



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Februar 2024

vom Freitag, 2. Februar 2024

Zusammengestellt: Sepp Frank

Blätterteig mit Tomaten

Tiroler Speckknödel in Rindsbouillon

Wintersalat mit Pilzen

Girardirostbraten grüne Bohnen Tagliatelle

Topfen- (Quark) Nockerl mit Brösel auf Himbeerspiegel

Birgit Eichinger 2022 (weiss, Kamptal Österreich)
Steininger Zweigelt 2021 (rot, Niederösterreich)
Beeren Auslese, Landhaus Schmelzer (weiss, Gols Österreich)



Blätterteig mit Tomaten



Zutaten für 25 Stück (Apéro)

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

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(Vorbereitung ca. 15 Min. Backen ca. 20 Min.)

- 1 Stk** Knoblauch-Zehe
- ¼ Bund** Basilikum
- 50 ml** Olivenoel
- etwas** Salz und Pfeffer
- 5 Stk** mittelgrosse Tomaten (ca. 600 gr)
- 1 Pack** Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 270 gr)
- 1 Stk** Ei (ca. Grösse M)

Zubereitung

- 01** Backofen vorheizen: auf 200 ° Ober-/ Unterhitze → **oder** bei Umluft 180 °
Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.
Basilikum waschen, trocken tupfen. → Einige Blätter*) für die Garnitur beiseite legen
den Rest (ca. ¼ Bund) fein hacken
Olivenoel mit Knoblauch, Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen.
- 02** Tomaten waschen, trocken tupfen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.
Blätterteig abrollen und mit Hilfe eines Messers oder Teigroller, in kleine Quadrate
ca. 4 x4 cm schneiden.
Einzel auf einem mit Backpapier belegtem Backblech setzen
Ei verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen.
- 03** Je eine Tomatenscheibe mittig auf die Quadrate legen.
Mit etwas Knoblauch-Oel bestreichen.
Ca. **15 bis 18 Minuten** im vorgeheizten Backofen, **goldbraun** backen.
Nach dem Backen, die Quadrate erneut mit etwas Knoblauch-Oel bestreichen.

Mit Basilikum-Blätter *) garnieren und servieren.



Tiroler Speckknödel mit Rindsbouillon



Zutaten für 4 Personen
(Hauptgericht)

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

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
(Vor-/ Zubereitung 15 Min./ Kühlzeit 30 Min./ Kochzeit 15

1	El	Butter
90	gr	Speckwürfeli
2,5	dl	Milch
150	gr	Semmelwürfel (altes, zu Würfelchen geschnittenes Weissbrot)
2	Stk	Eier
1	Bund	Petersilie, fein geschnitten
1	lt	Rindsbouillon
1	Bund	Schnittlauch Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 01** Die Butter im Topf zergehen lassen, Speck gut anschwitzen, mit Milch aufgiessen und über das Knödelbrot giessen, locker umrühren.
- 02** Mit Eier und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knödelmasse für ungefähr 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 03 *Mit feuchten Händen*** ca. 16 kleine Knödel formen und diese in reichlich Salzwasser ca. 10 – 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- 04** Mit einem flachen Siebschöpfer herausnehmen, gut abtropfen lassen und in Suppentellern anrichten.
Mit heisser Rindsbouillon auffüllen
Mit etwas Schnittlauch servieren.

Tipp: Die Knödel können auch im Dampfgarer zubereitet werden. – Bei 100 % dauert das ca. 25–30 Minuten - Dabei kann man die Masse auch etwas lockerer lassen. Und je lockere die Masse, desto flaumiger werden die Knödel.



Wintersalat mit Pilzen



Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

250 gr	winterlicher Blattsalat (Nüsslisalat)
200 gr	Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
4 EL	Haselnusskerne
80 gr	Schaf/ Ziegen - Weichkäse
2 Stk	Orangen
1 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Honig
2 TL	Senf
2 EL	Olivenoel
1 TL	Oel
etwas	schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung

250 gr Salat waschen, trockenschleudern, ggf von Strunk/ Wurzeln befreien.

200 gr Pilze putzen, in mundgerechte Stücke/ **Kräuterseitlinge** längs in dünne Scheiben schneiden.

4 EL Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne, goldbraun rösten, nach dem Abkühlen grob hacken.

80 gr Schaf/ Ziegenweichkäse in kleine Stücke schneiden.

Orangen schälen, die weisse Haut entfernen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. - Den heraustretenden Saft auffangen.

Dressing: **1 EL** Balsamico Essig mit **1 EL** Honig, **2 TL** Senf, **4 EL** Orangensaft verrühren. Zuletzt **2 EL** Olivenoel unterschlagen. - Mit etwas Pfeffer und Salz etwas würzen.

Pilze: **1 TL Oel** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze bei mittlerer Hitze kurz anbraten mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Anrichten: Den Blattsalat mit dem Dressing anmachen und auf den Tellern anrichten. Salat mit gebratenen Pilzen, Orangenfilets, und Schaf/ Ziegenweichkäse garnieren. Mit den gerösteten, gehackten Haselnusskernen bestreuen, servieren.



Girardi-Rostbraten grüne Stangenbohnen Tagliatelle



Zutaten für 4 Personen
(Hauptgericht)

Legende:

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

Zubereitungszeit, gesamt: ca. 60 Minuten
Zubereitung: ca. 30 Minuten
im Ofen garen: ca. 30 Minuten

4	Stk	Rostbraten (Rindshohrücken) zu ca. 200 gr
2	EL	Oel
100	gr	Zwiebel
120	gr	Champignon
20	gr	Rohschinken (oder Bresaola, vom Rind)
60	gr	Essig-Gurke
1	dl	Rotwein
2,5	dl	Rindsbouillon
8	cm	(ca.) Tomatenpüree
8	cm	(ca.) Senf
8	cm	(ca.) Sardellenpaste
		Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung

Backofen auf 200 ° mit Umluft, vorheizen.

Die Fleischstücke beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Oel anbraten.
Dann auf einen Teller legen.

Die feingehackte Zwiebel in den Bratrückständen rösten.

Den Rohschinken/ Bresaola, die Champignons, die Essig-Gurken, in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln mitrösten.

Senf, Tomatenmark, Sardellenpaste, restliche Gewürze dazugeben, mit Rotwein ablöschen, mit wenig Wasser aufgiessen.

Die Fleischstücke in eine Auflaufform geben, Sauce darübergiessen.
Im Backofen, **ohne Umluft**, bei 180 ° weichdünsten.

Während der ersten 20 Minuten mit Alufolie abdecken.

Dabei Fleisch ab und zu wenden und bei Bedarf die reduzierte Sauce mit Wasser verdünnen.



grüne Bohnen

Rezept für 4 Personen

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

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2 EL Butter
500 gr grüne Bohnen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bohnen putzen und waschen, halbieren.

In einen Topf geben und mit Salz- Wasser ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze weich dämpfen.
Anschliessend mit kaltem Wasser abschrecken und in wenig Butter schwenken.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tagliatelle

Rezept für 4 Personen

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

50 bis 60 gr Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen und in wenig Butter schwenken.





Topfen- (Quark) Nockerl mit Brösel auf Himbeerspiegel



Dessert für 4 Personen

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

Zubereitungszeit: ca. 45-50 Minuten
(35-40 Min. vorbereiten, 10 Min. kochen)

300 gr	Topfen (Quark) ca. 20 % Fett
75 gr	Sauerrahm
75 gr	Mehl
1 Stk	Ei
eine Prise	Salz
½ TL	frischen Zitronen-Abrieb
120 gr	Butter
150 gr	Semmelbrösel
15 gr	Puderzucker
10 gr	Vanillezucker
350 gr	Himbeeren (geht auch mit Tiefkühl-Himbeeren)
80 gr	Zucker
etwas.....	Puderzucker zum dekorieren
½ dl	WER MAG: Dessertwein, «Beerenauslese», (süss)

Zubereitung

1. Den Topfen (Quark) mit dem Sauerrahm, dem Mehl, dem Zitronenabrieb und dem Ei gut vermischen sowie mit einer Prise Salz abschmecken.
2. Den Teig ca. 30 Minuten kühl durchziehen lassen.
3. Zwischenzeitlich, Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Den Puderzucker mit den Semmelbrösel und dem Vanillezucker darin, langsam anrösten, bis sie etwas Farbe bekommen haben
4. In einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
5. Aus dem Topfen- (Quark-) Teig, mit zwei Löffel Nocken abstechen/ formen und in das Salzwasser gleiten lassen. Das Wasser SOLLTE jetzt aber nur mehr SIEDEN, da sonst die Nocken zerkochen würden.
6. Die Topfenockerl sollten nun rund 10 Minuten im siedenden Wasser durchziehen.
7. In der Zwischenzeit, die Himbeeren in einem Topf mit dem Zucker zu einer Sauce zerkochen. Diese durch ein Sieb streichen, damit die Kerne aufgefangen werden.
8. Die Himbeersauce auf den Tellern verteilen, durch schwenken der Teller einen Spiegel erzeugen.
9. Fertige Topfenockerl mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in der Bröselpfanne wälzen bis diese vollkommen mit Brösel verkleidet/ bedeckt sind.
10. Je 2 Nockerl auf den Tellern platzieren.
11. Abschliessend mit dem Puderzucker bestreuen.
12. Dazu, ½ dl Dessertwein, süss, Beerenauslese