Männer
Kochklub
Willisau

Metzgete Tavolata

Gebratene Leberschnitte auf Apfel-Nüssli-Salat

◙

Gekochter Speck mit Birnen-Kabis-Salat

◙

Rippli mit Aprikosensenf und Salzkartoffeln

◙

Blut- und Leberwurst-Spätzli Paprika-Sauerkraut

◙

Salat aus Grapefruit und Orangen

Gebratene Leberschnitte auf Apfel-Nüssli-Salat

Zutaten für 6 Personen:
Vorbereiten 20 Min. / Bratzeit 2-3 Minuten

150 gr. Nüsslisalat, 1 TL mittelscharfer Senf, 2EL Zitronensaft, 1 EL sauer Halbrahm, Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Rapsöl, 1 gr. säuerlicher Apfel 250 gr. Kalbsleber, in dünne Scheiben geschnitten, 1 EL Butter, 1 Prise frisch gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

1) Den Nüsslisalat rüsten und waschen. In einer Salatschüssel den Senf mit dem Zitronensaft, dem sauren Halbrahm, Salz und Pfeffer verrühren. Das Oel kräftig unterschlagen. Den Apfel nach Belieben schälen, vierteln, entkernen und auf einer groben Raffel in die Salatsauce reiben. Sofort untermischen, damit er nicht verfärbt.

2) Unmittelbar vor dem Servieren die Kalbleberscheiben in dünne Streifen schneiden. In der Bratpfanne die Butter schmelzen und die Leber darin bei mittlerer Hitze nur kurz braten; sie soll innen noch rosa sein. Mit Salz und Muskat würzen.

3) Den Nüsslisalat zur Apfelsauce geben, mischen und auf tiefe Teller geben.
Die Leber darauf anrichten und den Salat sofort servieren.

Gekochter Speck mit Birnen-Kabis-Salat

Zutaten für 6 Personen
Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 30-40 Minuten

1 kleiner Weisskabis, ca. 500 gr. Salz, 1 reife aber feste Birne nach Belieben 1 TL Kümmel, 4 EL weisser Balsamicoessig, ½ TL Birnel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Oel, ca. 400 gr. geräucherter Speck am Stück

Zubereitung:

1) Für den Salat den Kabis rüsten und vierteln. Den Strunk aus der Mitte herausschneiden und die Viertel in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Streifen in einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen und kräftig durchkneten, bis die Streifen geschmeidig und leicht glasig sind. Den Kabis etwa 30 Min. ruhen lassen.

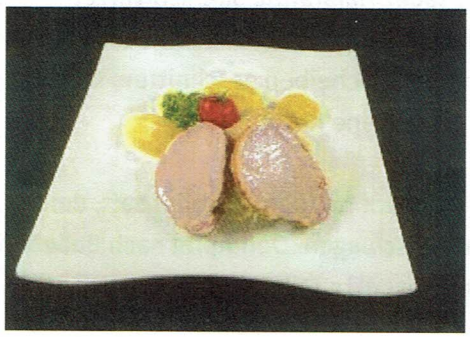
2) Die Birnen ungeschält vierteln und entkernen, dann zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden.

3) Kümmel nach Belieben im Mörser mittelfein zerstossen. Mit dem Essig, dem Birnel sowie Pfeffer und Salz verrühren, anschliessend das Oel unterschlagen. Kabis und Birne beifügen und alles mischen Wenn nötig nachwürzen und bis zum Servieren kühl stellen.

4) Den Speck mit Wasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30-40 Min. garen. Oder noch besser: Den Speck mit dem Rippli für den Hauptgang in der gleichen Pfanne garen.

5) Den Speck aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schwarte abschneiden und den Speck mit einem scharfen Messer quer in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Salat anrichten und servieren.

Rippli mit Aprikosen-Senf und Kartoffeln



Zutaten für 6 Personen:

Vorbereitung 10 Min. / Kochzeit 50 Minuten

50 gr. Dörr-Aprikosen, ¼ dl lauwarmes Wasser,
1 TL Wachholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter, 1 kl. Rippli ca. 600 gr. 50gr. mittelscharfer Senf, ½-1 TL Currypulver, 1 Prise gemahlener Koriander, eventuell Salz

Zubereitung:

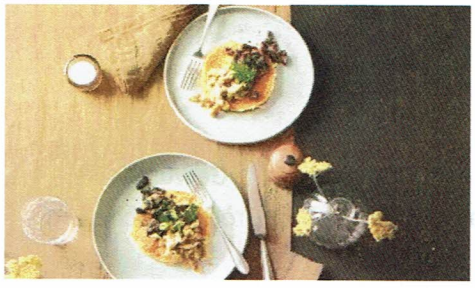
1) Aprikosen klein würfeln und in einem hohen Becher mit dem lauwarmen Wasser übergiessen. Etwa 30 Minuten quellen lassen.

2) Dann die Aprikosen mit dem Einweichwasser fein pürieren. Den Senf unterrühren und alles mit dem Currypulver dem Koriander und eventuell noch etwas Salz abschmecken.

3) Für das Rippli 2-3 Liter Wasseraufkochen. Die Gewürze beifügen. Die Hitze so weit reduzieren, dass das Wasser nicht mehr kocht. Das Rippli beifügen und zugedeckt bei kleiner Hitze 50-60 Minuten gar ziehen lassen. Während der Garzeit des Rippli die Salzkartoffeln zubereiten.

4) Das Rippli aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und in dünne Scheiben aufschneiden. Mit dem Aprikosensenf und den Kartoffeln servieren.

Blut- und Leberwurst- Spätzli mit Paprika- Sauerkraut



Zubereitung für 6 Personen
Vorbereitung 45 Min. Kochzeit 70 Minuten

Sauerkraut: 2 Schalotten, 4 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner (Nelkenpfeffer) 1 EL Butter, 2 TL Rohzucker
500 gr. Sauerkraut, 2 dl. Suure Most, Salz,
je 1½ TL edelsüsser und scharfer Paprika.

Spätzli: 1 kleine Blutwurst ca. 110 -130 gr. 1 kleine Leberwurst 110-130 gr. 200 gr. Mehl, 4 Eier, TL Salz, 2 EL Butter.

Zubereitung:

1) Für den Sauerkraut Schalotten schälen und hacken. Wacholder und Piment im Mörser fein zerstossen.

2) In der Pfanne die Butter schmelzen Schalotten und Zucker beifügen und unter Rühren andünsten. Sauerkraut dazugeben, mit zwei Gabeln lockern und kurz mitdünsten, Most und Gewürzmischung beifügen. Das Sauerkraut zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde schmoren, dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit angiessen. Am Schluss das Sauerkraut mit Salz und den beiden Paprikasorten würzen.

3) Für die Spätzli die Blut- und die Leberwurstmasse jeweils aus der Haut drücken, die Leberwurstmasse mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. In einer Schüssel das Mehl mit den Eiern und dem Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig halbieren und jeweils unter eine Hälfte, die Blut- und die Leberwurstmasse rühren. Zur Blutwurstmasse ½-1 Esslöffel Wasser, zur Leberwurstmasse etwa 2½ Esslöffel Wasser geben, sodass jeweils wieder ein zähflüssiger Teig entsteht.

4) In einer grossen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Nacheinander den Leber- und den Blutwurst-Spätzliteig in den Spätzlihobel geben und in das kochende Wasser hobeln. Einmal gut aufkochen, dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb gut kalt abschrecken

5) Vor dem Servieren die Butter in zwei Bratpfannen zerlassen und die Spätzli darin getrennt kurz braten. Das Sauerkraut ebenfalls nochmals gut erhitzen. Das Sauerkraut entweder auf Teller oder einer Platte anrichten, Leber- und Blutwurst-Spätzli darüber geben und servieren.

Salat aus Grapefruit und Orangen

Zubereitung für 6 Personen
Vorbereitung 20 Minuten, Kochen 5 Minuten

6-7 Orangen, je nach Grösse, 2 rosa Grapefruits, 2 EL Zucker, 4 EL Orangenlikör, 1 Gewürznelke, ½ Zimtstange, 2 EL Ahornsirup (1),nach Belieben 4-6 EL Granatapfelkerne, 6 EL Crème fraìche, 2 EL Ahornsirup (2).

Zubereitung:
1) Den Saft von 1 Orange auspressen. Von allen anderen Orangen und den Grapefruits über einer Schüssel filetieren, um den austretenden Saft aufzufangen. Das Orangenfruchtfleisch in den übriggebliebenen Trennhäuten von Hand gut ausdrücken und zum aufgefangenen Saft geben.
2) Den ausgepressten sowie den aufgefangenen Saft mit dem Zucker und dem Orangenlikör in eine Pfanne geben. Gewürznelke und Zimt beifügen, alles aufkochen und etwa 5 Minuten offen leise kochen lassen, bis der Saft leicht dickflüssig wird. Vom Herd ziehen und die erste Port. Ahornsirup (1) untermischen. Den Zitrussirup abkühlen lassen.
3) Die Orangen und Grapefruitfilets in eine Schale geben und mit dem Zitrussirup übergiessen. Bis zum Servieren ziehen lassen.
4) Zum Servieren Gewürznelke und Zimtstange entfernen. Die Zitrusfilets mit dem Saft auf Dessertschalen verteilen und nach Belieben mit Granatapfelkernen bestreuen. Die Crème fraîche darauf verteilen und die zweite Portion Ahornsirup (2) darüber träufeln. Sofort servieren

En Guete!