



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Mai

vom Freitag, 12. Mai 2023

Zusammengestellt von Erwin Bertschi

Broccolisuppe mit Roquefort Gremolata

Spargeln mit Pistazienstreusel an Schnittlauchbutter

Schweins Saltimbocca mit Morchel - Schaumwein - Risotto

Erdbeer-Galette mit Safran

Weine

Weiss: " Quattro Bianci" (Siciliana)

Rot: " senza parole" (Primitivo)



Broccolisuppe mit Roquefort Gremolata

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



500 g	Broccoli samt Blättern und Stiel	Broccoliblätter in dünne Streifen schneiden. Broccoli samt Stiel in kleine Stücke schneiden.
1	Zwiebel	fein hacken und in
1 EL	Olivenöl	dünsten, mit
8 dl	Gemüsebouillon	ablöschen, aufkochen und Broccoli begeben. Bissfest kochen, einige Broccolistücke herausnehmen und warm beiseitestellen.
2 dl	Halbrahm	zum restlichen Broccoli geben, weichkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Broccolisuppe mit abschmecken.
	Salz und Pfeffer	

Für die Gremolata:

2	Knoblauchzehen	zu den rohen Broccoliblättern pressen,
1/2	Zitrone	Zitronenschale dazureiben. Zitrone auspressen, Saft mit
2 EL	Olivenöl	und
80 g	Roquefort	in Stücke getelt zu den Blättern mischen.

Suppe mit der Roquefort-Gremolata und den beiseitegestellten Broccolistücken servieren.



Spargeln mit Pistazienstreusel an Schnittlauchbutter

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



Pistazienstreusel

2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
3 EL Paniermehl
50g gesalzene Pistazien
geschält, grob gehackt
Salz, Pfeffer

1. Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Knoblauch ca 1. Min. bei kleiner Hitze darin andämpfen. Paniermehl hinzugeben, ca. 2 Min. goldbraun braten, Pistazien hinzugeben, ca. 1 Min. mitbraten, würzen, herausnehmen, beiseitestellen.

Spargeln

1 EL Brat oder Kochbutter
1 kg grüne Spargeln
gerüstet
Salz, Pfeffer

2. Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen, Spargeln c.a 5 Min. bei mittlerer Hitze rundum anbraten, würzen, herausnehmen, beiseitestellen.

Schnittlauchbutter

100g Butter
1/2 Schnittlauch
in Röllchen geschnitten
1 EL Kräuteressig
Salz, Pfeffer

3. Butter in derselben Pfanne schmelzen, Schnittlauch hinzugeben,

ca. 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln, Essig hinzugeben, würzen.

4. Spargeln auf Teller anrichten, Schnittlauchbutter und Streusel darüber verteilen.



Schweins Saltimbocca an Marsala Sauce mit Morchel - Schaumwein - 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)



Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

- | | | |
|-------------|---------------------------------------|---|
| 8 | Schweinsplätzli je
ca. 50 g schwer | unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz sorgfältig flach
(ca. 4-5 mm) klopfen, beidseitig mit
würzen, nun |
| 4 | Scheiben Rohschinken | halbieren und auf je 1 Plätzli legen, dann |
| 16 | Salbeiblätter
Zahnstochern | je 2 davon auf den Rohschinken legen und mit
fixieren |
| 1 EL | Olivenöl | In einer beschichteten Pfanne kräftig erhitzen und die
Saltimboccas auf jeder Seite je 2 - 3 Minuten braten. Sofort
auf die vorgewärmte Platte geben und im heissen Ofen etwa
10 Minuten nachgaren lassen. |

Marsalasaucen:

- | | | |
|---------------|----------------------------|---|
| 1 EL | Tomatenpüree | im Bratensatz
kurz anrösten. Mit |
| 1 dl | Marsala | und |
| 1.5 dl | Rotwein | und |
| 1 dl | Rindsbouillon | ablöschen und alles auf grossem Feuer auf etwa 1 dl
einkochen lassen. Dann |
| 50 g | Butter
Salz und Pfeffer | |

Ofentomaten:

- | | | |
|----------------|------------------------|---|
| 12 | reife Cocktail-Tomaten | waschen und mit dem Stängel in eine ofenfeste Form legen. |
| 1 | Knoblauchzehen | schälen und der Länge nach in Hälften schneiden oder vierteln.
und darüber streuen, mit |
| 1 EL | Olivenöl | besprenkeln und mit |
| 1 -2 EL | Puderzucker | überstreuen |
| | Salz und Pfeffer | Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa
30-40 Minuten rösten, herausnehmen und dann mit
würzen. |



Morchel - Schaumwein - Risotto:

0,5 lt	Gemüsebouillon	in einer Pfanne erhitzen und warmhalten
15 g	Morchel-Hüte	in
1 dl	warmem Wasser	einweichen, dann in Scheiben schneiden, Wasser beiseite stellen
1	Zwiebel	fein schneiden und in
1 EL	Butter	andünsten
200 g	Risotto Reis	und die Morcheln hinzufügen und kurz mitdünsten und mit
1 dl	Schaumwein	ablöschen. Morchelwasser absieben und hinzufügen Hitze reduzieren und so viel Bouillon hinzugeben, bis der Reis bedeckt ist. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, nach und nach unter ständigem Rühren restliche Bouillon hinzugeben, bis der Reis al dente gekocht ist. Dauert ca. 20 - 25 Minuten. Pfanne von der Platte nehmen
580 g	Grana Padano	und
2 EL	Butter	daruntermischen, mit
	Salz, Pfeffer	würzen und 5 Minuten zugedeckt stehen lassen.
1/4 Bund	Peterli, gehackt	zur Garnitur

Anrichten:

Mit einem Ring den Risotto in vorgewärmten Teller anrichten und mit Peterli garnieren. Je 2 Saltimbocca daneben legen und mit Marsala Sauce übergossen. Dann noch 3 Tomätli auf den Teller legen.



Erdbeer-Galette mit Safran

Ergibt ca. 8 Stück

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



Teig

100g Buchweizenmehl
90g Weissmehl
60g Puderzucker
2 Prisen Salz
120g Butter, kalt
1 kleines Ei

- 1 Für den Teig beide Mehle, Puderzucker u. Salz mischen. Kalte Butter in Flocken dazugeben. Butter und Mehl zwischen den kalten Händen krümelig reiben. Ei dazugeben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Wenn der Teig zu trocken ist, 1-2 EL kaltes Wasser dazugeben. Teig in Frischhaltefolie mindestens 30 Minuten kühl stellen.

300g Erdbeeren, gerüstet
gewogen
40g Zucker
1 Prise Safranfäden
1 EL Maisstärke
1 Ei
1 EL Zucker für den Rand

- 2 Erdbeeren in Scheiben schneiden. Zucker und Safran im Mörser oder Cutter etwas zerstossen. Mit der Stärke mischen. Mit den Beeren mischen. Teig auf wenig Mehl zu einer ca. 2 mm dicken Rondelle auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Beeren drauf verteilen, dabei einen Rand à ca. 4cm frei lassen. Ei verquirlen. Teigländer einklappen, mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Galette ca. 15 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad Ober -/ Unterhitze vorheizen. Galette in der Ofenmitte ca. 30 Minuten goldbraun backen und lauwarm servieren.

Vanille Glacé

- 1 -2 Glacé - Löffel zur Galette dazu geben.
(Optional)

Zubereitung

ca. 30 Minuten + kühl stellen + 30 Minuten backen