



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat September 2024

vom Freitag 06.09.2024

Zusammengestellt von Anton

Fleischlos in Volketswil

Blätterteig Rüepli

Federkohl / Spinat-Cannelloni

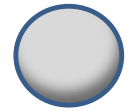
Randen-Tatar

Gorgonzola-Risotto

Aprikosen im Teigröckli

5

Weinempfehlung: weiss: Fechy 2021
rot: Sicila Nero d'Avola 2022



Blätterteig Rüeblli

Das Rezept ist für **7 Personen** berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **0.30** Minuten



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

Blätterteig Rüeblli

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Stk.	Blätterteig rechteckig Backpapier	Cornet-Formen d =4-5 cm / Länge ca. 12 cm. Mit Backpapier überziehen und mit Öl bestreichen in 16 gleichgrosse Streifen teilen. (ca. 2 1/2 cm breit Je ein Blätterteigstreifen um die Cornet-Spiralen wickeln, mit Anfangs- und Endstücke nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
1	Stk.	Ei	Ei verklopfen und Cornet bestreichen In Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofen (Ober- /Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf Gitterrost auskühlen, Cornet Spiralen entfernen.
250	gr.	Rüeblli	Rüeblimasse Rüeblli fein gerieben, mit Frischkäse und mit Rahm steif schlagen und mit Meerrettich (gerieben) mit Salz verrühren und in Cornets einfüllen und mit Dill-Zweigen verzieren
300	gr.	Frischkäse	
1	dl	Rahm	
2	EL	Meerrettich	
1/2	TL	Salz	
1	Bd	Dill	
Getränke			

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
		Bier mit Alkohol	
		Bier ohne Alkohol	
		Weisswein	
		Rotwein	
		Mineralwasser	



Federkohl / Spinat-Cannelloni

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.35** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten



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

Federkohl / Spinat-Cannelloni

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
350	gr.	Federkohl oder Blattspinat	Vom Federkohl die dicken Blattrippen entfernen. Federkohl grob hacken.
1	Stk	Knoblauch-Zehe	Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Oel in Bratpfanne erhitzen. Alles zusammen darin ca. 3 Minuten andünsten.
1	Stk	Zwiebel	
1	EL	Oel	
1	dl	Bouillon	Bouillon dazugiesen und weiterdünsten bis alle Flüssigkeit verdampft und der Federkohl weich ist. Pfanne vom Herd nehmen und den Federkohl abkühlen lassen.
250	gr.	Ricotta	Federkohl oder Spinatblätter mit Ricotta in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale fein dazureiben. Alles gut mischen. Pastateige entrollen. Daraus je 4 gleich grosse Stücke schneiden. Füllung gleichmässig darauf verteilen. Einrollen.
1/2	Stk	Zitrone	
2	Stk	Pastateig-Rollen	
			Cannelloni in eine eingölte Gratinform legen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
1	dl	Bouillon	Bouillon und Sauerhalbrahm mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Cannelloni giessen.
180	gr.	Sauer-halb-Rahm Salz und Pfeffer	
120	gr.	Reibkäse	Reibkäse darüber streuen.
			Cannelloni in der Ofenmitte ca. 20 Minuten gratinieren.
1	Stk	Thymian-Zweig	Thymianzweig darüberzupfen. Nach Bedarf etwas Zitronenschale darüber reiben.
1/2	Stk	Zitrone	

Randen-Tatar

Das Rezept ist für **4** Personen
berechnet

Mise au place ca. **0.30** Minuten

Kochzeit ca. **0.30** Minuten

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



Randen-Tatar

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
2	Stk	Randen rohe, geschält	Randen fein schneiden, mit dem
1	Stk	Apfel säuerlich	Apfel,
1	Stk	Schalotte	der fein geschnittenen Schalotte und den
40	gr	Baumnüsse	grob gehackten Baumnüsse mischen
3	EL	Aceto balsamico	Aceto und
1	EL	Olivenöl	Olivenöl begeben, mischen und mit
		Salz und Pfeffer	Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.
125	gr	Frischkäse mit Meerrettich	Frischkäse mit dem
3	EL	Joghurt nature	Joghurt glatt rühren und mit Randen mischen
		Schlagrahm	In runde, ca. 6 cm grossen Ausstechern anrichten mit etwas Schlagrahm garnieren.



Gorgonzola-Risotto

Das Rezept ist für **4** Personen
berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten



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

Gorgonzola-Risotto

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Stk	Zwiebel mittelgross	Zwiebel schälen und fein hacken.
1	EL	Olivenöl	In einer Pfanne, Olivenöl und Zwiebeln andünsten.
300	gr	Risottoreis	Den Reis beifügen und kurz mitdünsten.
1	dl	Weisswein	Mit Weisswein ablöschen und
1	Lt	Bouillon	nach und nach die Bouillon dazugeben und unter Rühren ca. 12 Minuten einkochen lassen. (immer leicht flüssig halten)
320	gr	Gorgonzola	Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und zum Risotto in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten aufkochen lassen. Event- etwas Bouillon dazugeben, den Risotto leicht flüssig servieren.
		Basilikum-Blätter	Basilikum-Blätter zur Dekoration



Aprikosen im Teigröckli

Das Rezept ist für **8** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.15** Stunde

Kochzeit ca. **1.00** Stunde



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

Aprikosen im Teigröckli

Menge	Einh. Material	Verarbeitung
1	Stk Blätterteig 42 / 26 cm	Blätterteig entrollen und längs halbieren und die beiden Hälften je vierteilen.
4	Stk Aprikosen	Aprikosen, abspülen, trocken tupfen, halbieren und entkernen.
1	Marzipan Rolle	von der Marzipanrolle ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und damit die Steingehäuse der Aprikosenhälften füllen. Aprikosen anschliessend mit der Schnittfläche nach unten in die Mitte der Teigquadrate legen.
1	Stk Eier	Die Teigecken mit Wasser leicht befeuchten, über die Aprikosenhälfte ziehen und leicht andrücken. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen, Eier aufschlagen, gut verrühren und den Teig mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen
	Puderzucker	Teigstücke abkühlen lassen und anschliessend mit Puderzucker bestreuen und leicht warm oder kalt servieren.