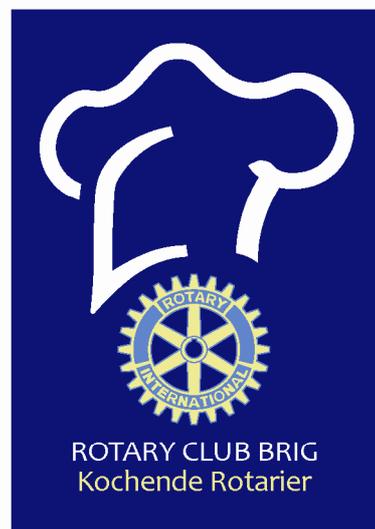


REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

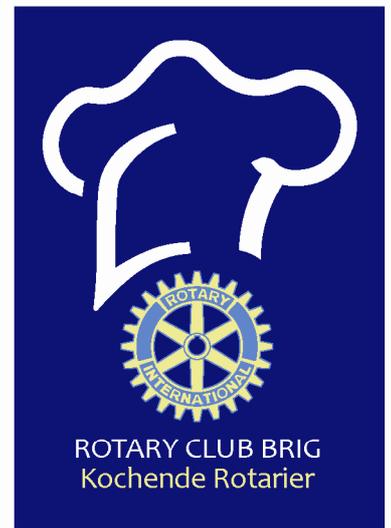


Walliser HeidaHeuSuppe

2 Lauchstangen, gewürfelt
50 gr. Butter
2l Bio Gemüsefond
1l Heublumentee aufgiessen und ziehen lassen
2 Flaschen Heida Wein
Kartoffelstocki zum Binden
0.5l Vollrahm
Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Lauch in der Butter hell anschwitzen, mit dem Wein ablöschen und aufkochen.
Den Gemüsefond und Tee zufügen und 30 Minuten köcheln lassen.
Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und mit dem Kartoffelpulver binden.
Mit Rahm verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Rezept für ca. 45 Portionen



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

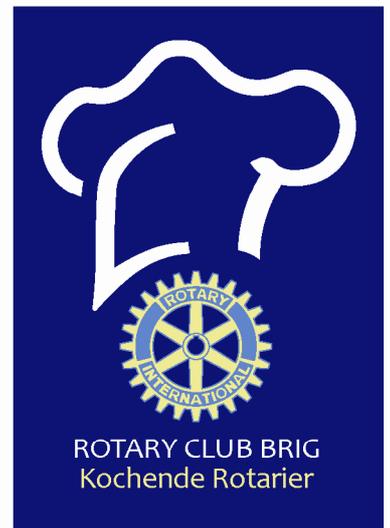
Avocadosalat mit Garnelen

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

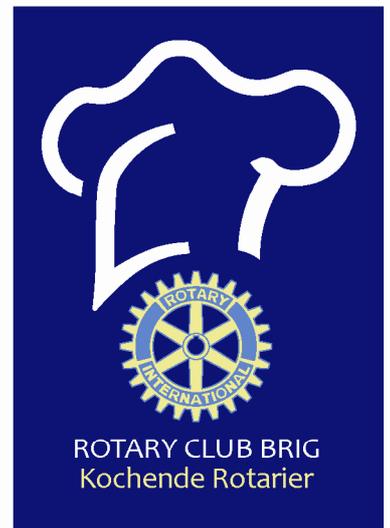
Blätterteig-Schinken-Rolle

Bauernschinken
2 kleine Knoblauchzehen
Gruyere Käse mild
Frischkäse
Salz und Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver
Blätterteig rechteckig

Den Schinken, die Knoblauchzehen und den Gruyere in kleine Würfel schneiden.
Mit dem Frischkäse und einem Schuss Olivenöl mischen.
Mit Salz, Pfeffer und etwas edelsüßem Paprika abschmecken.

Die Masse auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen.
Auf einer schmalen Seite einen 2 cm Rand lassen, er dient zum abschliessenden verschliessen der Rolle. Den Blätterteil der Länge nach zusammenrollen und am Schluss andrücken.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.
Mit einem elektrischen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Blätterteig-Cholera-Rolle

1 EL Butter
200 g Frühlingszwiebeln oder Lauch
etwas frischer Ingwer in Würfeln
1dl Wasser
2 Äpfel in Würfeln
etwas Salz
Pfeffer und Muskat zum Abschmecken
300 g Gruyere
1 Ei gemixt zum Bestreichen

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Frühlingszwiebeln oder Lauch darin andämpfen, den Ingwer hinzugeben, das Wasser angießen und zugedeckt ca. 8-10 Min. köcheln bis die Flüssigkeit verdunstet ist, anschliessend abkühlen lassen.

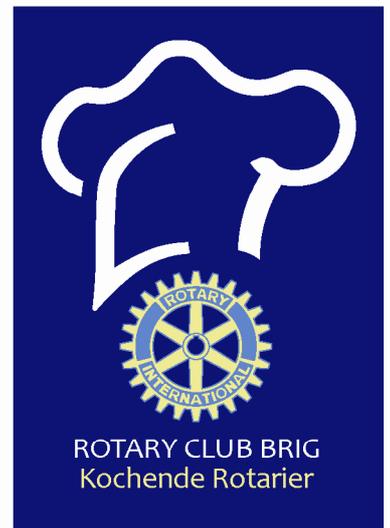
Die Apfelwürfelchen begeben, mischen und mit Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Die Masse auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen.

Auf einer schmalen Seite einen 2 cm Rand lassen, er dient zum abschliessenden verschliessen der Rolle. Den Blätterteil der Länge nach zusammenrollen und am Schluss andrücken.

Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, mit einem elektrischen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden und möglichst lauwarm servieren.



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Fruchtkuchen mit Pfiff

300 gr. Butter
240 gr. Zucker
2 Prisen Salz
8 Eier
2 Bio Zitronen für Schale und Saft
500 gr. Mehl
2 TL Backpulver
160 gr. zerbröckelte Meringues-Schalen
1 kg gefrorene Früchte (Aprikosen und Pflaumen)
Mandelstifte

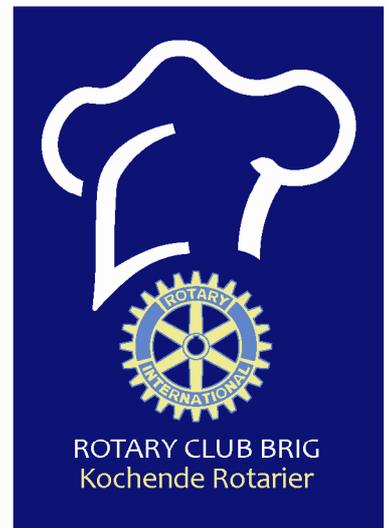
Für den Rührteig Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern zufügen und weiterühren bis die Masse hell ist. Zitronenschale dazugeben. Mehl, Backpulver einmischen und zum Schluss vorsichtig die zerbröckelten Meringues unter die Masse heben.

Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen.
Früchte in Achtel schneiden und gut verteilt in den Teig stecken.
Zum Schluss die Mandelstifte darauf verteilen.

Ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und anschliessend in quadratische Häppchen schneiden.

Rezept für 1 Kuchenblech



REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Zucchini-Lachs-Salat

3 mittelgrosse Zucchini
3 mini Peperoni
200 gr. Alaska Wildlachs
etwas Olivenöl
Saft einer Zitrone
Meerrettich-Frischkäse für die Sauce
ein paar Spritzer Tabasco
Salz und Pfeffer
eine Prise Zucker

Die Zucchini in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.
In Olivenöl anbraten, auskühlen lassen und anschliessend in Würfel schneiden.
Die Peperoni sehr fein würfeln und unter die Zucchini heben.

Den Lachs in Würfel schneiden, auch untermischen.

Für die Sauce den Zitronensaft mit dem Meerrettich-Frischkäse mischen und mit Salz, Pfeffer, etwas Tabasco und ein wenig Zucker abschmecken.
Die Sauce untermischen und nochmals verkosten.

Rezept für 10 Portionen – ca. 40 Häppchen