



Kochclub Pot-au-Feu

Menü für den Monat Oktober

vom Freitag, 01.10.2021

Zusammengestellt von Guido Spescha

Apéro: Grissini

(fertig zubereitet)

Pastinaken-Kräuter Süsschen

Waldorfsalat

Schweinsfiletstreifen an Pfeffer-Cognac-Sauce

mit

Nudeln

Sausersorbet mit knusprigen Traubenblätter



Grissini zum Apéritif

Zutaten:

- 1 rechteckig ausgewallter Pizzateig (ca.550g)
- Fenchelsamen
- grobkörniges Salz
- nach Belieben Kreuzkümmel, Nüsse, Thymian, Rosmarin



So wird's gemacht:

- Backofen auf 220° vorheizen
- Teig auf Arbeitsfläche auslegen, mit Fenchelsamen, grobkörnigem Salz oder fein geschnittenen Kräutern bestreuen und leicht andrücken, *oder...*
- geriebenen Parmesan oder Orangen- oder Zitronenschale auf Teig reiben.
- Teig zu Hälfte überschlagen.
- Mit Teigrädchen oder scharfem Messer in ca. 1cm breite Streifen schneiden und spiralartig drehen.
- Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte 10-12 Min. backen



Pastinaken-Kräuter-Süppchen

Zutaten

Für 4–6 Personen

Suppe:

- 400 g Pastinaken (ca. 500g)
- 150 g Kartoffeln mehlig kochend
- 1 Zwiebel klein
- 1 Esslöffel Butter
- 1 dl Noilly Prat oder Weisswein
- 1.2 Liter Gemüsebouillon (+2dl)
- $\frac{3}{4}$ –1 Teelöffel getrockneter Majoran oder Thymian
- 1 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Kräuterschaum:

- 1 Teelöffel rote Pfefferkörner getrocknet
- 0.5 Bund Petersilie glattblättrig
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1 Für die Suppe die Pastinaken und Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Noilly Prat oder Weisswein beifügen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Bouillon, die Pastinaken, die Kartoffeln und den Majoran oder Thymian dazugeben, aufkochen und alles zugedeckt 20–25 Minuten weich kochen.
- 3 Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
- 4 Für den Kräuterschaum die roten Pfefferkörner grob zerdrücken. Die Blätter der Petersilie abzupfen.
- 5 $\frac{1}{2}$ dl Milch sowie die Petersilienblätter in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.
- 6 Unmittelbar vor dem Servieren die restliche Milch ($\frac{1}{2}$ dl) sowie den Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, die Petersilienmilch beifügen und alles mit dem Stabmixer oder einem Milchschaumer zu Schaum aufschlagen.
- 7 Die Pastinakensuppe in vorgewärmten Tellern, Gläsern oder Tassen anrichten und den Petersilienschaum darübergeben. Mit dem roten Pfeffer bestreuen und die Suppe sofort servieren.



Waldorf-Salat

Für 4 Personen, als Vorspeise

Zutaten:

- 100g Mayonaise,
oder halb Majonaise/halb Joghurt
- 1-2 EL Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300g Sellerie, gerüstet gewogen
- 300g Äpfel
- 30g Baumnüsse
- 100g rote oder rosa Trauben



Zubereitung:

- 1 in einer Schüssel die Mayonnaise oder die Mayonnaise-Joghurt-Mischung mit dem Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den Sellerie in feine Streifen (Juliennes) schneiden. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften ebenfalls in feine Scheiben und dann in feine Streifen. Beide Zutaten sofort in die Sauce geben und gut mischen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den Salat mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
- 3 Inzwischen die Baumnüsse grob hacken. In einer trockenen Pfanne die Nüsse ohne Fett leicht anrösten.
- 4 Die Trauben halbieren und mit einem spitzen Messer entkernen.
- 5 Zum Servieren die Hälfte der Nüsse und Trauben unter den Salat mischen. Den Salat mit Hilfe eines Ringes anrichten und die restlichen Nüsse und Trauben darüber verteilen.



Schweinsfiletstreifen an Pfeffer-Cognac-Sauce

für 4 Personen

Zutaten:

- 500g Schweinsfilet
- 1 Schalotten
- 1 EL Pfefferkörner, grün, eingelegt
- 1 EL Pfefferkörner, rot, eingelegt
- 1 EL Bratbutter
- 0.25 dl Cognac
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- 1 EL Butter
- 1.5 dl Rahm
- ½ Bund Estragon
-
-



Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Das Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben, dann diese in grobe Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Pfefferkörner unter warmem Wasser kurz spülen und grob zerdrücken.
- 3 In einer Bratpfanne die Bratbutter stark erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen teilen. Die erste Portion salzen und auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise braten. Die Filetstreifen im 80 Grad heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.
- 4 Den Bratensatz mit Cognac und Weisswein auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein kleines Sieb giessen und beiseite stellen.
- 5 In einem Pfännchen die Butter erhitzen. Die Schalotte und die Pfefferkörner darin andünsten. Mit dem Bratenjus, Bouillon und dem Rahm ablöschen und die Sauce auf grossem Feuer so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Am Schluss den Estragon hacken und darunter ziehen. Die Sauce nach Belieben mit etwas Cognac und Salz abschmecken. Über die Fleischstreifen geben und diese sofort servieren.



Sausersorbet mit knusprigen Traubenblätter

Für die Glace:

- 5dl roter Sauser
- 120g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 2EL Puderzucker



Zubereitung:

Für die Glace:

1. 1dl Sauser mit dem Zucker aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 6 Min. köcheln. In eine Chromstahlschüssel giessen und restlichen Sauser und Zitronensaft begeben. Gut auskühlen.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker begeben und kurz weiterschlagen.
3. Masse in einer Glacemaschine gefrieren.

Traubenblätter:

- 2 Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- 5EL Puderzucker
- 0.25dl Milch

Zubereitung:

- Blätterteig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche auslegen
- pro Person je 1 grosses und 2 kleine Traubenblätter ausstechen und diese im Kühlschrank kühl stellen
- danach Traubenblätter auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit wenig Milch bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.
- Ca. 20Min in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofen backen.
- Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen.

Garnitur:

- 250g weisse Trauben
- 250g rosa Trauben
- 2EL Grappa
- 2EL Puderzucker

Anrichten:

- Aus der Glace Kugel formen und zusammen mit den Blätterteig-Traubenblätter anrichten
- Trauben mit Grappa mischen, im Zucker wenden und dekorativ zu Glace und Traubenblätter legen.