



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat September

vom Freitag, 3. September 2021

Zusammengestellt von Rolf Dollenmeier



Soupe Moitié - Moitié

**Frühkartoffel - Muffins mit Lauch,
Gruyere, Trüffelbutter und Wachtelei**

Paupiettes de boeuf

gedämpftes Gemüse

Vacherin - Risotto

Crème de la Crème auf

Beeren - Coulis

Weisswein:

Vully Chasselas

Château de Praz, Vully

Rotwein:

Gamaret

Château de Praz, Vully



Soupe Moitié - Moitié

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten:

3,5 dl Milch
250 g Fonduemischung
1 dl Prosecco

Salz und Pfeffer

in einer Pfanne erhitzen
Moitie-Moitie darin schmelzen
dazugeben und die Suppe auf kleiner Flamme
reduzieren lassen.
Suppe würzen.



1 Baguette
Olivenöl
Butter
1 Knoblauchzehe

Fleur de Sel

Währenddessen
in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit
und
anschwitzen
fein hacken und mitdünsten, bis das Brot knusprig ist
Das Brot noch mit
würzen.
In vorgewärmte Schalen verteilen und servieren



Frühkartoffel - Muffins mit Lauch, Gruyere, Trüffelbutter und Wachtelei

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



200 g	Frühkartoffeln	in Salzwasser kochen, schälen. 1/3 mit einer Gabel zerstoßen, die restlichen 2/3 in runde Scheibchen etwa 2 mm dick schneiden.
80 g	Lauch Bouillon	würfeln und mit etwas weickochen.
4	Muffinformen	mit
10 g	Olivöl	einölen und auf ein backblech stellen
		Backofen auf 200° Unter/Oberhitze vorheizen.
		Die zerstoßenen Frühkartoffeln in die Förmchen verteilen und glattstreichen.
		Nun den gekochten Lauch darauf verteilen.
40 g	Gruyere AOP	gerieben darüber streuen
20 g	Trüffelbutter	schmelzen und mit
30 ml	Doppelrahm	mischen, dann
1	Ei	zugeben, mit
	Salz und Pfeffer	würzen und alles gut verquirlen, in die 4 Förmchen verteilen
		Muffins nun im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen.
1	Schalotte	und
1	Knoblauchzehe	fein würfeln und in
10 g	Butter	anschwitzen, mit
50 ml	Weisswein	und
50 ml	weissem Portwein	ablöschen, fast gänzlich einkochen
50 ml	Doppelrahm	und
20 g	Trüffelbutter	zugeben, kurz aufkochen und abschmecken. Mixen, bis eine schaumige homogene Sauce entsteht.
4	Wachteleier	in
10 g	Butter	zu Spiegeleiern braten, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken
		Muffins aus dem Ofen nehmen auf 4 Teller stürzen und die Sauce rund herum träufeln und in kleine Würfel (Brunoises) schneiden und darüber streuen. Heiss servieren.
20 g	Trüffel	



Paupiettes de boeuf nach alter Gryerzer Art

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- 4** Rindfleischschnitzel
- Salz und Pfeffer
- 4** Speckscheiben
- 1** Zwiebel
- 2 EL** Petersilie

Am Vortag vorbereiten, damit das Fleisch den Geschmack der Kräuter und des Specks annimmt.

sehr dünn geschnitten, auslegen und mit würzen, dann belegen, mit fein gehackt und fein gehackt bestreuen.

Einrollen und gut verschnüren, damit die Füllung beim Braten nicht austreten kann.

Am nächsten Tag:

- wenig** Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 dl** Weisswein
- 1 dl** Rindsbouillon

Fleisch in anbraten mit würzen und zugeben, bei kleiner Hitze 1,5 Stunden schmoren lassen.

- 50 ml** Rahm
- 2 EL** Cognac

kurz vor dem Servieren und zufügen, Sauce nochmals abschmecken.

Anrichten:

Fleisch von der Schnur befreien und halbieren. Sauce auf die vorgewärmten Teller geben, die Fleischrollen darauf legen. Daneben das Gemüse und den Risotto anrichten.



Gedämpftes Gemüse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



200 g	Mini-Karotten	mit
100 g	Bohnen	und
4	Broccoli-Röschen	sowie
1 kleine	Fenchelknolle	geviertelt, 10 Minuten vorblanchiert
		Gemüse waschen und tropfnass in die AMC Pfanne geben.
1 EL	Gemüsebouillon	darüberstreuen, Deckel auflegen und auf höchster Stufe bis zumersten roten Strich aufkochen, dann auf Stufe 2 schalten und weitere 25 Minuten zugedeckt kochen lassen.
20 g	Butter	erwärmen bis er flüssig ist,
1 TL		Knoblauchpulver zugeben
		Gemüse auf die vorgewärmten Teller anrichten und mit dem Knoblauchbutter beträufeln.



Vacherin - Risotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



4 dl	Gemüsebouillon	aufkochen
100 g	Schalotten	schälen und fein würfeln
2 - 3 EL	Olivenöl	In einer Pfanne heiss werden lassen und die Schalotten darin bei mittlerer Temperatur glasig werden lassen
200 g	Carnaroli Reis	zugeben und etwa 2 Minuten dünsten, bis der Reis leicht glasig geworden ist, immer wieder umrühren damit der Reis nicht ansetzt, mit
1 dl	Weisswein	ablöschen
1	Lorbeerblatt	und
4 Zweige	Thymian	zugeben und mit
	Muskatnuss	würzen.
		Nun eine Schöpfkelle Bouillon dazu geben und rühren. Weiterrühren, bis der Reis den Fond aufgesaugt hat. Nun immer wieder kellenweise den Fond dazugeben und unterrühren. Nach etwa 20 Minuten ist der Reis gar.
100 g	Vacherin Fribourgeois	reiben und zugeben, ebenso
50 g	Parmesan, gerieben	beifügen, gut umrühren und
1 EL	Butter	einrühren, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken.
8	Gugelhof-Förmchen	Den Reis in die Förmchen füllen und auf die vorgewärmten Teller stürzen, mit
	Thymian	garnieren.



Crème de la Crème auf Beeren Coulis

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



3 Eigelb
150 g Crème double
30 g Zucker
70 g Mehl

3 Eiweiss
1 Prise Salz

2 EL Butter
Puderzucker

150 g Beeren, gemischt
1 EL Zitronensaft
2 EL Puderzucker

Anrichten:

1 Zweig Pfefferminze

Backofen auf 180° vorheizen
dann etwas auskühlen lassen

in einer Schüssel mit
und
verrühren, anschliessen
unterrühren

mit
zu steifem Schnee schlagen, den Eischnee
vorsichtig unter den Teig ziehen.

in einer beschichteten, backofentauglichen
Pfanne schmelzen lassen und mit
bestäuben.

Die Teigmasse zugeben und während zwei bis
drei Minuten auf der Unterseite anbacken.
Anschliessend die Pfanne in den vorgeheizten
Backofen stellen und ca. 18 Minuten fertigbacken.

in der Zwischenzeit
mit
und
mischen und mit dem Stabmixer pürieren.
Die Beerenmasse durch ein Sieb streichen.
Falls zu dünnflüssig, nochmals mit Puderzucker
etwas eindicken.

Pfanne aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden.
Beeren-Coulis auf 4 Teller verteilen und den
Kuchen darauf legen, mit
Pfefferminzblättern garnieren.