

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Steinpilzrahmsuppe

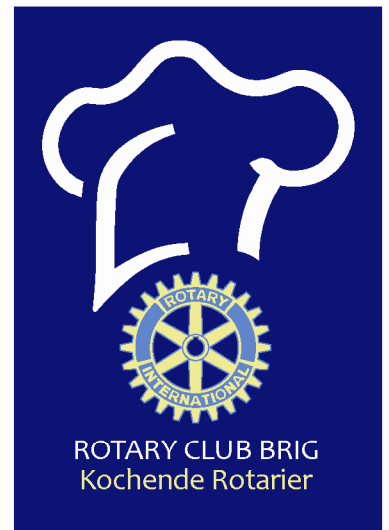
12 Portionen im Glas

20 g getrocknete Steinpilze
150 g frische Steinpilze
100 g Schalotten
4 Stiele Oregano
20 g Butter
4 El Olivenöl
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
Kartoffelstockpulver
250 ml Schlagsahne
1 Dose Schlagsahne, gesüsst
Trüffelöl
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Getrocknete Steinpilze in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Frische Steinpilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln. Oreganoblättchen von den Stielen zupfen, die Hälfte fein schneiden, restliche Blättchen in kaltes Wasser legen.

Butter und 2 El Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Eingeweichte Steinpilze mit Wasser, 2/3 der frischen Pilze und den fein geschnittenen Oregano dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Mit 400 ml Wasser, Fond und Sahne auffüllen und offen 20 Minuten schwach kochen lassen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe anschliessend mit dem Zauberstab fein pürieren und gegebenenfalls mit dem Kartoffelstockpulver binden. Abschliessend mit etwas Trüffelöl abschmecken.

Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, restliche Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Minuten andünsten, salzen und pfeffern. Suppe und Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen. Suppe mit einer kleinen Sahnehaube versehen.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Gorgonzolacreme auf Buchweizenpfannkuchlein

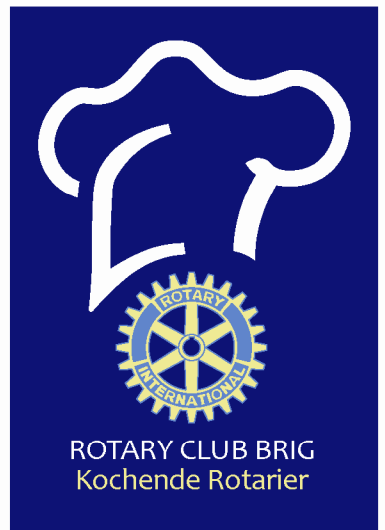
100 g Gorgonzola
100 g griechischer Joghurt
25ml weisser Portwein
Etwas Olivenöl
5 Walnüsse, fein gehackt
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken, mit Joghurt, Portwein und Olivenöl verrühren. Die Walnüsse fein hacken und unter den Aufstrich rühren, mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

250 g Buchweizenmehl
1 Ei
350 ml Milch
350 ml kaltes Wasser
3 TI Salz
50 g geschmolzene, lauwarme Butter

Das Buchweizenmehl mit dem Salz, dem Ei und der Milch verquirlen, bis der Teig glatt ist. Dann das Wasser und anschließend die geschmolzene Butter einarbeiten.
Eine Stunde ruhen lassen.

Eine große beschichtete Pfanne erhitzen. Von der Platte nehmen, mit einem kleinen Esslöffel kleine Mengen Teig hineingeben, gleichmäßig verteilen und wieder auf die heiße Herdplatte stellen. Wenn die Ränder sich lösen, die runden Küchlein wenden und beidseitig goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Lachsröllchen mediterran

Tortillas
Neutraler Frischkäse
Frischkäse mit Meerrettich
Lachstranchen, leicht geräuchert
Pfeffer, eventuell Salz und etwas Zucker

Die beiden Frischkäse vermengen und mit Pfeffer, eventuell Salz und etwas Zucker abschmecken.

Die Tortillas in quadratische Flächen schneiden.
Eine dünne Schicht unserer Frischkäsemasse aufstreichen.
Den Lachs schön gleichmässig flächendeckend aufbringen.
Das Carré vorsichtig zu einer Rolle formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



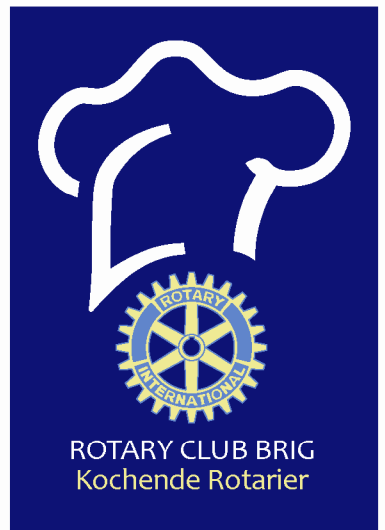
REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ApéroPflaumen

Büffel-Mozzarella, abgetropft, geschnitten
frischer Oregano, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
Dörripflaumen, längs eingeschnitten, entsteint
Frühstücksspeck in Tranchen

Mozzarella im Oregano wenden und mit Pfeffer würzen.
Je 1 Stück in die Pflaumen füllen, mit einer Specktranche umwickeln.
Pflaumen ringsum bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Warm servieren.



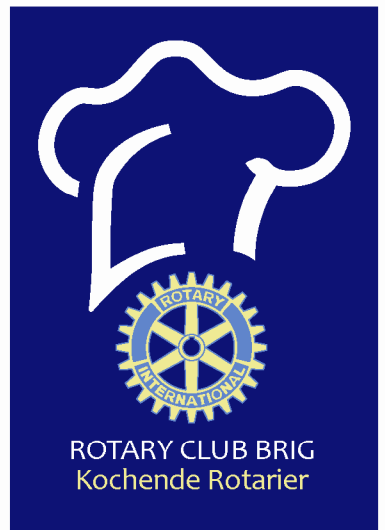
REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Basilikummousse auf Cherrytomate und Käsebett

Basilikumblätter
Ricotta
Limettensaft
Pfeffer
Honig zum leichten Süssen
Cherrytomaten
Halbtrockener Walliser Hobelkäse in Scheiben
Zahnstocher

Basilikum fein hacken und mit Ricotta vermengen.
Limettensaft dazu träufeln und das entstandene Mousse
mit Pfeffer und etwas Honig abschmecken.
Cherrytomaten halbieren, Käsescheiben in Carreés schneiden.
Käse, Tomate mit Moussehäufchen versehen und mit Zahnstocher fixieren.



REZEPTESAMMLUNG

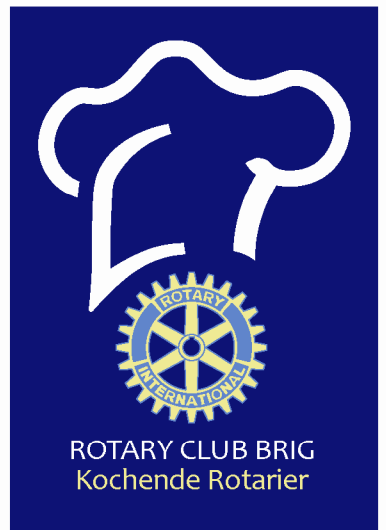
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ApfelVinaigrette

4 Portionen

1 kleine rote Zwiebel
1/2 Apfel
4 El Apfelessig
6 El Öl
2 El flüssiger Honig
Salz
Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch

Die Zwiebel pellen, den Apfel entkernen und beides in feine Würfel schneiden.
Essig mit Öl und Honig glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Zwiebel- und Apfelwürfel unterrühren.
Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Vinaigrette rühren.



REZEPTESAMMLUNG

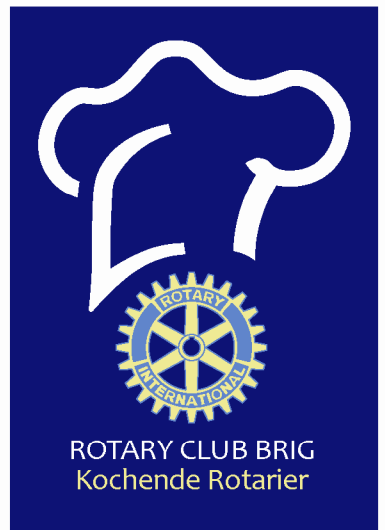
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

JoghurtVinaigrette

4 Portionen

150 g Joghurt
2 El Milch
2 El Zitronensaft
1 El Süsser Senf
Salz
Pfeffer
1 TI Zucker
1/2 Bund Dill

Den Joghurt mit 2 El Milch und 2 El Zitronensaft glattrühren.
Den süssen Senf einmengen und mit Salz, Pfeffer und 1 TI Zucker würzen.
1/2 Bund Dill hacken und untermischen.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

SenfThymianVinaigrette

4 Portionen

60 ml Weißweinessig

Zucker

Salz

Pfeffer

2 TI körniger Senf

180 ml Olivenöl

1 TI getrockneter Thymian

Essig mit 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Senf verquirlen.

Das Olivenöl und den Thymian dazugeben, verrühren und nach Geschmack nachwürzen.

Kann vorbereitet werden und sollte durchziehen.

Hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage. Vor Gebrauch gut schütteln.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

RosmarinKartoffeln

Kleine, neue Kartoffeln
Kräutersalz
Rosmarinzweige
Olivenöl

Kartoffeln gut waschen (nicht schälen) und halbieren.
Backblech mit Backpapier auslegen.
Kartoffeln mit der runden Seite nach unten auf dem Blech verteilen.
Mit Salz und Rosmarin bestreuen. Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln.

Die Kartoffeln im auf 200° C vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten garen.
Wenn möglich, ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Grillfunktion des Ofens dazu schalten.