



# Kochclub Pot-au-Feu

## Menü für den Monat März 2024

vom Freitag, 08.03.2024

Zusammengestellt von Guido Spescha

### Mini Zwiebel-Lauch Chüechli

\*\*\*

### Apfel- Sellerie Süppchen

\*\*\*

### Spargel mit Zitronen-Schnitzel

### an Tomaten-Vinaigrette

\*\*\*

### Ofechüechli mit Vanillerahm

\*\*\*

### Wein :

Verger du Soleil,  
Rosé de Syrah, Pay`Doc



## Mini Zwiebel-Lauch Chüechli

### Zutaten (für 24 Stück)

Kleine Muffinform, ca. ø 4cm

100g geriebener Gruyère

- 400g Zwiebeln, gehackt
- 400g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- ½ EL Butter
- 0.5dl Weisswein
- 2 Eier
- 5dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss



### Zubereitung

1. Butter warm werden lassen, Lauch und Zwiebeln andünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt weich dämpfen. Deckel entfernen und die entstandene Flüssigkeit ausdampfen lassen.  
Die Lauch-Zwiebelmasse in eine Schüssel geben und auskühlen-
2. Mit einer Schere den Teig mitsamt dem zugehörigen Backtrennpapier in Quadrate von ca. 7x7cm schneiden und diese zusammen mit dem Trennpapier in jede Vertiefung der Muffinförmchen legen und leicht andrücken.
3. Die Böden der einzelnen Teigförmchen mit wenig Käsemischung bedecken und mit der Lauch-Zwiebelmasse zu etwa  $\frac{3}{4}$  auffüllen
4. Eier und Rahm gut verquirlen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vorsichtig in die einzelnen Förmchen über die Lauch-Zwiebelmasse giessen.
5. Im auf 220° vorgeheizten Ofen während etwa 15 Minuten backen.



# Apfel-Sellerie-Rahmsuppe

Für 6 Personen

## Zutaten

- 625g Knollensellerie
- 375g Äpfel
- 125g weiße Zwiebeln
- 30g Butter
- 1,2l Gemüsebouillon
- 250ml Vollrahm
- 1 EL Thymian, abgezupfte Blätter
- Salz
- Pfeffer
- Baguette für Croûtons



## Zubereitung

1. Knollensellerie schälen und würfeln. Äpfel vierteln, entkernen und grob würfeln. Zwiebeln würfeln.
2. Butter in einem Topf schmelzen und alles bei mittlerer Hitze 5 Min. darin andünsten.
3. Gemüsebouillon dazu gießen, Thymian einstreuen und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln lassen. Am Ende der Garzeit die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren.
4. Schlagsahne dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Dazu passen in Butter gebratene Weißbrot-Croûtons.
-



## Spargel mit Zitronen-Schnitzel an Tomaten Vinaigrette

### Zutaten für 6 Portionen

- 24-30 weisse Spargel
- Salz
- 2TL Zucker
- 18 kleine Kartoffeln (1200g)
- 12 kleine Kalbschnitzel  
(à 60-70g, Rücken od.Filet)
- Pfeffer
- 4EL Öl
- 1,5EL Butter
- 18 Salbeiblätter
- 3TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Grobes Salz
- 2EL Petersilie



### Zubereitung

- 1 Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargelschalen in ca. 6 l leicht gesalzenes Wasser geben, einmal sprudelnd aufkochen. Dann 30 Minuten ziehen lassen. Spargelschalen mit einer Schaumkelle herausnehmen. Spargelwasser mit 1-2 TL Zucker würzen. Spargel in den Topf mit dem Spargelwasser legen
- 2 Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten knapp garen. Spargel einmal sprudelnd aufkochen, von der Herdplatte nehmen und 15-20 Minuten ziehen lassen.
- 3 Schnitzel mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne im Öl von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten scharf braten. In der letzten Minute 1 EL Butter und Salbei zugeben und mitbraten. Gebratene Schnitzel mit Zitronenschale und grobem Salz würzen.
- 4 Kartoffeln abgießen. 1 TL Butter und die Petersilie zugeben und darin schwenken. Spargel aus dem Wasser nehmen. Mit den Kartoffeln, Schnitzeln und Salbei-Zitronen-Butter auf Tellern anrichten. Spargel mit der Tomaten-Vinaigrette (siehe Rezept Tomaten-Vinaigrette) beträufeln.

### Tomaten Vinaigrette

- 250g kleine Strauchtomaten, vierteln
  - 5 EL Weisswein\*
  - 1,5 dl Olivenöl, Salz, Pfeffer\*
  - 1 Prise Zucker\*
  - 2 EL Petersilie, gehackt\*\*
  - 1 EL Basilikum, geschnitten\*\*
  - 2 EL Pinienkerne, geröstet\*\*
- \*miteinander verrühren
- \*\* mit den Tomaten mischen



# Ofenküchlein mit Vanillerahm

Ergibt 8 Stück

## Zutaten:

- 2dl Milchwasser (½ Milch/½ Wasser)
- 50g Butter
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Zucker
- 120g Mehl
  
- 2-3 Eier
- 1 Vanillestängel
- 3dl Vollrahm
- 2 EL Puderzucker
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

- Ofen auf 180° vorheizen
- Milchwasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren.
- Mehl auf einmal begeben und mit Kelle ca. 1½ Min rühren bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen
- Eier verklopfen, nach und nach mit dem Handrührgerät darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.
- Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14mm Ø) geben.  
Ca. 8 Häufchen von je ca. Ø 6cm mit genügend Abstand auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech spritzen.

## Backen / Trocknen:

- Ca. 30Min in der Mitte des Ofens. **Ofen nie öffnen!**
- Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min trocknen.
- Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen
- Ofenküchlein aufschneiden.
- Vanillestängel der Länge nach aufschneiden, Samen auskratzen.
- Rahm mit dem Puderzucker und den Vanillesamen steif schlagen.
  
- Schlagrahm in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14mm Ø) geben, auf die Bödeli spritzen. Deckel draufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.  
ergibt 4-6 Portionen





## Der Brandteig

AKTUELL  
TITELGESCHICHTE

### Süsser oder salziger Brandteig?

Für einen süssen Brandteig  
braucht es pro dl Flüssigkeit  
1 EL Zucker, für die salzige Version  
pro dl ungefähr 2 Prisen Salz.

### Teig geht im Ofen nicht auf?

Wenn der Teig zu flüssig ist,  
geht er nicht auf. Den Backofen  
nie öffnen während des Backens,  
sonst fallen die Küchlein zusammen.

### Gebäck ist nicht luftig?

Der Teig wurde nicht genügend  
lang auf dem Herd gerührt, es  
wurden zu wenige Eier  
verwendet, der Teig war zu  
flüssig.

### Teig ist angehockt?

Man muss den Teig mit einer  
Holzkelle kräftig rühren, bis  
sich auf dem Pfannenboden  
eine feine Schicht bildet.

Der Biskuitteig und  
ein feines Rezept  
auf Seite 28 →