



# Kochclub Pot au Feu

## Menü für den Monat September

vom Freitag, 11. September 2020

Zusammengestellt von Rolf Dollenmeier



### Kulinarisches aus dem Wallis



\*\*\*

### Walliser Trockenfleisch - Säckli

\*\*\*

### Fendantcrèmesuppe

\*\*\*

### Cholera (Lauch - Kartoffel - Kuchen)

\*\*\*

### Wallise Kalbssteak Safranrisotto

\*\*\*

### Sii

\*\*\*

#### Weinempfehlung:

weiss

Treize Etoiles Fendant AOC

Wallis

rot

Carmeline Humagne AOC

Wallis



## Walliser Trockenfleisch - Säckli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

**Vorbereitung:** 45 Min.  
**Zubereitung:** 15 Min.



- 200 g** Walliser Roggenbrot in feine Scheiben, ca 5 mm schneiden, ca. 16 Kreise von ca. 4 cm Ø ausstechen
- 100 g** Ziegenfrischkäse mit  
**2 EL** Schnittlauch fein gehackt vermischen
- 100 g** Walliser Trockenfleisch in Tranchen auf der Arbeitsfläche auslegen (bei kleinen Tranchen 2 Tranchen an einer Seite knapp überlappend aufeinanderlegen, gut andrücken). Auf die Mitte jeder Tranche ein haselnussgrosses Stück Käsemasse geben. Obere Fleischränder zusammenraffen, mit einem Schnittlauchstängel zusammenbinden. Etwas Käsemasse auf die Brötchen streichen, Fleischsäckli daraufstellen.



## Fendantcrèmesuppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

**Vorbereitung:** 20 Min.  
**Zubereitung:** 30 Min.



<b>50 g</b>	Lauch, weisser Teil	fein schneiden.
<b>1</b>	Schalotte	klein hacken
<b>30 g</b>	Sellerie, geschält	würfeln
<b>30 g</b>	Butter	in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Lauch und Sellerie hinzufügen, mit
<b>4 dl</b>	Fendant	ablöschen und etwas reduzieren
<b>2 dl</b>	Kalbsfond	dazugeben und bei schwacher Hitze auf die Hälfte reduzieren
<b>1 dl</b>	Rahm	beigeben und kurz aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb streichen
	Maizena	nochmals aufkochen und bei Bedarf mit
	Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft	kalt angerührt abbinden. Die nun fast fertige Suppe mit
<b>ca. 1 dl</b>	Fendant	ganz nach Geschmack abschmecken und nochmals mit verfeinern.



## Cholera

### Walliser Lauch - Kartoffel - Kuchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

**Vorbereitung:** 50 Min (Teig)  
**Zubereitung:** 30 Min.  
**Backen:** 40 Min.



#### Teig

**350 g** Mehl und  
**1/2 TL** Salz mischen,  
**120 g** Butter, kalt in Stücke geschnitten begeben und zu einer krümeligen Masse reiben,  
**6-8 EL** Wasser begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen, in Klarsichtfolie verpackt 30 Minuten kühl stellen.  
**ca. 2/3** Kuchenteig auf wenig  
Mehl 3 mm dick, ø 35 cm auswallen, in die mit Backpapier belegte Backform so auslegen, dass er ca 1,5 cm über den Rand ragt. Teigboden ehimals mit einer Gabel einstechen, kühl stellen.

#### Füllung

**1** Zwiebel fein hacken,  
**500 g** Lauch halbieren und in 5 mm dicke Streifen schneiden, in  
**2 EL** Butter In einer Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln und Lauch andämpfen, mit  
**wenig** Wasser ablöschen und etwa 5 Minuten dünsten, mit  
Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken  
**500 g** Gschwellti vom Vortag schälen und in dünne Scheiben schneiden, auf dem Teigboden verteilen, dann das Lauchgemüse darüber verteilen,  
**200 g** Walliser Bergkäse darüber reiben und  
**1** grossen Apfel entkernen, in dünne Scheiben schneiden und darüber legen

#### Guss

**1** Ei mit  
**1 dl** Vollrahm vermischen, würzen und über die Füllung giessen.  
**wenig** Wasser Restlichen Teig 3 mm dick auswallen und in Streifen schneiden. Den überlappenden Teigtrand einklappen und die  
**1** Eigelb, verrührt Teigstreifen gitterartig über den Kuchen legen, mit  
ankleben. Die Oberfläche mit  
bepinseln und die Cholera im unteren Teil des auf 200°C  
vorgeheizten Ofens 30 - 40 Minuten backen.



in 12 Stücke schneiden und mit einem Apfel im Blattschnitt garnieren.

## Apfel im Blattschnitt

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

**1** roter Apfel



Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse herauschneiden. Je nach Apfelgröße kann man die Stücke auch entsprechend kleiner oder größer schneiden. Ich viertel den Apfel aber meistens.



Wie im Foto eingezeichnet wird mit dem Messer das Stück Apfel eingeschnitten. Auf dem folgenden Foto kann man sehen, was für ein Stück herausgeschnitten wurde.



So sollten die Stücke jetzt aussehen.



Dasselbe macht man dann mit dem herausgeschnittenem Stück. Das Ganze dann durch Schieben auseinanderfächern.



Und dann noch ein Mal und das Blatt ist fertig! Wer ganz geschickt ist, schafft vielleicht noch eine oder zwei Etagen mehr



Damit der Apfel nicht so schnell bräunt, legt man ihn kurz in kaltes Wasser, das einen Schuss Zitronensaft enthält.



## Walliser Kalbssteak

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

**Vorbereitung:** 20 Min.

**Zubereitung:** 20 Min.



- |          |  |   |
|----------|--|---|
| <b>4</b> | Kalbssteak<br>Olivenöl<br>Salz und Pfeffer | von beiden Seiten kurz in<br>anbraten, mit<br>würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. |
| <b>1</b> | Tomate                                     | in 6 Scheiben schneiden, je eine Scheibe auf ein Steak<br>legen, die beiden Anschnitte auf das Blech. |
| <b>4</b> | Raclettscheiben                            | je eine über die Tomate auf das Steak legen.  |
| <b>4</b> | kleine Rispen Tomaten                      | halbieren und auf das Blech legen<br><br>im vorgeheizten Backofen bei 180°C 8 - 12 Minuten garen.     |



## Safranrisotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



**Vorbereitung:** 10 Min.

**Zubereitung:** 30 Min.

<b>1 lt.</b>	Fleischbrühe	in einer Pfanne erhitzen.
<b>1</b>	kleine Zwiebel	klein hacken in
<b>2 EL</b>	Olivenöl	andünsten, mit
<b>300 g</b>	Carnarolireis	einrühren und glasig schwitzen lassen, mit
<b>2 dl</b>	Fendant	ablöschen, nach und nach die heisse Fleischbrühe einrühren, immer wieder umrühren, das dauert etwa 15 Minuten.
<b>1 Pkg.</b>	Safran	und
<b>100 g</b>	Parmesan, gerieben	einrühren und nochmals 5 - 10 Minuten köcheln lassen bis das Risotto die gewünschte Bissfestigkeit hat.
	Parmesan, gerieben	Mit einem Servierring auf die vorgewärmten Teller geben, mit
	Safranfäden	und garnieren.



## Sii Walliser Dessert

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

**Vorbereitung:** 30 Min.  
**Zubereitung:** 60 Min.



<b>250 g</b>	Walliser Roggenbrot	in feine Scheiben schneiden und über Nacht in
<b>3,5 dl</b>	Rotwein	einweichen
<b>100 g</b>	Rosinen	in
<b>0,5 dl</b>	Rotwein	marinieren.
<b>1 dl</b>	Holundersirup	Am nächsten Tag die Brotmasse pürieren, mit
<b>20 g</b>	Butter, flüssig	und
<b>2 dl</b>	Rahm, geschlagen	mischen, die Rosinen mit der Marinade unterheben.
		in Cupgläser oder Schalen anrichten und mit
		und Rosinen garnieren.