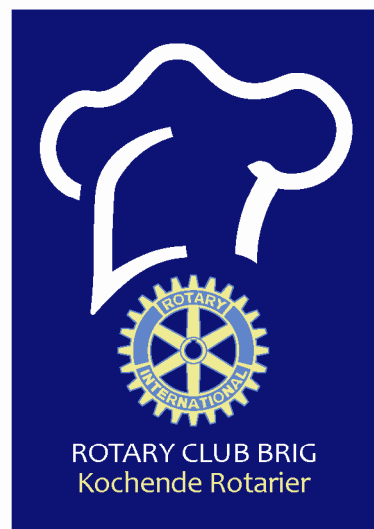




REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Steinpilzsuppe gebunden

20 gr. Steinpilze (getrocknet)
150 gr. Steinpilze
100 gr. Schalotten
30 gr. Kartoffeln
4 Stiele Oregano
20 gr. Butter
4 El Olivenöl
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
250 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Olivenöl

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

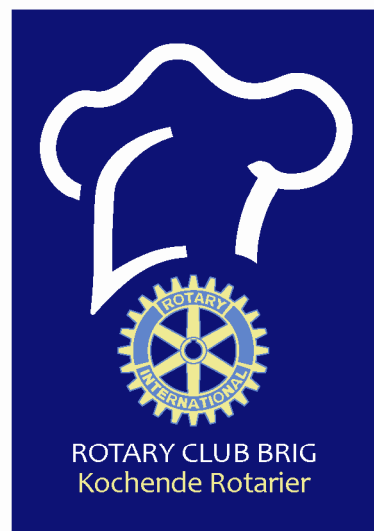
Butter und 2 El Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Kartoffel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Eingeweichte Steinpilze mit Wasser, 2/3 der frischen Pilze und den fein geschnittenen Oregano dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten. Mit dem Wein ablöschen und stark einkochen lassen. Mit 400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

Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, restliche Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Minuten braten, salzen und pfeffern. Suppe und Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen. Restliche Oreganoblättchen trockentupfen. Suppe mit Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Rezept für 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



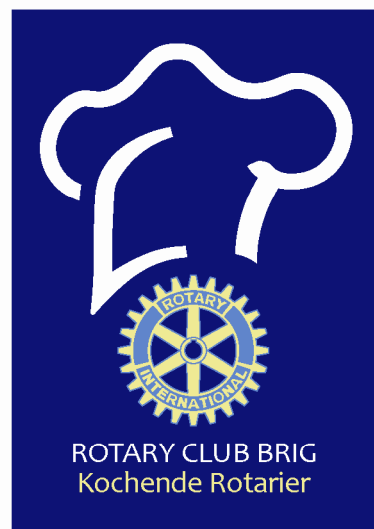
Zucchetti-Lachs-Röllchen

Zucchetti in hauchdünne Streifen schneiden
Lachs in etwa gleich breite Streifen schneiden
Meerrettich Frischkäse
Frisch gemahlener Pfeffer

Die Zucchettistreifen in Olivenöl leicht anbraten und anschliessend auf
Küchenpapier abtrocknen lassen.
Auf einen Zucchettistreifen, einen Lachsstreifen legen, am Ende einen Kaffeelöffel
Meerrettichcreme platzieren, frisch Pfeffer und zu einer Rolle zusammenrollen.
Quer mit einem Zahnstocher versehen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Walliser Cholera-Häppchen

2 Lagen Blätterteig

1 EL Butter

400 g Lauch

1 dl Wasser

2 Äpfel in Würfelchen

250 g Salzkartoffeln, gekocht, geschält und in kleine Würfel geschnitten

etwas Salz

Pfeffer und Muskat zum Abschmecken

300 g rezenten, gut schmelzender Käse

1 Ei gemixt zum Bestreichen

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch darin andämpfen, Wasser dazugießen, zugedeckt ca. 8 Min. köcheln bis die Flüssigkeit verdampft ist, anschliessend auskühlen lassen. Äpfel und Kartoffeln begeben, mischen und mit Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Einen Teig als Boden auf Backpapier auf das Blech legen, die Seite hochlegen.

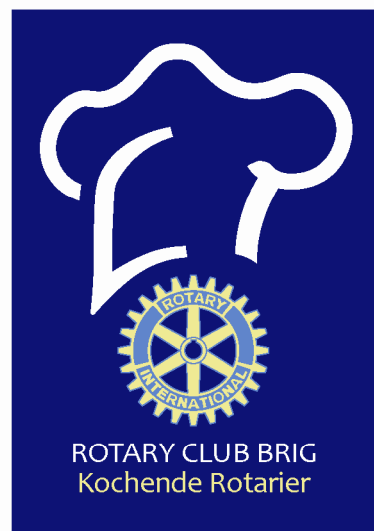
Die Hälfte der Füllung auf dem Teigboden verteilen, die Hälfte des Käses darüber verteilen, restliche Füllung darauf verteilen, mit restlichem Käse bestreuen. Den Teigrand mit Ei bestreichen. Den zweiten Teig als Deckel auf die Füllung legen, Ränder leicht andrücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen und mit Ei bestreichen.

Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, in Würfel schneiden und möglichst lauwarm servieren.

Rezept für 1 Blech – ca. 40 Würfelchen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Datteln mit Frischkäsefüllung im Speckmantel

Apérohäppchen

Zutaten:

getrocknete Datteln

Frischkäse

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

frisch geröstete, gehackte Mandeln, gesalzen

Zubereitung:

Datteln entsteinen und dabei halbieren.

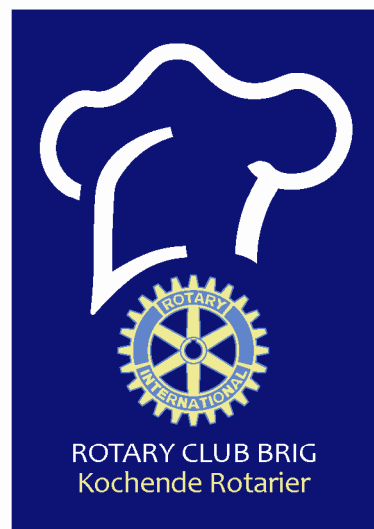
Frischkäse mittels Spritztüte in die Hälften füllen.

Grosszügig mit schwarzem Pfeffer bemehlen

und mit etwas gehackten Mandeln bestreuen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Pastinaken-PakChoi-Schaum mit Trockenfleischchips

1 kg Pastinaken
3 PakChoi
3 EL Butter
3 dl Gemüsebrühe
2.5 dl Halbrahm
Salz und frischer Pfeffer
ein wenig Zucker zum Abschmecken

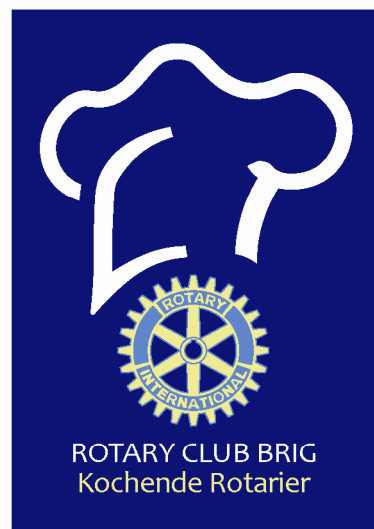
Die Pastinaken putzen, Strunk entfernen und in Würfeln schneiden.
Die PakChoi waschen und in Scheiben schneiden.
Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Die Pastinaken darin andämpfen,
die Gemüsebrühe dazugiessen und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.
Jetzt den PakChoi dazugeben und 5 Minuten mitkochen.
Das Gemüse pürieren und die Sahne nach und nach dazugeben bis ein
cremiger Schaum entsteht. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

In Becher füllen und mit 2x2cm grossen Trockenfleisch-Stückchen belegen.
Vielleicht einige Becher ohne Fleisch servieren – für Vegetarier.

Rezept für ca. 60 Becherchen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



Blätterteig-Schinken-Stangen

Fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
Rohschinken in dünnen Scheiben
etwas frisch gehackter Koriander oder andere Kräuter

Ei mit den Kräutern verrühren. Schinken in kleine Streifenstücke schneiden.
Blätterteig mit Eimasse bestreichen. Schinken darauf verteilen.
Den Blätterteig in der Hälfte überschlagen und andrücken.
In 2 cm breite Streifen schneiden.
Die Streifen von den Enden her einzeln in sich verdrehen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und backen.

Dies Rezept ist auch mit Käse möglich oder beidem.