



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat April

vom Freitag 10.04.2026
Zusammengestellt von Anton

Ostern / Frühlingserwachen

Tomaten-Tulpen

Lachs mit Grapefruits

Gefüllte Eier mit kandiertem Speck

Bärlauch Ravioli

Rinsmedaillon mit Spargeln

Osterkuchen

Weinempfehlung:

weiss
rot

Luins
Zweigelt

Tomaten-Tulpen

Das Rezept ist für 20 Stück berechnet.

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

**Mise en place
Kochzeit ca.**

50 Minuten



Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
10	Stk	Cherry Tomaten rot	und kreuzweise von oben her einschneiden in Tomaten einlegen auf Zahnstocherlänge ablängen und von oben ca. 2cm kreuzweise einschneiden. Dann von unten über die stülpen
10	Stk	Cherry Tomaten gelb	
20	Stk	Mozzarella Kugeln	
20	Stk	Schnittlauchhalme	
20	Stk	Zahnstocher	von 2x2x1 cm schneiden und die Tulpen hineinstecken.
20	Stk	Hartkäse Stücke	

Lachs mit Grapefruits

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

Mise en place
Kochzeit ca.

45 Minuten
5 Minuten



Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1/2 EL 2 EL		Olivenöl Kapern	Kapern in einer kleinen Pfanne erhitzen, abgetropft, getrocknet im Oel ca. 4 Min. knusprig braten, herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
2	Stk	Grapefruits rosa	Vinaigrette Boden und Deckel, dann die Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch weg-schneiden. Fruchtfleits mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden. Den dabei entstandenen Saft in einem Schälchen auffangen. Sollte etwa 2 - 3 EL Saft ergeben.
1/2 Stk 1/4 TL		Zwiebel Salz	fein hacken, den Saft und hinzu geben und verrühren.
200 g		Lachs-Rücken-Filet	Anrichten in Scheiben schneiden und mit den Grapefreitsfilets abwechslungsweise auf 4 Teller anrichten. Vinaigrette darüber träufeln.
2		Dill Zweiglein	zerpupfen und mit den Kapern garnieren.

Gefüllte Eier mit kandiertem Speck

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

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

Mise en place
Kochzeit ca.

45 Minuten



Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
3		Bratspeck Tranchen	Kandierter Speck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
1	EL	Zucker	mit
1	TL	Honig	und
1	TL	Wasser	verrühren und den Speck damit beidseitig bepinseln,
1/4	TL	Fenchelsamen	darüber streuen und ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Auskühlen lassen und in 12 Stücke teilen
6	Stk.	Eier, hartgesotten	Eier schälen, längs halbieren, Eigelbe sorgfältig herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken.
2	EL	Crème fraîche	mit
1/2	EL	Senf, scharf	vermischen
2	EL	Kapern	abspülen, grob hacken und mit dem Eigelb darunter mischen und mit
1/2	TL	Salz	und
		Pfeffer	würzen
		Kresse	Masse mit zwei Teelöffeln in die Eihälften füllen, mit Bratspeck sowie garnieren.
			Restliche Eierfüllung auf die Teller verteilen.

Bärlauch Ravioli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

Mise en place
Kochzeit ca.

55 Minuten
10 Minuten



Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
250	g	Ricotta	in einer Schüssel mit und gut vermischen und dazu geben grob schneiden und daruntermischen mit und würzen.
125	g	Frischkäse nature	
80	g	Reibkäse	
2	Stk	Limetten-Abrieb	
1	EL	Zitronensaft	
30	g	Bärlauch	
1/4	TL	Salz wenig Pfeffer	

3 Stk Pastateig à 250 g



auf ein Backpapier entrollen, mit einem runden Ausstecher mit 8 cm Durchmesser ausstechen, ergibt 14 Stück pro Rolle.

Die Füllung auf 21 der Rondellen in die Mitte verteilen. An den Rändern mit Wasser bestreichen, die übrigen Rondellen darüber legen, die eingeschlossene Luft herausdrücken und die Ränder gut andrücken.

80 g Butter

Butter

in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht.

1 Stk Limette

Abrieb und Saft hinzu geben.

Ravioli

Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Ravioli mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen und in die Pfanne mit der Butter geben, sorgfältig mischen und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Rindsmedaillon mit Spargeln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

Mise en place **50 Minuten**
Kochzeit ca. **50 Minuten**



Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
			Spargeln
200 g		Spargeln, weiss frisch	schälen und die holzigen Enden abschneiden
200 g		Spargeln, grün frisch	nur bei Bedarf schälen und die Enden abschneiden.
		reichlich Wasser	in einen Topf mit
1	TL	Salz	und
1	Prise	Zucker	zum Kochen bringen.
			Beide Spargelsorten bei mittlerer Hitze, den grünen Spargel ca 10 Min. den weissen Spargel ca. 20- 25 Minuten.
			Fleisch
480 g		Rindsfilet	Backofen auf 120 Grad vorheizen. in ca. 3 cm dicke, ca. 120 g Medaillons schneiden.
		Oel	in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen
2	Stk	Knoblauchzehen	mit der flachen Messerseite zerdrücken und in die Pfanne geben.
3	Stk	Rosmarinstängel	ebenfalls in die Bratpfanne geben. Medaillons in der Pfanne von beiden Seiten ca. 1. 1/2 Min. scharf anbraten. Dann in Alufolien verpacken und für ca. 10 Min. im Backofen ruhen lassen.
100 g		Butter	in die Bratpfanne geben und mit der Restwärme schmelzen lassen
			Spargeln auf vorgewärmte Teller anrichten, Rindsmedaillon und geschmolzene Butter dazu geben und servieren

Osterkuchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

Mise en place
Kochzeit ca.

50 Minuten
100 Minuten



Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
5	dl	Milch	und
1	Prise	Salz	und
120	g	Risottoreis	unter Rühren in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 35 Min. zu einem dicken, weichen aber noch feuchten Brei köcheln, anschliessend auskühlen lassen
			Backofen auf 160 Grad Umluft/ 180 Grad O+U-Hitze vorwärmen.
75	g	Butter	und
75	g	Zucker	sowie
1	Prise	Salz	in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen des Mixers gut verrühren
1	Stk	Zitrone Bio	Abrieb und 1/2 des Zitronen-Safts begeben, weiter rühren, bis die Masse heller ist.
2		Eigelb	und
75	g	Mandeln, gemahlen	sowie den Reisbrei darunter rühren
2		Eiweiss	mit
1	Prise	Salz	steif schlagen, mit Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
1		Mürbeteig d = 33 cm	entrollen und mit dem Backpapier in die runde Backform legen. Gut an Ränder andrücken. Boden mit Gabel einstechen.
4	EL	Aprikosenkonfitüre	auf dem Kuchen-Boden verstreichen. Füllung auf dem Teigboden verteilen. Glatt streichen.
			Kuchenblech auf Gitterrost in der unteren Hälfte des Ofens einschieben und während ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Dann den Kuchen mit der Schablone abdecken und mit
2	TL	Puderzucker	mittels Sieb bestreuen.

