



Gourmet Menu

Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat April

vom Freitag, 14. April 2023

Zusammengestellt von Rolf Dollenmeier

Apéroplatte

Polentacremesuppe mit gratiniertem Steinpilztoast

Tagliatelle in Spargelcremesauce mit Jalobsmuscheln im Speckmantel

Lemon - Courd - Sorbet

Schweinefilet im Rohschinkenmantel auf Cremespinat und Kartoffelpüree

Amaretto-Pudding mit gratinierten Birnen

Weisswein: Morges Le Voilier Chasselas

Rotwein: JP. Chenet Pays d'Oc IGP Cabernet/Sirah



Apéroplatte

Apérospiesschen

Zutaten für 12 Stück

1	Bund	Radieschen
100	g	Bergkäse
70	g	Bündnerfleisch oder Mostbröckli
		Salz und Pfeffer
		Holzspiessli

Zubereitung

Käse in Würfel schneiden.
Beides mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
Bündnerfleisch-Scheiben je zweimal falten.
Abwechslungsweise mit Käsewürfeln und den Radieschen auf die Spiesse stecken.
Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen und servieren.



Salami - Cornets

Zutaten für 12 Stück

12	Stk.	Salamiredli
3	Stk.	Käsli La vache qui rit
12	Stk.	rote Peperonispitzen

Zubereitung

Die Käsli in je 4 gleichgrosse Dreiecke schneiden.
Die Salamiredli zu Cornets formen und mit einem Dreieck Schmelzkäse füllen und mit einem Peperonispitzli garnieren.



Schinkenröllchen

Zutaten für 15 Stück

3	Scheiben	Hinterschinken
1	Dose	Frischkäse Knoblauch-Kräuter
50	g	Pecorino
3		Cornichons
		Holzspiessli

Zubereitung

Schinkenscheiben in fünf Streifen schneiden max. 3 cm breit. Den Pecorino in 3 cm lange, 5 mm dicke Streifen schneiden. Cornichons in etwa 4 mm dicke Scheibchen schneiden.

Auf jedes Schinkenstück je 1 Teelöffel Cantadou und 1 Stück Pecorino verteilen und die Schinkenstücke aufrollen. Je ein Cornichonscheibchen darauf legen und mit einem Zahnstocher fixieren.





Polentacremesuppe mit gratiniertem Steinpilztoast

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.



ZUBEREITUNG DER SUPPENEINLAGE

- | | | |
|-------------------|------------------------|---|
| 20 g | Steinpilze, getrocknet | 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen |
| | Olivenöl | in einer beschichteten Pfanne erhitzen und |
| 4 Scheiben | Baguette | auf einer Seite knusprig anbraten, aus der |
| | | Pfanne nehmen und die Steinpilze darin |
| | | etwa 10 Minuten braten, mit |
| | Salz und Pfeffer | und |
| | Knoblauchpulver | abschmecken |
| 1 Bund | Petersilie | fein hacken und etwas beimischen, Rest beiseitestellen. |
| | | Backofen auf 100° Umluft vorheizen |
| 2 Scheiben | Schmelzkäse | Die Pilze auf die Brotscheiben verteilen und |
| | | halbieren und je eine halbe auf die Pilze |
| | | legen und im Heissluftofen bei 100° für |
| | | einige Minuten schmelzen lassen |

ZUBEREITUNG DER POLENTACREMESUPPE

- | | | |
|--------------|------------------|--|
| 1 | kleine Zwiebel | und |
| 1 | Knoblauchzehe | schälen und fein hacken |
| 20 ml | Olivenöl | und |
| 20 g | Butter | in einem Topf erwärmen und die Zwiebeln |
| | | und den Knoblauch leicht anschwitzen |
| 30 g | Polentagries | einstreuen |
| 8 dl | Geflügelbouillon | aufgiessen und zum kochen bringen |
| | | mehrmals umrühren, bis die Suppe eindickt |
| | | um ein Anbrennen zu verhindern. Die Suppe etwa |
| | | 10 Minuten köcheln lassen und mit |
| | Salz und Pfeffer | abschmecken. |

ZUBEREITUNG VOM KNOBLAUCHSCHAUM

- | | | |
|--------------|---------------------|---|
| 20 ml | Rahm | mit |
| 20 ml | Geflügelbouillon | und |
| 1 | Knoblauchzehe, ganz | aufkochen |
| ½ TL | Maisstärke | in kaltem Wasser auflösen und dazugeben und mit |
| | Salz und Pfeffer | abschmecken. |
| | | Knoblauch entfernen und mit dem Stabmixer |
| | | aufschäumen |

ANRICHTEN

Die heiße Polentacremesuppe in die vorgewärmten Suppenschalen einfüllen und die überbackenen Pilztoast einlegen. Restliche Petersilie in feine Streifen schneiden und in die Suppe einstreuen. Den Knoblauchschaum über die Suppe verteilen und mit Petersilie garnieren.





Tagliatelle in Spargelcremesauce mit Jakobsmuscheln im Speckmantel

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.



ZUBEREITUNG DER SAUCE

150 g	grüne Spargeln	unteres Ende abschneiden und wenn nötig schälen und in 1,5 - 2 cm grosse Stücke schneiden
1	Zwiebel, klein	schälen, fein hacken und in
20 g	Butter	anschwitzen, Spargelstücke zugeben und mitdünsten,
2 dl	Rahm	und
1 dl	Hühnerbouillon	aufgiessen und 15 Minuten köcheln lassen, mit abschmecken
	Salz und Pfeffer	in kaltem Wasser auflösen und die Sauce binden.
	Maizena	warmstellen
100 g	Kirschtomaten	waschen, vierteln und zugeben

ZUBEREITUNG DER JAKOBSMUSCHELN

8	Jakobsnüsse	abspülen, trocken tupfen und in
8	Specktranchen	einzelnen einwickeln.
1 EL	Olivenöl	in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen und die Jakobsmuscheln mit
etwas	Rosmarin und Thymian	beidseitig anbraten, mit
	Salz und Pfeffer	würzen.
einige	Rosmarinzweiglein	für die Garnitur beiseite legen

ZUBEREITUNG DER PASTA

200 g	Tagliatelle	in reichlich Salzwasser für ca. 6 Minuten AL Dente (bissfest) kochen, öfters umrühren, dann abseihen.
		Die Tagliatelle in der heißen Sauce kurz durchschwenken.

ANRICHTEN

Die Tagliatelle auf den vorgewärmten Tellern verteilen, je 2 gebratenene Jakobsnüsse neben den Nudeln platzieren und mit Rosmarinzweigen garnieren





Lemon - Courd - Ingwer - Sorbet

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.



ZUBEREITUNG DES SORBETS

1 CM Ingwer
2 EL Zuckerwasser

500 g Mascarpone
1 EL Puderzucker
2 EL Lemon Courd

schälen und fein würfeln, in
aufkochen bis ein Sirup entsteht, durch ein
feines Sieb streichen und in eine Schüssel geben
und
sowie
zugeben und mit einem elektrischen Rührgerät
glatt rühren.
In der Eismaschine gefrieren lassen, in ein Tupperware
abfüllen und im Gefrierschrank aufbewahren.

GARNITUR

1 Limette
4 Zweige Pfefferminze

Davon 4 Scheiben abschneiden und halbieren

ANRICHTEN

15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Tiefkühler nehmen und für kurz mit einem Mixer pürieren, in 4 Gläser verteilen, mit den halben Limettenscheiben und der Minze garnieren.



Schweinefilet im Rohschinkenmantel auf Cremespinat und Kartoffelpüree

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.



ZUBEREITUNG DER SAUCE

1 EL	Olivenöl	in einem Topf erhitzen
1	Zwiebel	fein hacken und
1	Knoblauchzehe	ebenfalls fein gehackt darin andschwitzen
40 g	Karotten	und
40 g	Sellerie	schälen, klein schneiden und ebenfalls anrösten
		bis sie leicht Farbe bekommen, mit
50 ml	Rotwein	ablöschen und einreduzieren lassen
2 dl	Fleischbouillon	und
1 TL	Kalbsfond	zugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen
1 TL	Roux	(braune Mehlschwitze Granulat) zugeben und die
		Sauce binden, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken, warm stellen.

ZUBEREITUNG DES SCHWEINEFILETS

1	Schweinefilet	ca. 650 g
		Die Enden abschneiden, ca. 150 g, würfeln und mit
50 ml	Rahm	für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.
		Das Filet mit
	Salz und Pfeffer	würzen.
1	Knoblauchzehe	fein hacken und mit
1/2 TL	Paprika Edelsüss	sowie
	Salz und Pfeffer	in einen hohen Becher geben und mit dem
		Stabmixer zu einer Farce pürieren.
1 Stück	Klarsichtfolie	auslegen und
4 Sch.	Parmaschinken	darauf je zu einem Rechteck auslegen, mit der
		vorbereiteten Farce bestreichen, das Filet darauf legen
		und einrollen, mit
	Küchenschnur	binden und in
	Klarsichtfolie	und
	Alufolie	fest einpacken. Für eine halbe Stunde in den
		Kühlschrank legen.
	Wasser	in einem grossen Topf aufkochen und die beiden
		Schweinsfilet darin bei ca. 80 Grad 30 - 40 Minuten
		zugedeckt pochieren. Filets herausnehmen und
		die Kerntemperatur kontrollieren, sollte 58 Grad sein.
		Anschliessend Wasser ableeren, Topf beiseite stellen
		und die Filets darin 10 Min. ruhen lassen.
	Olivenöl	Filets von der Folie befreien und in
		rundum leicht anbraten, Küchenschnur entfernen
		und in 4 Scheiben aufschneiden.

ZUBEREITEN DER KARTOFFELPÜREE-KUGELN

75 ml	Milch	in einem Topf erwärmen
20 g	Butter	zugeben und schmelzen lassen, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken und
etwas	Muskatnuss	dazureiben.
300 g	Kartoffeln	schälen, waschen und in größere Stücke schneiden. Die
		Kartoffelwürfel in reichlich Salzwasser weich kochen,
		abseihen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.
		Die heiße Milch einrühren und das Püree im Wasserbad
		warm halten

ZUBEREITEN VOM CREMESPINAT

1	Schalotte	fein hacken und
1	Knoblauchzehe	ebenfalls fein hacken und in einem Topf mit
30 g	Butter	anschwitzen
300 g	Blattspinat	gewaschen zugeben und kurz zugedeckt zusammen
		fallen lassen.
1 dl	Rahm	dazugeben und etwas einkochen lassen, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken und
etwas	Muskatnuss	dazureiben, wenn nötig mit
	Maizena	in kaltem Wasser aufgelöst abbinden.

GARNITUR

8	Kirschtomaten	im Ofen bei 100 Grad 1 Stunde trocknen lassen
4	Rosmarinzwieglein	
4	Thymianzweige	
8	Pommes-Chips	

ANRICHTEN

Den heißen Cremespinat auf die vorgewärmten Teller verteilen, vom Kartoffelpüree mit dem Glaceschöpfer je zwei Kugeln daneben legen und mit den Chips, den Ofentomaten und den Kräutern ausgarnieren. Die Schweinsfiletscheiben auf dem Cremespinat platzieren. Mit der Bratensauce verfeinern.





Amaretto-Pudding mit gratinierten Birnen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.



ZUBEREITUNG AMARETTO-PUDDING

3 Blatt	weisse Gelatine	in kaltem Wasser einweichen
150 g	Amarettini	in einen Gefrierbeutel geben und zerbröseln, 120 g davon mit
1,5 dl	Rahm	und (restliche 30 g beiseite stellen)
1,5 dl	Vollmilch	kurz aufkochen und glatt rühren
3	Eigelb	mit
1 EL	Zucker	und
4 EL	Amaretto-Likör	mit einem Schwingbesen cremig aufschlagen, die heisse Rahm-Milch unter die Eigelbmasse rühren und über einem heissen Wasserbad 4-5 Minuten dicklich-cremig aufschlagen. Abgetropfte Gelatine ausdrücken und unter die Masse rühren, dann diese in einem kalten Wasserbad kalt rühren. In 8 ausgespülte Formchen giessen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADENSAUCE

30 g	Edelbitterschokolade	grob hacken und bei mittlerer Hitze unter Rühren in
50 ml	Vollrahm	schmelzen
1 TL	Kakaopulver	mit
20 ml	Vollmilch	und
1 EL	Zucker	glatt rühren und dann in den Schokoladenrahm rühren, abgedeckt beiseite stellen. (Sollte die Schokoladensauce später zu dicklich sein, kann man sie über einem heißen Wasserbad wieder geschmeidig rühren).

ZUBEREITUNG DER GRATINIERTEN BIRNEN

2	Birnen	Backofengrill vorheizen schälen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugel-Ausstecher entfernen. Die Birnenhälften von der Spitze her längs so in schmale Fächer schneiden, dass sie noch zusammenhängen.
20 g	Butter	schmelzen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und dünn mit Butter einfetten. Die Birnenhälften mit der Rundung nach oben darauflegen, mit der restlichen geschmolzenen Butter bepinseln und mit
2 EL	Zucker	bestreuen. Unter dem Backofengrill auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten sanft bräunen.

ANRICHTEN

Förmchen mit Amaretto-Pudding kurz ins heiße Wasserbad tauchen, den Rand jeweils mit einem Messer lösen, Pudding auf Portionsteller stürzen, Birnen daneben anordnern und mit restlichen, grob zerbröselten Amarettini bestreuen. Mit Schokoladensauce garnieren.

