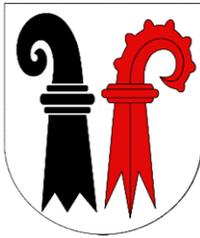




Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat September



vom Freitag, 2. September 2022

Zusammengestellt von Rolf Dollenmeier

Rezepte aus dem Baselbiet



Apéro

Pumpernickel mit Bündnerfleischcrème

Basler Mehlsuppe

Räucherforelle vom Fährimaa

Basler Lummelbraten

Rösti - Galetten

Baselbieter Zwetschgenaufbau

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)



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



| | | |
|---------------|------------------|--|
| 200 g | Räucherforelle | in kleine Würfel schneiden |
| 100 g | Cherrytomaten | vierteln |
| 1 | rote Zwiebel | schälen und fein hacken |
| 1/2 | Salatgurke | schälen und entkernen und sehr fein würfeln |
| 1 Bund | Schnittlauch | in feine Röllchen schneiden |
| 4 EL | sauren Halbrahm | mit |
| 2 EL | Meerrettichcreme | und |
| | Salz und Pfeffer | in einer Schüssel verrühren, alle vorbereiteten |
| | | Zutaten beifügen und sorgfältig mischen |
| 2 | Brötchen | halbieren und das Tatar auf die vier Hälften verteilen |
| 50 g | 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 |
| 800 g | Rindsfilet | im Bratopf erhitzen |
| 1 ½ TL | Salz | mit |
| wenig | Pfeffer | und |
| | | würzen, rundum ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. |
| 200 g | Rüebli | schälen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden |
| 350 g | Knollensellerie | schälen und in Stücke schneiden |
| 250 g | Lauch | in etwa 5 cm lange Stücke schneiden |
| 1 | grosse Zwiebel | schälen und in Stücke schneiden |
| nochmals | Olivenöl | in den Bratopf geben |
| 1 dl | Weisswein | Gemüse und Zwiebel anbraten, Braten zugeben |
| 1 dl | Fleischbouillon | und |
| | | dazugeben |
| | | Fleischthermometer an der dicksten Stelle de Filets einstecken und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofen sca. 25 Minuten braten |
| 100 g | 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)



| | | |
|--------------|---------------------------|---|
| 400 g | Kartoffeln festkochend | schälen, waschen und fein raspeln |
| 1 | Zwiebel | schälen und zu den Kartoffeln reiben |
| 1 | Eigelb (Größe M) | unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen |
| | Salz und Pfeffer | bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen |
| 6 EL | 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 |
| 2 Stk | Milchbrötchen | in ca. 1 cm grossen Würfeln schneiden und in eine verschliessbare Schüssel geben. |
| 30 ml | Vollmilch | aufkochen und die Brotwürfel damit übergossen Danach die Schüssel zudecken, die Brötchen ziehen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr sichtbar ist. |
| 2 | Eigelb | vom Eiweiss getrennt mit |
| 30 g | Zucker | und |
| 2 EL | Butter, weich | in einer Schüssel schaumig rühren und anschliessend mit dem eingeweichten Milchbrötchen vermischen |
| 2 EL | Haselnüsse gerieben | mit |
| 30 g | Rosinen | und |
| 0.25 TL | Zimtpulver | zu der Milch-Brötchen-Mischung dazugeben |
| etwas | Zitronenschale | in die Mischung reiben |
| 300 g | Zwetschgen, frisch | entsteinen, in Stücke schneiden und anschliessend in die Mischung hineingeben |
| 2 | Eiweiss | mit |
| 1 Prise | Salz | steif schlagen und in 2 Schritten unter die Mischung heben |
| 4 | Auflaufförmchen | mit |
| etwas | Butter | einfetten und die Mischung hineinfüllen |
| etwas | 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)



| | | |
|----------------|-----------------|--|
| 2 dl | Vollrahm | mit |
| 70 g | Zucker | aufkochen, auskühlen |
| 2 dl | Vollrahm | steif schlagen, abgekühlten Rahm daruntermischen Zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren |
| 1 | Eiweiss | mit |
| 1 Prise | Salz | steif schlagen |
| 100 g | 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