

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Unsere Butter-Varianten

### Kräuter-Knoblauch-Butter

250 g weiche Butter

Diverse Kräuter fein gehackt (z.B. glatte Petersilie, Bärlauch, Schnittlauch)

4 Knoblauchzehen

4 TL gekörnte Brühe

Pfeffer und ganz wenig Zucker zum Abschmecken

In Backpapier rollen und kalt stellen, später in Scheiben schneiden.

### Honig-Baumnuss-Butter

250 g weiche Butter

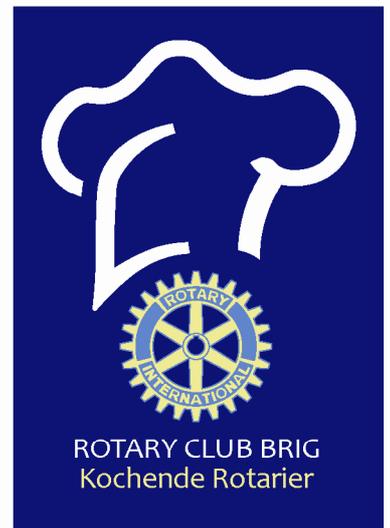
3 Minzeblätter fein gehackt

30 g Honig

50 g karamellierte Baumnüsse, gehackt

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

In Backpapier rollen und kalt stellen, später in Scheiben schneiden.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

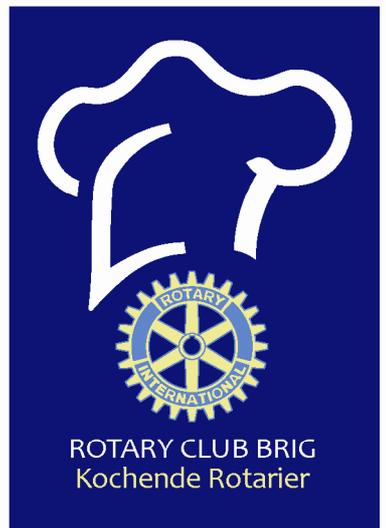
## Avocadosalat mit Garnelen

4 Avocados  
2 Äpfel  
2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer  
Zitronensaft  
ein paar Spritzer Tabasco  
20 Garnelenschwänze roh  
etwas Butter zum anbraten  
frischer Koriander  
Olivenöl

Mit einem Messer entlang des Kerns die Avocado einschneiden, und mit beiden Händen die Avocado, durch drehen in entgegengesetzte Richtungen, in 2 Hälften teilen. Danach den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus der Schale nehmen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und vorsichtig mischen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, auch unterheben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Die Garnelenschwänze entdarmen und rücklings einritzen. In Butter zusammen mit den fein gehackten Knoblauchzehen leicht anbraten. Die noch warmen Schwänze in kleine Würfel schneiden und unter die Avocadowürfel heben. Etwas Koriander fein hacken und zusammen mit etwas Olivenöl unter den Salat heben, mit Salz und Pfeffer und etwas Tabasco abschmecken.

Rezept für 10 Portionen – ca. 40 Häppchen



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Pikante Hippen

1000 gr. Butter  
1000 gr. Zucker  
1000 gr. Eiweiss  
800 gr. Mehl  
100 gr. Steinpilzmehl  
200 gr. Greyezer, fein gerieben  
eine Prise Chili, gemahlen

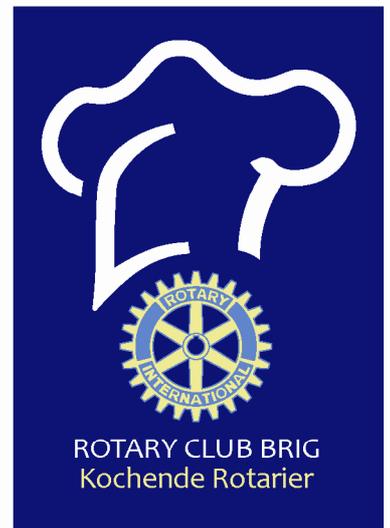
Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Das zimmerwarme Eiweiß dazu geben und zum Schluss das Mehl, das Steinpilzmehl und den Greyezer unterrühren, bis die Masse schön geschmeidig ist.

Auf einem eingefetteten Backblech dünn ausrollen. Vorsicht: der Teig sollte nicht dicker als etwas 1 mm sein.

Im vorgeheizten Ofen kurz backen bis die Hippen goldgelb sind, nicht länger, sie bräunen noch nach. Sie müssen sofort in ca. 5x5 cm grosse Stücke gebrochen werden. Die Hippen auskühlen lassen und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Rezept für ca. 5 Bleche



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Basler Mehlsuppe

**Für den Grundfond** oder 4 Liter Gemüsebrühe

200 gr. Karotten

200 gr. Lauch

200 gr. Sellerie

200 gr. Zwiebeln

Gewürze Wacholderbeeren Pfefferkörner und Lorbeerblatt

**Für die Mehlsuppe**

1 kg Zwiebeln

200 g Mehl

etwas Erdnuss- oder Sonnenblumenöl

2l guter Rotwein

400 g geriebener Käse (200 g Sbrinz, 200 g Greyerzer)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Mehl in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten und komplett erkalten lassen. Pfanne beiseite stellen.

Zwiebeln rüsten, schälen und in feine Würfel schneiden, dann in einem hohen Kochtopf anschwitzen. Mit dem Grundfond (oder ersatzweise 4 Liter Gemüsebouillon) auffüllen und aufkochen.

Das geröstete Mehl mit dem Rotwein in einer Schüssel gut verrühren und langsam unter ständigem Rühren dem Grundfond beigeben.

Suppe ca. 1 Stunde köcheln lassen und am Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mehlsuppe mit ein wenig geriebenem Käse servieren.

Rezept für ca. 30-40 Becher

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Frosch Frikas



### Für die Frikadellen:

800 g Hackfleisch  
2 Brötchen  
100 ml Milch  
2 Eier  
2 EL Senf  
1 Zwiebel, gewürfelt und in Butter blanchiert  
2 Knoblauchzehen, gewürfelt und in Butter blanchiert  
Salz, Pfeffer, Majoran, Cayenne  
Chili, gewürfelt  
Öl zum Braten

### Für die Artischockencreme:

600 gr. Eingemachte Artischocken  
3 EL Crème Fraîche  
etwas Limettensaft und etwas Abrieb  
Salz und Pfeffer

### Für die Dekoration:

Radieschen  
Kapern  
Ketchup  
Papier-Muffinförmchen

Die Brötchen würfeln und in Milch einlegen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Hackfleisch mit den Eiern, Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und dem eingeweichten Brot mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Die Masse zu Frikadellen formen und in Butter von allen Seiten braten. Frikadellen auskühlen lassen und in Muffinförmchen setzen.

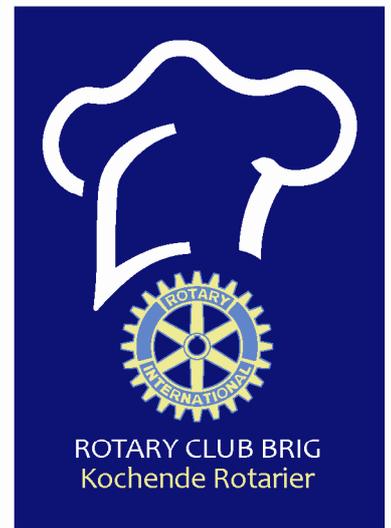
Artischocken abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Limettensaft und -abrieb kräftig abschmecken. Crème fraîche unterrühren und nochmals abschmecken. Crème mit einem Löffel oder Spritzsack auf den Frikadellen verteilen. Mit Radieschen, Kapern und Ketchup Froschgesichter gestalten.

Rezept für ca. 30 Stück



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



## Luzerner Chügelipastete

50 g Sultaninen  
3 EL Cognac  
0.5 kg Kalbfleisch, z.B. Stotzen, klein gewürfelt  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz, Pfeffer  
400 gr. Champignons, in feine Scheiben geschnitten  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
100 gr. Mehl  
2 dl Weisswein  
0.6 l Fleischbouillon  
1 Lorbeerblätter  
1 Nelken  
Pfeffer aus der Mühle  
200 gr. Kalbsbrät  
200 gr. Schweinsbrät  
60-80 kleine Pastetchen

Sultaninen im Cognac einlegen. Das Fleisch in der heissen Bratbutter oder Bratcrème kurz anbraten, herausnehmen, würzen. Die Champignons und Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit dem Mehl bestreuen, kurz mitrösten. Wein und Bouillon dazugiessen. Gewürze und Sultaninen beifügen und unter Rühren aufkochen. Aus dem Brät mit nassen Händen (oder mit dem Dressiersack) kleine Kugeln formen. In der Sauce 5-10 Minuten ziehen lassen, evtl. würzen. Angebratenes Fleisch beifügen, kurz erhitzen.

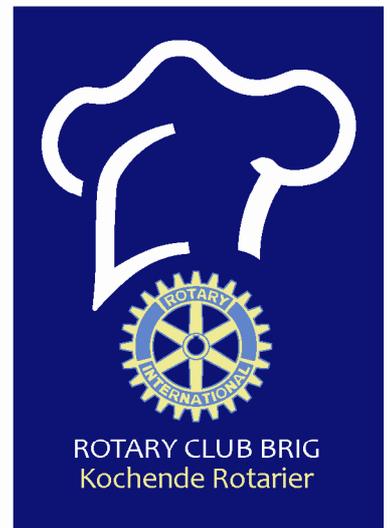
Die Pastetenchen in der unteren Hälfte des auf 100°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten aufwärmen. Dann in eine tiefe gewärmte Platte stellen. Die Füllung vorsichtig einfüllen und sofort servieren.

Nach Belieben Rosinen weglassen und fein gehackte Kräuter verwenden.

Rezept für ca. 60-80 Pastetchen

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



## Basler Zwiebelwähe

### Teig

750 g Weissmehl  
80 g Hefe  
3 dl lauwarme Milch  
8 EL Öl  
3 Prisen Salz

### Belag

2 kg Gemüsezwiebeln  
300 g Speckwürfel

### Guss

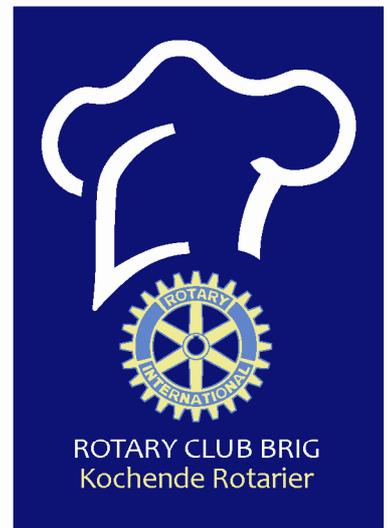
8 Eier  
600 g Sauerrahm  
Cayennepfeffer  
Paprikapulver, edelsüss  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
wenig Kümmelsamen (zerstossen)

Das Weissmehl in eine grosse Schüssel geben und eine kleine Mulde graben. Hefe mit lauwarmer Milch und dem Zucker gut verrühren, in die Mulde geben und mit ein wenig Mehl vermischen. Schüssel zudecken und für 10 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Nun das Öl und das Salz hinzufügen und den Vorteig mit dem restlichen Mehl vermengen. Für 10 Minuten stark zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig nochmals zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Zwischenzeitlich Guss und Belag vorbereiten. Dazu Zwiebeln schälen und halbieren. Die Hälften nun in dünne Streifen schneiden. Pfanne erhitzen und Speckwürfel anbraten. Zwiebeln erst später dazugeben und nur glasig dünsten, auf keinen Fall dürfen die Zwiebeln Farbe annehmen! Belag in Schüssel geben und bereitstellen.

Backofen auf 220°C vorheizen.

Für den Guss Sauerrahm mit den Eiern verquirlen und mit Pfeffer, Cayennepfeffer, edelsüßem Paprikapulver sowie den zerstoßenen Kümmelsamen abschmecken. Da der Speck bereits sehr salzig ist, braucht es nur noch wenig Salz zum Nachwürzen. Nun den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche auswallen und in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Zwiebel-Speckmischung gleichmässig auf den Teig verteilen und den Guss einfüllen. Die Zwiebelwähe auf der zweituntersten Rille für ca. 35 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Rezept für ca. 40-50 Stücke



# REZEPTESAMMLUNG

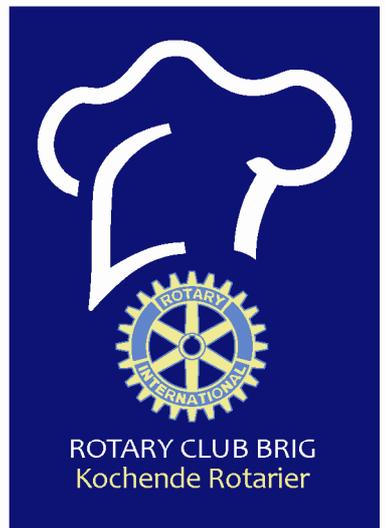
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Rindsfilet – falsche Schnecken Sous Vide

Rindfilet in 15 x 15 mm grosse Würfel schneiden  
Pfeffern, salzen und zusammen mit Rosmarin einschweissen  
Sous Vide Gerät auf 59° einstellen, 1 Stunde ziehen lassen

Filetstückchen ganz kurz scharf in Kokosfett anbraten

Kräuterbutter schmelzen und auf kleine Schälchen verteilen  
Jeweils drei Würfelchen in die Kräuterbutter legen mit Zahnstocher servieren



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Soupe Surprise

50 g Sultaninen  
3 EL Cognac  
0.5 kg Kalbfleisch, z.B. Stotzen, klein gewürfelt  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz, Pfeffer  
400 gr. Champignons, in feine Scheiben geschnitten  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
100 gr. Mehl  
5 dl Weisswein  
2 l Fleischbouillon  
2 Lorbeerblätter  
3 Nelken  
Pfeffer aus der Mühle  
etwas Salz  
Sauerrahm

Sultaninen im Cognac einlegen. Das Fleisch in der heissen Bratbutter oder Bratcrème kurz anbraten, herausnehmen, würzen. Die Champignons und Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit dem Mehl bestreuen, kurz mitrösten. Bouillon dazugiessen, Gewürze und Sultaninen beifügen und unter Rühren aufkochen. Zum Schluss den Weisswein beifügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben Rosinen weglassen und fein gehackte Kräuter verwenden.

Rezept für ca. 30 Portionen