

Club kochender Männer

Gefülltes Brot

Chinakohlsalat mit Äpfeln

Güttinger Fischfilet

Salzkartoffeln

Glasierter Apfel

Willi Burtscher April 1999

Glasierte Äpfel

4 Boskopäpfel
100 g Zucker (1)
1 l Vanilleglace
500 g Himbeeren (ev. tiefgekühlt)
1 – 2 EL Zucker (2)
Saft von ½ Zitrone

1. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Früchte waagrecht in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
2. Den Zucker (1) auf einem Blech ausstreuen und die Apfelscheiben daraufgeben. Das Blech in die Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens geben und glasieren, bis die Apfelscheiben glänzen; dies ist kurz vor dem Caramelisieren der Fall.
3. Inzwischen ein Fünftel der Vanilleglace schmelzen lassen.
4. Die Himbeeren mit dem Zucker (2) und dem Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
5. Auf 4 Tellern mit der flüssigen Vanilleglace einen Saucenspiegel giessen. Etwas Himbeerpüree daraufgeben und mit einem Holzstäbchen dekorativ verzieren. Abwechselnd warme Apfelscheiben und etwas Vanilleglace darauf anrichten. Sofort servieren.

Ein Festschmaus

*Lemonensuppe mit
Poulet-Klösscheneinlage
und frischem Kerbel*

J&M Dizerens | Lutry CH | St. Saphorin APC 1997

*Gefüllte Pouletröllchen
an Marsalasaucce*

Hirsotto auf Bärlauchbett

F. Chauvenet/Nuits-Saint-Georges France/PMO7 MO7R AC 1996

gestürzter Apfelkucken mit Rahm

Limonensuppe mit Kerbel-Forellen Klösschen

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

2 Zweige Stangensellerie 1 Rüebli	feines Blattgrün am Stangensellerie belassen. beides rüsten und in kleine Würfel schneiden
1 Schalotte 25g Butter	rüsten, fein hacken Schalotte mitsamt den Gemüsegewürfelchen darin dünsten
1½dl Weißwein	ablöschen und stark einkochen lassen
5dl Gemüsebouillon	zugießen und alles auf kleinem Feuer zugedeckt weichkochen danach mit dem Mixer die Suppe pürieren
fein abgeriebene Schale und Saft einer Limone 1½dl Saucenrahm	beigeben und aufkochen <u>aber wegen dem Rahm nicht kochen lassen</u> mit Salz und Pfeffer abschmecken
250g Forellenfilets (enthäutet und entgrätet gewogen)	in Streifen schneiden
50g Doppelrahm 1 Eiweiß	Forellenstreifen, Rahm und Eiweiß 10Min. in den Tiefkühler stellen anschließend mit dem Mixer pürieren
fein abgeriebene Schale einer Limone, Salz und Pfeffer	Forellensuppe damit würzen
1 Bund frischen Kerbel	(einige schöne Blätter für Garnitur beiseite legen) fein hacken und in das Püree mischen
5dl Gemüsebouillon	zum kochen bringen
Forellensuppe	z.B. mit 2 TL die man immer wieder in die heiße Bouillon taucht kleine Klösschen aus der Püremasse abstechen und in die Bouillon gleiten lassen. Vor dem Siedepunkt ca. 1½-2Min. (je nach Größe) gar ziehen lassen.
Klösschen	in vorgewärmte Suppenteller anrichten und mit der heißen Suppe übergießen. Mit den Kerbelblättern garnieren.

Tips:

1) Für Rosaklösschen, was der Suppe einen besonderen frühlingshaften Touch verleiht, an Stelle von Forellenfilets, Lachsforellenfilets oder Pouletfilets verwenden.

2) Statt das Gemüse zu pürieren kann man es auch wie bei einer Minestrone belassen.

3) Bei Limonenschale und Saft eher stark zurückhaltend sein sonst schmeckt alles zu sauer.

Gefüllte Poulettröllchen an Marsala - Jus

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

100g frischen Spinat	waschen und gut abtropfen lassen
1 Schalotte EL Butter	rüsten, fein hacken und in Butter andünsten anschließend den Spinat mitdünsten bis er zusammenfällt und ihn danach auskühlen lassen
Spinat	ausdrücken und anschließend grob hacken
75g Ricotta oder Magerquark fein abgeriebene Schale einer ½ Zitrone	Spinat mit dem Ricotta und der Zitronenschale mischen
Salz und Pfeffer	Spinatmischung damit würzen
4 Pouletbrüstchen	mit der glänzenden Seite nach unten zwischen Klarsichtfolie legen und mit dem Wallholz flachklopfen. (besser vom Metzger flach aufschneiden lassen)
Saft einer ½ Zitrone	Filets damit beträufeln
Salz und Pfeffer	Filets damit würzen
4 dünne Scheiben Rohschinken	Filets damit belegen
Spinatfüllung	auf Filets auftragen und die Filets anschließend aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren
gerollte Filets	in wenig Fett oder Olivenöl rundum (bei großer Hitze) schön anbraten, dann herausnehmen und warm stellen
1½dl Marsala	den Bratensatz damit auflösen
2dl Geflügelfond oder leichte Hühnerbouillon	beigeben und alles auf großem Feuer bis ca. zur Hälfte reduzieren
Poulettröllchen	beifügen und während ca. 5 Min. zugedeckt leise schmoren lassen
20g weiche Butter 1 TL Mehl	mit einer Gabel gut verkneten flockenweise in die leicht kochende Sauce geben (Sauce soll leicht binden)
Salz und Pfeffer	Sauce damit abschmecken

Hirsotto

(Zubereitungszeit wie Risotto ca. 15-20 Minuten)

- | | |
|---|--|
| 1 EL Oel | erwärmen |
| 1 Zwiebel | fein hacken und im Oel dünsten |
| 1 Knoblauchzehe | |
| 200g Goldhirse | beifügen und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren mitdünsten |
| 6dl leichte Hühnerbouillon
(ev. 3dl rassigen Weißwein
+ 3dl leichte Hühnerbouillon) | ablöschen und das Ganze auf kleiner Stufe ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit rühren. |

Tip

nicht wie bei Risotto üblich Reibkäse darüberstreuen sondern reichlich Fleischsauce machen!

Gestürzter Apfelkuchen

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

150g Mehl	in eine Schüssel geben und zu einer krümeligen Masse reiben
75g Butter	
1 Msp. Salz + 1EL Puderzucker	
½ Ei verklopft	beigeben und alles mit der Kelle oder von Hand zu einem Teig zusammenfügen (<i>nicht kneten!</i>)
Teig	auswallen zu einer Rondelle von ca. 26cm Durchmesser auf ein Backpapier legen und kühl stellen
1½kg Äpfel (<i>golden Delicious, Maigold, Jonagold</i>)	schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden
5EL Zucker	in Bratpfanne von 26cm Durchmesser bei mittlerer Hitze caramelisieren und Pfanne dann vom Herd ziehen
Äpfelstücke	kreisförmig mit der Wölbung nach unten in den Caramel legen bis der Pfannenboden bedeckt ist. Eine zweite Lage mit der Wölbung nach oben in die Zwischenräume der ersten Lage einfüllen.
80g kalte Butterstücke	auf die Äpfel verteilen und die Äpfel zugedeckt langsam halbweich schmoren
Teigrondelle	über die Äpfel legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen
Pfannenstiel	mit Alufolie gut einpacken
Pfanne	sofort auf die unterste Rille des auf 200°C vorgeheizten Backofens schieben, ca. 30Min. backen.
Torte	in der Pfanne abkühlen lassen. Mit Hilfe einer Tortenplatte zackig stürzen und danach in Stücke schneiden
250g Creme fraiche	auf Torte verteilen
feine Zitronenzesten	als Garnitur auf der Torte verteilen

Tip

Hat sich zuviel caramelsaft in der Pfanne gebildet, Saft vor dem Stürzen der Torte in ein Pfännchen abgiessen und zu Sirup einkochen lassen. Die damit bestreichen.