



Kochclub Pot-au-Feu

Menü für den Monat November 2024

vom Freitag, 01.11.2024

Zusammengestellt von Guido Spescha

Steinpilz-Cappuccino mit Grissini

Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben

Tagliatelle an Kalbfleisch-Peperoni Sauce

Schokoladeküchlein mit Vanille Glace und frischen Himbeeren

Weisswein: Aigle Plantailles

Rotwein: Primitivo Andante

Grissini

Zutaten:

- 1 rechteckig ausgewallter Pizzateig (ca.550g)
- Wenig grobkörniges Salz

So wird's gemacht:

- Teig auf Arbeitsfläche auslegen
- Grobkörniges Salz oder fein geschnittene Kräuter, z.B. Thymian, Rosmarin auf den Teig streuen und leicht andrücken, **oder...**
- geriebenen Parmesan oder Orangen- oder Zitronenschale auf Teig raffeln
- Teig zur Hälfte überschlagen
- Mit Teigrädchen oder scharfem Messer ca. 1cm breite Streifen schneiden und spiralartig drehen.
- Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte bei 220° 10 -12 Min backen.





Steinpilz – Cappuccino mit Grissini

19:30

Zutaten

(für ca. 8 Personen)

- 40 g getrocknete Steinpilze
- 1.0lt Gemüsesuppe
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL natives Olivenöl
- 5 EL Sojasauce
- 2 TL Thymianblätter
- 2 Lorbeerblatt
- 2.5dl Vollrahm
- 2 EL Zitronensaft
- 2.5dl Milch
- etwas gehackte Petersilie
- Pfeffer, Salz
- Grissini oder Baguette, je nach Gusto



Zubereitung (fertig in ca. 50 Minuten)

1. 30 g Pilze und Suppe in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen und mit Sojasauce ablöschen.
3. Pilzsuppe durch ein Sieb in den Topf mit den Schalotten passieren und die Pilze gut ausdrücken. Pilze und Thymian fein hacken und mit dem Lorbeerblatt zur Suppe geben. Ungefähr 15 Minuten köcheln lassen.
4. Währenddessen die restlichen Pilze (10g) fein mahlen.
5. Rahm zur Suppe geben und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lorbeer entfernen und die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Milch erwärmen und mit einem Milchschaumer oder Stabmixer aufschäumen.
6. Suppe anrichten und jeweils mit einem Milchschaumhäubchen krönen. Mit gemahlene Pilzen und Petersilie garnieren und mit Grissini oder Baguette servieren.

Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben

Für 8 Personen

Zutaten

2	Schalotten
4 EL	Himbeeressig
4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
220 g	Eierschwämmli
2 EL	Butter
300 g	rote Trauben, z. B. Red Globe
300 g	<i>Blattsalat</i>



Zubereitung

- Schalotte hacken und mit Essig, Öl und Zitronensaft verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Pilze rüsten und je nach Grösse halbieren.
- Butter in einer Bratpfanne erhitzen.
- Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Trauben halbieren. Salat mit Pilzen und Trauben anrichten
- Mit Dressing beträufeln.



Tagliatelle an Kalbfleisch-Peperoni Sauce

20:30

Für 8 Personen

Zutaten:

- 600g Kalbfleisch (Schulter oder Hals)
- Je 2 rote und gelbe Peperoni
- 2 Peperoncini
- 4 Knoblauchzehen
- 2 mittlere Zwiebel
- 8 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Tomatenpurée
- 3 dl Weisswein
- 5 dl Fleischbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
- 600g Tagliatelle (8x80g)



Zubereitung:

1. Das Kalbfleisch in möglichst kleine Würfelchen schneiden.
2. Die beiden Peperoni halbieren, entkernen, kurz unter kaltem Wasser spülen und in dünne, ca. 2cm lange Streifen schneiden.
3. Die Peperoncini der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feinste Ringe schneiden.
4. Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken.
5. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch salzen und pfeffern und portionenweise kräftig anbraten. Herausnehmen.
6. Im Bratensatz die Zwiebel, den Knoblauch, die Peperoncini und die Peperoni kurz andünsten. Das Tomatenpurée beifügen und einen Moment mitdünsten. Dann mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen und das Fleisch wieder beifügen. Das Lorbeerblatt dazulegen.
7. Die Sauce zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde schmoren lassen. Wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie Abschmecken.
8. Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al-dente garen, abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen. In der Pfanne noch etwa
9. ½ Minute durchziehen lassen, dann servieren. Separat Parmesan auf den >Tisch geben.



Schokoladeküchlein mit Vanille Glace und frischen Himbeeren

21:00

für 8 Personen

Zutaten:

- 200g Zartbitter-Schokolade
- 2TL Vanillepaste
- 200g Butter
- 4 Eier
- 180g Zucker
- 2 Prise Salz
- 30g Maisstärke
- frische Himbeeren (32Stück)
- Vanille Glace
- Pfefferminzblätter



Zubereitung:

- 8 Muffinförmchen (Silikonförmchen sehr gut geeignet) mit Butter sehr gut ausstreichen
- Backofen auf 180° vorheizen
- Schokolade über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen
- Schüssel vom Wasserbad nehmen, Vanillepaste und Butter dazugeben und glattrühren
- Eigelb und Eiweiss trennen
- Die Hälfte des Zuckers mit dem Eigelb cremig aufschlagen
- Schokolademasse nach und nach daruntermischen
- Eiweiss und Salz schaumig schlagen
- restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis eine glänzende, luftige Masse entstanden ist
- mit der Maisstärke im 2 Portionen unter die Schokoladecreme heben
- in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
- In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen und Backprobe machen
- Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten stehen lassen
- Mit Himbeeren und Pfefferminzblätter garnieren