



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Oktober

vom Freitag, 4. Oktober 2019

Zusammengestellt von Rolf Dollenmeier

Kulinarisches aus dem Jura

**Apéro
Tuilles (Käseziegel)**

Soupe jurasienne

Toétché (Rahmkuchen)

**Wildschwein - Entrecôte an
Garanoir - Wildreduktion mit
Ragout von Pfifferlingen und
Tagliatelle**

Stiflates mit Zwetschenkompott

Weinempfehlung:

weiss

Neuchâtel Chasselas AOC

Neuenburg

rot

Garanoir Emblem AOC 2017

Waadt



Tuilles Käseziegel

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.



100 g Jurakäse (Gruyere) gerieben in eine Schüssel geben und mit
100 g Mehl sowie
100 g Butter, zerlassen und
100 g Eiweiss mit einer Teigkelle gut vermengen

Ein Kuchenblech bebuttern und in Abständen von je 10 cm nussgrosse Häufchen aufs Blech setzen.

Alles mit einer Klarsichtfolie bedecken und die Teighäufchen mit einem ebenen Pfannenboden flach drücken. Das Blech ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, um die Masse fest werden zu lassen.

Mohn, Sesam, Paprika geriebenem Käse
Die Folie entfernen und die Teiggrondellen beliebig mit Gewürzen oder bestreuen

Den Ofen auf 190°C vorheizen und die Ziegel goldbraun backen.

Salz
Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Ziegel mit wenig bestreuen und lauwarm servieren.



Soupe jurasienne

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.



2	Lauch, weisser Teil	fein schneiden.
1	Zwiebel	hacken
20 g	Butter	in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Lauch hinzugeben, mit
	Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken, 10 Minuten rühren, ohne sie färben lassen.
300 g	feste Kartoffeln	waschen, schälen und in Scheiben schneiden
6 dl	Wasser	zum Kochen bringen,
1 TL	Bouillonpulver	einrühren, geschnittene Kartoffel Lauch und
1	Saucisson	hinzugeben und 20 - 25 Minuten kochen lassen.
		Würste abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
	Kerbel oder Peterli	Legen Sie die Kartoffeln und die Wurst in 4 vorgewärmte Suppenschüsselchen, gießen Sie die Suppe darüber, mit garnieren und servieren.



Toétchè jurassien Rahmkuchen

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: 120 Min.
Zubereitung: 30 Min.



Teig

250 g	Mehl	und
1/2 TL	Salz	mischen, eine Mulde formen.
20 g	Butter, weich	zugeben
4 EL	Milch	und
12 g	Hefe, zerböckelt	anrühren, dazugeben, nochmals
0,5 dl	Milch, lauwarm	dazugeben, zu einem glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur rca. 1-Std. um das Doppelte aufgehen lassen.



Eigelb

Teig vierteln und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. In der Grösse des Blechs auswallen, in die vorbereiteten Bleche legen, den Rand mit den Fingern formen. Nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. Boden mit einer Gabel einstechen. Den Teigrand mit bestreichen

Guss

50 g	sauren Halbrahm	in einer Schüssel mit
100 g	Crème fraîche	mischen,
1	Ei, verrührt	zugeben
50 g	Rohschinkenwürfel	unterrühren
1 MSP	Safran	einrühren

abschmecken, alles gut verrühren auf die 4 Teigformen verteilen
In der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens etwa 15 Minuten backen.

Garnitur

2	Radieschen	in Scheiben schneiden und mit etwas
100 g	Mischsalat	um die Toétché verteilen
4 EL	Olicenöl	mit
4 EL	Balsamico	und
2 EL	Schnittlauch	mischen und mit

abschmecken und über den Salat und die Radieschen verteilen.



Wildschwein - Entrecôte an Garanoir-Wildreduktion mit Ragout von Pfifferlingen und Tagliatelle

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: 40 Min.



3	Schalotten	in dünne Ringe schneiden und in kleinem Kochtopf mit
1 EL	Olivenöl	andünsten, mit
1 dl	Garanoir	ablöschen und mit
2 dl	Wildfonds	zugeben, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken und bei kleiner Hitze einreduzieren lassen. Schalottenringe absieben und beiseite stellen. Sauce warmstellen. Backofen auf 140 Grad Celsius vorheizen.
300 g	Pfifferlinge	gründlich putzen und evt. halbieren. Stielende abschneiden.
	Wasser	für die Pasta in hohem Kochtopf zum Kochen bringen, salzen.
2 EL	Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen
600	Wildschwein-Entrecôte	mit
	Fleur de Sel und Pfeffer	würzen und von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten, auf ein Gitterrost legen und im vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Den Saft in der Pfanne zu der Reduktion geben. Die Entrecôtes sollten eine Kerntemperatur von 54 Grad Celsius haben, dann ist das Fleisch medium, also schön Rosa. Wenn du kein Temperatur-Messgerät hast, das Entrecôte 4 Minuten in der Pfanne und ca. 8 Minuten im Ofen lassen, dann ist es medium.
300 g	Tagliatelle	in das kochende Wasser geben und bei gelegentlichem Rühren kochen lassen.
1 EL	Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen lassen, die Pfifferlinge scharf anbraten und erst kurz vor dem Servieren mit
1 TL	Thymian	und
	Salz und Pfeffer	würzen, die Schalottenringe zu den Pfifferlingen geben und nochmals abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen ziehen und kurz in die Pilzpfanne geben.
1 EL	Schnittlauch, gehackt	und
1 EL	Butter	hinzufügen und kurz schwenken.
		In den vorgewärmten Tellern anrichten.



Stiflates mit Zwetschgenkompott

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.



Stiflates

100 g	Mehl	in einer Schüssel mit
1 TL	Vanillepulver	und
1 Prise	Salz	gut vermengen
1	Ei	verrühren und zugeben
2 EL	Vielle Prüne	zugeben
1 dl	lauwarme Milch	soviel zugeben, dass ein glatter und dickflüssiger Teig entsteht. zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
	Rapsöl	in einer Pfanne auf etwa 180° erhitzen
		Teig in einen Messbecher giessen. Trichterausguss mit einem Finger verschliessen, 1/4 Teig in den Trichter füllen, über das heisse Öl halten. Finger vom Ausguss lösen, Teig spiralförmig, von innen nach aussen, in das heisse Öl fliessen lassen. Goldbraun backen, wenden und fertig backen
		Nach dem Backen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit
	Puderzucker	bestäuben.

Zwetschgenkompott

10	Zwetschgen	in einer kleinen Pfanne mit
2 EL	Zucker	unter gelegentlichen Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. dämpfen, beiseite stellen.

Stiflates mit dem Zwetschgenkompott auf Teller anrichten und lauwarm servieren.