln. Pistazien und Basilikum darüber.
	Frisches Basilikum	
4 EL	Olivenöl	
2 EL	Balsamico	

Hauptspeise: Rinderfilet-Medaillons für 8 Personen

8 × 250 g	Rinderfilet-Medaillons Salz, Pfeffer, Öl, Bratbutter	Medaillons würzen, scharf anbraten, dann im Ofen bei 120 °C auf Kerntemperatur 54–56 °C garen.
-----------	--	---

Pfeffersauce für 8 Personen

2	Schalotten	Schalotten in Butter glasig dünsten.
50 g	Butter	Pfefferkörner zugeben, kurz mitrösten.
4 EL	grüne Pfefferkörner eingelegt	Mit Cognac ablöschen – optional flambieren (Vorsicht!). Rinderfond angießen, ca. 10 Min. einkochen lassen.
1 dl	Cognac	
4 dl	Rinderfond	Rahm zugeben, nochmals reduzieren bis cremig.
2 dl	Saucenhalbrahm	
1 EL	Butter	Mit Salz abschmecken, evtl. mit kalter Butter montieren.
	Salz	

Püree für 8 Personen

1 kg	Sellerie	Sellerie in der Milch weich kochen,
3 dl	Milch	
50 g	Butter	mit der Butter pürieren, würzen.
	Muskat, Salz	

Gemüse für 8 Personen

500 g	Rüebli gewürfelt	In Butter mit etwas Zucker glasieren, bissfest garen.
300 g	grüne Bohnen 3cm	
300 g	Erbsen Tk	
50 g	Butter	
	Zucker, Salz	



Mascarpone-Crème mit Amarettini & Beeren für 8 Personen

500 g	Mascarpone	Rahm steif schlagen, mit Mascarpone, Zucker & Vanille verrühren.
250 ml	Vollrahm	
80 g	Zucker	
1 TL	Vanilleextrakt	Crème, zerbröselte Amarettini, und Beeren schichtweise in Gläser füllen.
150 g	Amarettini	
300 g	gemischte Beeren (frisch oder TK)	Optional mit Minze garnieren..
	Minzeblätter	