



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Januar

vom Freitag, 13. Januar 2023

Zusammengestellt von Beat Berwert

Carpaccio von Gebackenen Randen

Zucchini Wurst Wähe

Rippli im Blätterteig Orangen Rotkraut

Glühwein Sabayon

Weinempfehlung:	weiss	Mont sur Rolle	Schweiz
	Rot	Valpolicello Ripasso	Italien



Zucchini Wurst Wähe

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



- 1 Kuchenteig rund**
- 500 g Zucchini geraffelt**
- 1 Luganighe / Schweinsbratwurst 180 gr.**
- 2 dl Halbrahm**
- 100 g Geriebener Gruyère**
- 2 Eier**
- Salz, Pfeffer**
- 2 Zweige Oregano.**

1. Wurst aufschneiden Haut abziehen Brät zu baumnussgrossen Kugeln formen.
2. Zucchini an Röstiraffel raspeln
3. Teig samt Papier auf Backblech legen und einstechen
4. Rahm, Käse und Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Geraffelte Zucchini sehr gut ausdrücken begeben und durchmischen auf Teig geben und Fleischkugeln darauf verteilen.
6. Im vorgeheiztem Ofen 180 Grad (Umluft) 35-40 Min Backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und Oregano darüber zupfen und servieren



Carpaccio von gebackenen Randen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



600 g Mittlere frische Randen
2 Zweige Rosmarin
8 Zweige Thymian
6 EL Olivenöl
Salz
80 g Pinienkerne
Sauce
4 EL Weissweinessig
4 EL Balsamicoessig
Salz Pfeffer
12 EL Olivenöl

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. Die Randen waschen, jedoch weder schälen noch rüsten, damit ihr Saft beim Backen nicht ausläuft. Trocken tupfen und in eine kleine Gratinform setzen. Die Rosmarinzweige mit einer Schere in kleine Büschelchen schneiden und über die Randen verteilen. Die Thymianzweige ebenfalls darüber geben. Die Randen mit dem Olivenöl beträufeln und leicht salzen
3. Die Randen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 50-60 Min. backen . Etwas abkühlen lassen
4. Inzwischen in einer trockenen Pfanne die Pinienkerne ohne Fettzugabe rösten.
5. Die Schale der Rande ablösen. Die Knollen in möglichst dünne Scheiben schneiden und ziegelartig auf den Teller anrichten. Den Ziegenfrischkäse in kleine Stückchen über die Randen verteilen
6. Für die Sauce beide Essigsorten, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit einem kleinen Schwingbesen zu einer Sauce rühren. Über das Carpaccio träufeln. Am Schluss alles mit den Pinienkernen bestreuen



Rippli im Blätterteig

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



1 kg **rotschalige Äpfel**
5 dl **Wasser**
3 dl **Weisswein**
1,3-1,5 kg **Rippli am Stück**
2 Rollen **rechteckiger**
ausgewallter Blätterteig
1 **Eigelb**
1 **Eiweiss**
1 TL **Rahm**

1. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.
2. Die Äpfel waschen, trocken Kerngehäuse entfernen und den Apfel achteln.
3. Wasser, Wein sowie Zucker in einer grossen Pfanne aufkochen. Die Apfelschnitze darin in 2 Portionen während 3- 5 Min. knapp weichkochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in einer Schüssel geben und mit etwas Sud beträufeln Die restliche Flüssigkeit aufbewahren.
4. Das Rippli in eine Gratinform legen und im 230 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille 30 Min. backen. Von Zeit zu Zeit mit Etwas Apfelsud übergiessen. Dann das Fleisch herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Die erste Rolle Blätterteig auf einem Backpapier auf ein Backblech legen. Apfelstücke in einem Sieb gut abtropfen Apfelstücke auf dem Teig auslegen so gross wie das Rippli ist. Das Rippli auf die Schnitze legen und mit Schnitze belegen Teig ca 6 cm mit Eiweiss ums Rippli bestreichen, zweiter Teig darüberlegen und satt am Rippli mit Gabel andrücken 6 cm Umrandung stehen lassen und gegen innen aufrollen den Teigresten nehmen und verzieren
6. Eigelb und Rahm verrühren und die Rippli-Pastete damit bestreichen.
7. Das Rippli im auf 200 Grad vorgeheiztem Ofen Auf der untersten Rille 40 Min backen
8. Die restlichen Schnitze zum Essen servieren.





Orangen Rotkraut

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



1 kg Rotkabis
3 mittlere Zwiebeln
2 Orangen
6 Nelken
8 Wachholderbeeren
4 Lorbeerblätter
2 Zimtstangen
80 g Zucker
2 EL Zitronensaft
4 EL Butter
ca 3 dl Gemüsebouillon
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Unschöne Blätter vom Rotkabis entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunck heraus schneiden und das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Die Schale der Orange dünn abreiben und beiseite stellen, den Saft der Orange auspressen.
3. Nelken und Wachholder grob zerdrücken. Mit dem am Rand eingeschnittenen Lorbeerblätter und der in Stücke gebrochenen Zimtstangen im einen Strumpf geben.
4. In einer grossen Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu hellbraunem Caramel schmelzen. Vom Feuer ziehen. Butter und Zwiebeln zum Caramel geben, aufschäumen lassen, dann mit dem Orangensaft ablöschen. Kurz kochen lassen bis sich der Caramel aufgelöst hat. Jetzt den Rotkabis und die Orangenschale beifügen, alles gut mischen, die Bouillon dazu giessen und das Gewürzsäckchen begeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 50-60 min. sehr weich schmoren; wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.



Glühwein- Sabayon

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



5 dl Rotwein
100 gr Zucker
1 ½ Zimtstange
2 Prise geriebene Muskatnuss
2 Prisen gemahlener Kardamom
1 Prise Ingwerpulver
1 Zitrone abgeriebene Schale und Saft
1 Orange abgeriebene Schale und Saft
6 Gewürznelken
4 Eigelb
2 EL Zucker

1. Alle Glühweinzutaten in einen Strumpf geben. Den Wein und den Strumpf in eine Pfanne geben und aufkochen bis noch 4 dl übrig sind.
2. Die Eigelbe und der Zucker in eine Metallschüssel geben. Über einem leicht kochendem Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse etwas heller ist
3. Den eingekochten Glühwein beifügen. Die Masse weiterhin so lange über dem Wasserbad aufschlagen, bis sie cremig bindet. Aufgepasst ;Hat man das Gefühl, dass die Creme sehr dick oder zu heiss wird, sofort vom Wasserrbad nehmen und nebender Herdplatte weiter rühren. Die warme Sabayon sofort in Gläser oder Dessertschalen anrichten und servieren.