



# Kochclub Pot au Feu

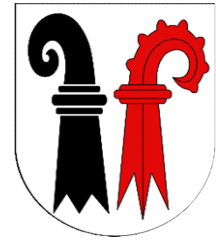
## Menü für den Monat September



vom Freitag, 2. September 2022

Zusammengestellt von Rolf Dollenmeier

### Rezepte aus dem Baselbiet



#### Apéro

#### Pumpnickel mit Bündnerfleischcrème

\*\*\*

#### Basler Mehlsuppe

\*\*\*

#### Räucherforelle vom Fährimaa

\*\*\*

#### Basler Lummelbraten

#### Rösti - Galetten

\*\*\*

#### Baselbieter Zwetschgenauflauf

#### Läckerli - Glacé

#### Weine:

weiss  
rot

Mont sur Rolle    Les Merveilles  
Yvorne rouge    La Fierrausaz



## Apéro Pumpernickel mit Bündnerfleischcrème

### Zutaten

für 28 Stück

1	Zwiebel klein
100 g	Bündnerfleisch oder Bresaola
1 EL	Butter
0.5 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
50 g	Quark
150 g	Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer
50 g	Sbrinz AOP gerieben, AOC
	Salz
1 Pack	Pumpernickel (Rondellen); insgesamt 250 g
100 g	Sbrinzrollen, dritteln



### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Bündnerfleisch in feine Würfelchen schneiden.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten, dann das Bündnerfleisch mit der Bouillon beifügen. Alles 10 Minuten ungedeckt kochen lassen.

Das Bündnerfleisch mitsamt Flüssigkeit in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.

Das Fleischpüree mit dem Quark, dem Frischkäse, dem Sbrinz und zwei Drittel des Schnittlauchs mischen und wenn nötig mit Salz abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und nochmals kalt stellen.

Die Bündnerfleischcreme auf die Pumpernickel-Rondellen spritzen. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und mit jeweils 1 Stück Sbrinzröllchen garnieren.



## Basler Mehlsuppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>6 EL</b>	Mehl	in einem Topf unter Rühren bei mässiger Hitze anrösten, leicht abkühlen lassen
<b>60 g</b>	Butter	zugeben und schmelzen lassen.
<b>1</b>	Zwiebel	halbieren und mit den
<b>2</b>	Nelken	spicken und in den Topf geben, leicht anschwitzen und
<b>1 lt</b>	Wasser	dazugiessen
<b>2 EL</b>	Rotwein	zugeben sowie
<b>1 TL</b>	Salz	zugeben und
<b>1 Prise</b>	Pfeffer	und
<b>1</b>	Lorbeerblatt	beifügen
		Die Suppe unter Rühren aufkochen lassen und bei mittlerer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen
<b>100 g</b>	Gruyere gerieben	Zwiebeln, Nelken und Lorbeerblatt entfernen.
<b>20 g</b>	Gruyere gerieben	unterrühren und in 4 Tassen verteilen und mit garnieren.



## Räucherforelle vom Fährimaa

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>200 g</b>	Räucherforelle	in kleine Würfel schneiden
<b>100 g</b>	Cherrytomaten	vierteln
<b>1</b>	rote Zwiebel	schälen und fein hacken
<b>1/2</b>	Salatgurke	schälen und entkernen und sehr fein würfeln
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden
<b>4 EL</b>	sauren Halbrahm	mit
<b>2 EL</b>	Meerrettichcreme	und
	Salz und Pfeffer	in einer Schüssel verrühren, alle vorbereiteten
		Zutaten beifügen und sorgfältig mischen
<b>2</b>	Brötchen	halbieren und das Tatar auf die vier Hälften verteilen
<b>50 g</b>	Jungsalat	in 4 Teller verteilen mit
	Olivenöl	und
	Essig	beträufeln und etwas würzen
		Die vier Brötchen darauf verteilen



## Basler Lummelbraten

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



	Olivenöl	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
<b>800 g</b>	Rindsfilet	im Bratopf erhitzen
<b>1 ½ TL</b>	Salz	mit
<b>wenig</b>	Pfeffer	und
		würzen, rundum ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen.
<b>200 g</b>	Rüebli	schälen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden
<b>350 g</b>	Knollensellerie	schälen und in Stücke schneiden
<b>250 g</b>	Lauch	in etwa 5 cm lange Stücke schneiden
<b>1</b>	grosse Zwiebel	schälen und in Stücke schneiden
<b>nochmals</b>	Olivenöl	in den Bratopf geben
<b>1 dl</b>	Weisswein	Gemüse und Zwiebel anbraten, Braten zugeben
<b>1 dl</b>	Fleischbouillon	und
		dazugeben
		Fleischthermometer an der dicksten Stelle de Filets einstecken und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofen sca. 25 Minuten braten
<b>100 g</b>	Emmentaler, gerieben	über den Braten streuen und ca. 10 Minuten fertig braten. Die Kerntemperatur soll ca. 60 °C betragen. Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Bratflüssigkeit absieben. Gemüse zum Braten servieren.
		Braten aufschneiden und mit dem Gemüse und der Bratflüssigkeit sowie den Rösti-Galetten anrichten und servieren.



## Rösti - Galetten

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>400 g</b>	Kartoffeln festkochend	schälen, waschen und fein raspeln
<b>1</b>	Zwiebel	schälen und zu den Kartoffeln reiben
<b>1</b>	Eigelb (Größe M)	unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
	Salz und Pfeffer	bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen
<b>6 EL</b>	Olivenöl	Darin aus der Kartoffelmasse portionsweise die 8 Rösti braten.



## Baselbieter Zwetschgenaufauf

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 200°C vorheizen
<b>2 Stk</b>	Milchbrötchen	in ca. 1 cm grossen Würfeln schneiden und in eine verschliessbare Schüssel geben.
<b>30 ml</b>	Vollmilch	aufkochen und die Brotwürfel damit übergossen Danach die Schüssel zudecken, die Brötchen ziehen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr sichtbar ist.
<b>2</b>	Eigelb	vom Eiweiss getrennt mit
<b>30 g</b>	Zucker	und
<b>2 EL</b>	Butter, weich	in einer Schüssel schaumig rühren und anschliessend mit dem eingeweichten Milchbrötchen vermischen
<b>2 EL</b>	Haselnüsse gerieben	mit
<b>30 g</b>	Rosinen	und
<b>0.25 TL</b>	Zimtpulver	zu der Milch-Brötchen-Mischung dazugeben
<b>etwas</b>	Zitronenschale	in die Mischung reiben
<b>300 g</b>	Zwetschgen, frisch	entsteinen, in Stücke schneiden und anschliessend in die Mischung hineingeben
<b>2</b>	Eiweiss	mit
<b>1 Prise</b>	Salz	steif schlagen und in 2 Schritten unter die Mischung heben
<b>4</b>	Auflaufförmchen	mit
<b>etwas</b>	Butter	einfetten und die Mischung hineinfüllen
<b>etwas</b>	Butterflocken	darüber verteilen und für ca. 35 Minuten im Backofen goldgelb backen.



## Basler Lächerli Glacé

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>2 dl</b>	Vollrahm	mit
<b>70 g</b>	Zucker	aufkochen, auskühlen
<b>2 dl</b>	Vollrahm	steif schlagen, abgekühlten Rahm daruntermischen Zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren
<b>1</b>	Eiweiss	mit
<b>1 Prise</b>	Salz	steif schlagen
<b>100 g</b>	Basler Lächerli	fein hacken und unter die angefrorene Masse rühren nochmals ca. 2 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren.

**Tipp:** Einige Basler Lächerli, fein gehackt, vor dem Servieren über die Glace streuen.

**8** Basler Lächerli je 2 daneben legen