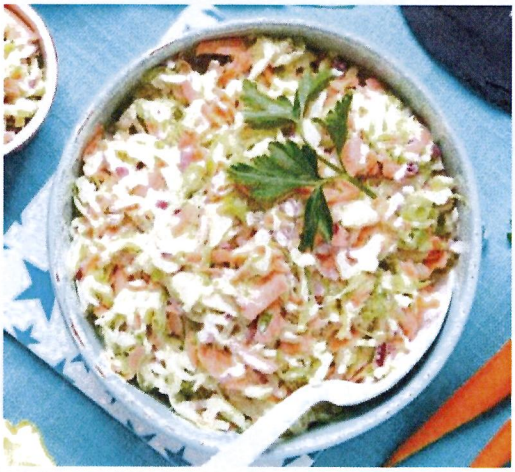
19.11.2026

«LE CLEUB» MEETS DOWN-UNDER !

DIE VORSPEISE

Cob Loaf mit Coleslaw





Cob Loaf

Zutaten

1.5	Weißbrot	rund (ca. 750 g)
750 g	Spinat	(TK), aufgetaut, gehackt
3 EL	Gemüsebrühe	instant
1.5 Tasse/n	Mayonnaise	
1.5 Tasse/n	saure Sahne	
6	Frühlingszwiebel(n)	gehackt
1.5 Dose	Kastanien	(Wasserkastanien), in Scheiben geschnitten oder gehackt

Zubereitung

1 Vom runden Brot einen nicht allzu großen Deckel abschneiden. Den unteren Teil aushöhlen, damit man eine schöne Schale zum Füllen bekommt. Die entfernte Brotfüllung in kleine Würfel schneiden oder in mundgerechte Stücke rupfen.

2 Den aufgetauten Spinat etwas abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten vermischen, in das vorbereitete Brot füllen und bis zum Servieren mind. 1 Stunde kühl stellen.

3 Die Brotstücke zum Dippen dazu servieren. Zusätzlich noch ein Baguette dazu in Würfel schneiden, damit das Brot nicht ausgeht, bevor der Dip augegessen ist, oder Kräcker mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen dazu servieren.
Tipp: Wenn man die Füllung einen Tag vorher vorbereitet und im Kühlschrank lagert, wird er richtig schön fest.

Coleslaw

Zutaten und Zubereitung

- 2.5 EL scharfer **Senf**
- 7.5 EL **Aceto balsamico** bianco
- 5 EL **Rapsöl**
- 500 g saurer **Halbrahm** oder griechisches Joghurt nature
- 2.5 EL flüssiger **Honig**
- 1.88 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

Senf, Aceto, Öl, sauren Halbrahm und Honig in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen.

- 1250 g **Weisskabis**
- 500 g **Rüebli**

Kabis vierteln, Strunk entfernen, in ca. 2 mm dicke Streifen dazuhobeln. Rüebli schälen, in feine Streifen schneiden, beides unter die Sauce mischen. Von Hand gut kneten, Coleslaw zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.

DER HAUPTGANG

Reef 'n' Beef



Zutaten

➢ **Uf jede Fall es gschiids Filet vom Rindli (~2,4 kg)**
...und dänn no:

	9 Pck.	Riesengarnelen TK		9 Pck. Kräuter TK
	18	Tomate(n)		9 Pck. Schnittlauch TK
	18	Zwiebel(n)		Pfeffer (Steak-), schwarz, grob
	3150 g	Kartoffel(n)		Milch
	18 Zehe/n	Knoblauch		Sahne
				Salz
				Öl neutrales, zum Braten

Zubereitung

1 Das Filet bei Zimmertemperatur pfeffern und von beiden Seiten gut einölen, liegen lassen.

2 Die Kartoffeln schälen, in kleine Stück schneiden und in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und häuten, in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln und mit der Hälfte des klein gehackten Knoblauchs in einem Topf anbraten. Dann die Tomaten dazugeben, auf kleiner Flamme köcheln.

3 Die Garnelen mit der anderen Hälfte des klein gehackten Knoblauchs bei kleiner Flamme in einer Pfanne garen. Die Steaks von jeder Seite gut 4 Minuten scharf anbraten (höchste Flamme) - kein weiteres Fett in die Pfanne geben. Danach zugedeckt in der Pfanne liegen lassen, diese aber vom Herd nehmen.

4 Die gegarten Kartoffeln zu einem cremigen Brei verarbeiten, dazu wird die Milch und ein Schuss von der Sahne benötigt, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken.

5 Zum Servieren in die Mitte eines Tellers einen kleinen Berg Kartoffelbrei aufhäufen und ein Steak darauf legen und die Garnelen auf den Steaks verteilen (siehe Foto).

DAS DESSERTLI

Lemon & Lime Trifle



Zutaten

Crumble

360 g	Weissmehl
9 EL	Zucker
9 Prise	Salz
wenig	Kardamompulver
9 cm	Ingwer, gerieben
9	Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
180 g	Butter, kalt

Creme

18 EL	Zucker
18 EL	Wasser
18 Scheiben	Ingwer
9 Zweiglein	Zitronenmelisse
4 ½	Mangos, in Würfeli
18 TL	Zitronensaft
900 g	Crème fraîche
18 EL	Fine Food Lemon & Lime Cut Marmelade
9 dl	Vollrahm, steif geschlagen
einige	Zitronenmelisse-Blätter

Zubereitung

Crumble

Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitrone in einer Schüssel mischen, Butter beigeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Crumble auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens, herausnehmen, abkühlen.

Creme

Zucker, Wasser, Ingwer und Zitronenmelisse in einer Pfanne aufkochen, ca. 10 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb giessen. Mango und Zitronensaft beigeben, ca. 10 Min. ziehen lassen. Creme fraîche und Zitronenmarmelade gut verrühren. Rahm darunter ziehen