REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Geräucherter Stör auf Roggenbrot

Apérohäppchen

Zutaten:

frisch geräuchertes Störfleisch
Butter
frischer Meerrettich
etwas Kräutersalz, etwas Zucker
Roggenbrot aus ganzen Körnern (am besten Pumperbickel)

Zubereitung:

Die nicht zu kalte Butter mit dem frisch geriebenen Meerrettich mischen und mit etwas Salz und sehr wenig Zucker abschmecken.
Das Roggenbrot mit der Meerrettichbutter bestreichen und grosszügig mit Störfleisch belegen. Letzteres kann gut und gerne 8-10 mm dick drangiert sein.

Zuletzt das belegte Brot in ca. 3 x 3 cm grosse Häppchen teilen und dekorieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Pizzagipfeli

Apérohäppchen

Zutaten:

fertiger rechteckiger Blätterteig
Tomatensauce, gewürzt
Mozzarellakäse im Stück
frisches Basilikum
Trockenfleisch in Scheiben

Zubereitung:

Den Teig zuerst in Quadrate teilen, ca. 6 x 6 cm. Dann diese quer zu Dreiecken teilen. Der Reihe nach mit Tomatensauce, Trockenfleisch, Mozzarella und einem Basilikumblatt belegen. Nun zu einen Gipfeli einrollen, seitlich zudrücken.

ca. 15-20 Minuten bei 220 Grad in Backofen backen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zwetschgen mit Rohschinken

Apérohäppchen

Zutaten:

frische Zwetschgen
Parmesan, Frischkäse
Honig
magerer Rohschinken

Zubereitung:

Zwetschgen gründlich waschen entsteinen und dabei halbieren.
Parmesan und Frischkäse vermengen und mit Honig abschmecken.
Den Kernraum der Hälften mit der Parmesanmischung füllen und die Frucht mit einer Rohschinkendrange umwickeln.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Datteln mit Frischkäsefüllung

Apérohäppchen

Zutaten:

getrocknete Datteln
Frischkäse
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Datteln entsteinen und dabei halbieren.
Frischkäse mittels Spritztüte in die Hälften Füllen.
Grosszügig mit schwarzem Pfeffer bemühlen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Knoblauchhäppchen

Apérohäppchen

Zutaten:

Rahmquark
Camembert
Limburger
Vacherin
Gryere
Knoblauchzehen
etwas Kräutersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Zucker
Minipastetchen
Schnittlauchfäden

Zubereitung:

Die verschiedenen Käsesorten stückeln oder reiben.
Die Knoblauchzehen vom Spross befreien und fein hacken.
Alles zusammen mit dem Quark mittels Stabmixer zu einer geschmeidigen Masse vermengen und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken, Salz nur wenn nötig hinzufügen.
Die Masse über Nacht durchziehen lassen und mittels zweier Löffel in die Pastetchen füllen.
Mit Schnittlauchhalmen dekorieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Herbstliche Kürbissuppe

Apérosüppchen

Zutaten:

ein oranger Kürbis
Mohrrübensaft
Zwiebel
etwas Butter
frischer Ingwer
Gemüsefond
etwas Kräutersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ein wenig Zucker
Rahm

Zubereitung:

Zwiebel klein hacken.
Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und würfeln.
Beides in Butter andünsten und mit dem Gemüsefond ablöschen.
Etwa eine halbe Stunde auf kleiner Flamme ziehen lassen.
Die Fruchtstücke mit dem Pürierstab fein mixen. Den Rüblisaft sowie den geschälten und in grosse Stücke geteilten Ingwer hinzufügen und die Suppe 10 Minuten aufkochen lassen.
Die Ingwerstücke wieder entfernen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
Zum Schluss kurz vor dem Servieren mit Rahm verfeinern.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Bärlauchsuppe

7 Zwiebeln
Butter zum Anbraten
Ca. 750 g Bärlauch frisch
7 l Gemüsebouillon
2 kg Crème fraîche
8 EL Mehl
15 EL Wasser
Salz
Pfeffer
Zucker

Die Zwiebeln fein würfeln und in etwas Butter andünsten.
Den Bärlauch waschen, fein hacken und dazu geben.
Die Fleischbrühe auffüllen und das Ganze kurz kochen lassen.
Dann die Suppe pürieren und die Creme fraiche unterrühren.
Den Esslöffel Mehl mit den zwei Esslöffeln Wasser anrühren, zur Suppe geben und diese dann nochmals aufkochen.
Das Eigelb verquirlen und unter die nicht mehr kochende Suppe rühren.
Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken - fertig.

Rezept für 50 Gäste

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Kartoffelsuppe

5 Zwiebel
1 grosser Sellerie
2 kg mehlig kochende Kartoffeln
5 El Butter
½ l Weisswein
3 l Gemüsebouillon
3 Bund Petersilie
1 l Sahne
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
1 kleine Meerrettichwurzel

Die Zwiebel schälen und fein hacken.
Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
Sellerie- und Kartoffelwürfel hinzufügen und alles gut mischen, dann den Weisswein und die Bouillon dazugiessen.
Die Suppe zugedeckt auf mittlerer Hitze 20–25 Minuten kochen lassen.
Inzwischen die Petersilie fein hacken.
Die Sahne zur Suppe geben und diese fein pürieren und mit Salz und Pfeffer und Meerrettich gut würzen.

Rezept für 50 Gäste

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Spargelrisotto

6 kg Spargel grün frisch
¼ l Olivenöl
12 Knoblauchzehen geschnitten
12 Zwiebel fein gehackt
5 kg Risotto-Reis
2 ½ l Weisswein
10 l Bouillon
1 l Vollmich
500 g geriebener Parmesan
250 g Butter
Salz
Pfeffer

Unteres Drittel der Spargeln schälen. Enden abschneiden. Spargeln auf dem Dampfkörbchen gar dämpfen. Spitzen abschneiden und beiseite stellen. Den Rest der Spargeln in kleine Stücke schneiden und mit Spargelsud pürieren.
Öl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch und Zwiebeln andünsten. Reis beigeben und mitdünsten bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen. Nur soviel Bouillon zugeben, bis der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ohne Deckel unter rühren einkochen. Vorgang wiederholen, bis der Reis gar ist aber noch Biss hat.
Milch, Parmesan und Spargelpüree beigeben, mit Pfeffer abschmecken.
Butter in einer Pfanne erwärmen. Die weichgedämpften Spargelspitzen in der Butter kurz schwenken, wenig salzen und über den Risotto geben.

Rezept für 50 Gäste

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Marinierte Erdbeeren

Erdbeeren waschen , putzen und halbieren. Feingeschnittene Minze mit O`saft , Orangenlikör und Zucker verrühren. Früchte darin 1 Std ziehen lassen.

Joghurt-Mousse

Rezept für 50 Gäste

4 kg Joghurt (3,5%)
2 l Schlagsahne
30 Blatt Gelatine
400 g Zucker
8 Zitronen, den Saft
8 Vanilleschoten

Vanilleschote auskratzen und in 200 g Joghurt leicht köcheln, abkühlen lassen.
Gelatine auflösen. Joghurt, Vanilleextrakt und Gelatine mit dem Mixer aufschlagen. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. Masse in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank stehen lassen.

Wasabicreme

Wasabipaste
Frischkäse
Rahm
Honig
Pfeffer
Salz

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Antipasti viva Italia

Saor-Marinade

60 ml Olivenöl
2 mittelgrosse Zwiebeln
3 Lorbeerblätter
3 EL Rotweinessig
etwas Zucker

Das Olivenöl über mittlerer Flamme in einer großen Pfanne erhitzen. Die in dünne Ringe geschnittenen Zwiebeln und die Lorbeerblätter zufügen. Unter ständigem Rühren die Zwiebelringe in etwa 15 Minuten weich dünsten. Wenn die Zwiebeln anfangen, leicht zu bräunen, wird der Essig eingerührt und die Pfanne vom Herd genommen und mit Zucker angeschmeckt.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Antipasti viva Italia

Auberginen in Saor

1 Rezeptmenge Saor-Marinade
2-3 Tomaten, grob geschnitten
3 kleine Auberginen (etwa 450 g)
1EL Salz
60-100 ml Olivenöl

Die Zwiebelmarinade wird nach dem Rezept zubereitet. Zusammen mit dem Essig fügt man die geschälten, entkernten und in kleine Würfel geschnittenen Tomaten hinzu.
Die Auberginen waschen und ihre Stielansätze entfernen. Die Auberginen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und in einem Abtropfsieb etwa 30 Minuten abtropfen lassen. Anschließend auf Küchenpapier legen und trockentupfen.
Etwa 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Flamme heiss werden lassen. Die Auberginenscheiben nacheinander jeweils in einer einzigen Schicht von jeder Seite 5-6 Minuten weich schmoren, dabei immer etwas vom restlichen Öl dazugeben.
Etwa ein Drittel der Zwiebelmarinade in eine tiefe Schüssel geben. Die Hälfte der geschmorten Auberginenscheiben darüberlegen und mit dem zweiten Drittel der Zwiebelmarinade begiessen. Darauf die restlichen Auberginenscheiben legen und über diese Die restliche Zwiebelmarinade verteilen. Die Auberginen müssen vor dem Servieren mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur mariniert werden.

Rezept für 6 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Antipasti viva Italia

Gamberetti all' Olio e Limone

Garnelen in Olivenöl und Zitronensaft

2 l Wasser
1 Stange Staudensellerie
1 mittelgrosse Zwiebel
2 Karotten
8 schwarze Pfefferkörner
675 g frische Garnelen
185 ml Olivenöl
100 ml frisch gepresster Zitronensaft
fein geschnittene glattblättrige Petersilie

Das Wasser zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Staudensellerie, der geviertelten Zwiebel, den geputzten Karotten und den Pfefferkörnern in einem grossen Topf zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Anschließend die Garnelen in das kochende Wasser schütten und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen lassen, bis sie sich tiefrosa gefärbt haben.
Die Garnelen in ein Abtropfsieb schütten und handwarm abkühlen lassen. Anschließend aus den Schalen brechen. Bei der Verwendung von großen Garnelen muss der dunkle Darmstrang entfernt werden.
Die Garnelen auf 6 Teller verteilen und mit je 2 EL Olivenöl, I EL Zitronensaft und etwas fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Rezept für 6 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Nudelteig

Das ist das Grundrezept für Nudelteig. Der gleiche Teig wird auch für Ravioli und Cannelloni verwendet.

Die angegebene Menge ergibt etwa 300 Gramm Teig. Das reicht im Allgemeinen als Vorspeise für 6 Portionen Tagliolini (feine Bandnudeln), Tagliatelle (breite Bandnudeln) oder aber für 4-5 Dutzend, Ravioli beziehungsweise etwa 24 Cannelloni.
Falls man mehr Nudeln machen möchte, kann man die Rezeptmenge verdoppeln.
Man sollte aber die Nudeln dann in zwei Arbeitsgängen machen, da sich eine große Teigmenge schwer bearbeiten lässt. Ravioli und Cannelloni lassen sich im Übrigen gut einfrieren.

FÜR ETWA 300 GRAMM WEISSEN NUDELTEIG

2 grosse Eier
100 g Weizenmehl
100 g Hartweizenmehl
2EL Olivenöl
etwas Salz

FÜR ETWA 300 GRAMM GRÜNE ODER ROTE NUDELN

2 grosse Eier
100 g Weizenmehl
100 g Hartweizenmehl
60 g frisch gekochter oder Tiefkühlspinat bzw. 40 g Tomatenmark
2EL Olivenöl
etwas Salz

Beide Mehlsorten zusammensieben und in die Schüssel einer Kompaktküchenmaschine geben. Für weißen Nudelteig: Bei laufendem Motor nacheinander die beiden Eier sowie das Öl und Salz in die Arbeitsschüssel geben und etwa 2 Minuten mit dem Mehl verarbeiten. Der krümelige Teig muss zusammenhalten, wenn man ihn zwischen den Fingern zusammenpresst.

Für grünen oder roten Nudelteig: Den gut abgepressten Spinat oder das Tomatenmark in der Küchenmaschine gründlich mit der Mehlmischung vermengen. Danach das Ei, Öl und Salz zufügen und etwa 1 Minute einarbeiten. Auch hierbei muss der krümelige Teig zusammenhalten, wenn man ihn zwischen den Fingern zusammenpresst.

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrere Minuten mit der Hand glatt kneten zur Rolle formen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstricke in einen Frischhaltebeutel geben und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Sechs große Bogen Pergamentpapier ausbreiten und mit Mehl bestäuben Die Walzen der Pastamaschine so weit wie möglich auseinanderstellen. Ein Stück Teig aus dem Plastikbeutel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem flachen Rechteck drücken. Den Spinatteig wird etwas klebriger als der weiße Nudelteig sein, und man sollte zusätzlich etwas Mehl einarbeiten. Anschließend das Teigrechteck 9-10mal durch die Maschine drehen, dabei jedes Mal in die Hälfte falten und mit etwas Mehl bestäuben, falls der Teig noch klebrig ist.

Wenn der Teig elastisch ist und sich seidig anfühlt, wird der Walzenabstand verringert und der Teig nach dem Durchrollen nicht mehr gefaltet. Falls er klebt, nochmals leicht bemehlen. Den Teig mehrmals rollen und dabei jedes Mal den Walzenabstand verringern bis man ein glattes langes Rechteck von etwa 10-13 cm Breite und 60 cm Länge erhält.
Das fertig ausgerollte Teigrechteck auf einen bemehlten Pergamentbogen legen und die restlichen Teigstücke ausrollen. Die fertigen Teigplatten mit Pergamentpapier abdecken' damit sie nicht trocken und spröde werden.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Ravioli

Grundrezept für 4 bis 5 Dutzend Ravioli

1 Ei
1 Rezeptmenge unseres Nudelteigs
500 g Füllung für Ravioli

Das Ei in einem Schälchen verquirlen.
Ein zu einem langen Rechteck ausgerolltes Teigstück auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen. Das Teigstück begradigen und in 2 Rechtecke passend zum Raviolibrett schneiden. Eines der beiden Rechtecke ganz mit verquirltem Ei einstreichen.
Die Füllung in kleinen Häufchen - nicht mehr als 2 Teelöffel voll - im Abstand von etwa 2 1/2 cm in zwei Reihen auf die mit Eigelb bestrichene Teigfläche setzen. Dabei mindestens einen 1 cm breiten Streifen an den Rändern frei lassen. Mit dem zweiten Teigrechteck bedecken. Den Teig an den Rändern und um die Füllung fest zusammenpressen. Mit einem Teigrädchen oder einem Ravioliausstecher 5 cm große Ravioli ausstechen und auf eine bemehlte Unterlage geben. Fortfahren, bis die gesamte Teigmenge verarbeitet ist.

Will man die Ravioli nicht sofort kochen, gibt man sie, mit Frischhaltefolie abgedeckt, auf einem bemehlten Backblech in den Kühlschrank. Zum Einfrieren setzt man das Backblech in den Tiefkühlschrank, bis die Ravioli gefroren sind. Danach füllt man sie in Gefrierbeutel und gibt sie wieder in den Tiefkühlschrank zurück.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Raviolifüllung

Spinat-Käse-Füllung

FÜR ETWA 500 GRAMM FÜLLUNG

150 g Tiefkühlspinat, aufgetaut und ausgedrückt
100 g Ricotta
60 g geriebener Emmentaler
100 g gewürfelte Mozzarella
30 g frisch geriebener Parmesan
1 TL Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
2 Eigelbe

Den gut ausgedrückten Spinat, den Ricotta, den geriebenen Emmentaler, die Mozzarellawürfel und den geriebenen Parmesan in der Küchenmaschine vermischen und die beiden Eigelbe einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Raviolifüllung

Bries - Kalbfleisch - Füllung

FÜR ETWA 500 GRAMM FÜLLUNG

25 g getrocknete Steinpilze
170 g geputztes Bries
2 EL Olivenöl
250 g gewürfeltes mageres Kalbfleisch
1 grob zerschnittene Karotte
2 Stangen Staudensellerie, grob geschnitten
1 mittelgroße Zwiebel, grob geschnitten
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
1 frischer Thymianzweig
2 EL Mehl
125 ml trockener Weisswein
2 Eigelbe
30 g frisch geriebener Parmesan
125 ml Geflügelfond oder Sahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen, abtropfen lassen und klein zerschneiden. Das Einweichwasser aufbewahren.
Das geputzte Bries in einen kleinen Topf geben. Den Essig, etwas Salz und so viel kaltes Wasser zufügen, bis das Bries knapp bedeckt ist. Zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten kochen lassen. Abtropfen und abkühlen lassen und in 2 cm große Würfel schneiden.
Das Öl in einer gusseisernen Kasserolle stark erhitzen. Das gewürfelte Kalbfleisch zufügen und von allen Seiten etwa 10 Minuten anbräunen. Die gewürfelte Karotte, den zerschnittenen Staudensellerie, die gewürfelte Zwiebel und das Lorbeerblatt einstreuen.
Über reduzierter Hitze etwa 5 Minuten andünsten. Anschließend das gewürfelte Bries, die Pilze, den Thymian- und Rosmarinzweig, 1 TL Salz und etwas frisch gemahlenen Pfeffer einrühren. Das Mehl anstäuben und 2 Minuten anschwitzen. Anschließend den Wein und das Einweichwasser der Pilze zugießen. Zum Kochen bringen, den Deckel auflegen und das Fleisch auf kleiner Flamme in etwa 45 Minuten sehr weich schmoren. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
Anschließend den Thymian- und Rosmarinzweig entfernen und die Fleischmischung in der Küchenmaschine pürieren. Die beiden Eigelb sowie den Parmesan zufügen und alles zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree in eine Schale füllen. Falls es zu fest sein sollte, kann man es nach Belieben mit etwas Geflügelfond oder Sahne lockern.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Raviolifüllung

Karotten - Trüffel - Füllung

FÜR ETWA 500 GRAMM FÜLLUNG

150 g Karotten, in Scheiben geschnitten
100 g Ricotta
60 g geriebener Gruyere
100 g gewürfelte Mozzarella
1 TL Salz
1 TL Trüffelöl
Frisch gemahlener Pfeffer
2 Eigelbe

Die Karotten in Butter andünsten und weich kochen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Karotten, den Ricotta, den geriebenen Gruyere, die Mozzarellawürfel und den geriebenen Parmesan in der Küchenmaschine mixen und die beiden Eigelbe einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Risotto al vino rosso

1 l Geflügelfond
½ l Rotwein
1 EL Olivenöl
1 kleine gewürfelte Zwiebel
250 g italienischer Rundkornreis (Vialone nano semifino oder Carnaroli)
45 g Butter
80 g frisch geriebener Parmesan
Etwas Vollmilch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Den Geflügelfond bis zum Siedepunkt erhitzen und am Sieden halten.
Das Olivenöl in einem 3-Liter-Topf mit schwerem Boden erhitzen und darin die fein gewürfelte Zwiebel über mittlerer Hitze andünsten, aber nicht bräunen. Den Reis zufügen und mit einem Holzlöffel rühren, bis er vom Öl überzogen ist. Nun mit dem Rotwein abschrecken. Die Hitze verstärken und etwa 125 ml kochenden Fond zugießen und den Reis unter ständigem Rühren kochen. Sobald der Reis den Fond aufgesogen hat, wieder 125 ml zugießen und rühren, bis der Fond vom Reis absorbiert wird. Den Fond nach und nach einrühren, bis der Reis cremig und weich, jedoch nicht zermust, sondern noch körnig ist. Dabei muss der Reis ständig weiterkochen, ohne am Topfboden anzusetzen. Die Garzeit beträgt mindestens 20 Minuten. wenn nicht 30 Minuten. Wenn die Reiskörner danach noch immer einen harten Kern haben und der Fond bis auf wenige Löffel voll aufgebraucht ist, muss noch etwas kochendes 'Wasser zugefügt und der Reis noch etwas länger gegart werden.
Anschließend den Topf vom Feuer nehmen und die Butter und den geriebenen Parmesan unter kräftigem Rühren mit dem Reis vermischen. Dabei noch etwas Vollmilch einrühren, bis der Risotto die gewünschte cremige und weiche Konsistenz hat. Den Risotto mit frisch gemahlenem Pfeffer und einem Schuss Trüffelöl abschmecken und sofort servieren.
Eine kleine Schale mit geriebenem Parmesan getrennt dazu reichen.

Rezept für 6-8 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Farfalle di vitello al limone

Dünne Kalbsschnitzel in Zitronensauce

660 g Kalbfleisch aus der Keule oder der Schulter
Mehl zum Bestäuben
360 ml Olivenöl
360 ml frisch gepresster Zitronensaft
250 g weiche Butter
5 EL fein geschnittene glattblättrige Petersilie
Salz

Lassen Sie das sauber parierte Kalbfleisch vom Metzger in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen.
Die Farfalle von beiden Seiten salzen und leicht mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abschütteln. Die Hitze verstärken und die kleinen Schnitzel so in die Pfanne legen, dass sie nicht überlappen. Auf großer Flamme 1 Minute braten, danach wenden und nur noch 30 Sekunden weiterbraten.
Das Bratfett aus der Pfanne gießen. Die Pfanne zurück auf grosse Flamme setzen. Das Fleisch mit dem Zitronensaft beträufeln und die weiche Butter zufügen. Danach die Hitze reduzieren und die Pfanne schwenken, bis die Butter geschmolzen ist und die Sauce sähmig wird.
Die Farfalle auf eine vorgewärmte Servierplatte geben. Die feingeschnittene Petersilie in die Sauce streuen. Die Farfalle mit der Sauce überziehen und sofort servieren.

Rezept für 6 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Biskuit

FÜR 1 RUNDE TORTENFORM VON ETWA 23 CM DURCHMESSER

4 grosse Eier
130 g Zucker
130 g Mehl
1 TL Vanilleextrakt

Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Form mit etwas weicher Butter ausstreichen und leicht mit Mehl bestäuben.
Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dick und cremig rühren. Den Vanilleextrakt zufügen. Aus dem Wasserbad nehmen. Das Mehl darüber sieben und mit einem Spachtel unterheben. Nicht mit dem Rührgerät einrühren!
Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Etwa ein Drittel davon behutsam in die Eimasse rühren, um sie aufzulockern. Den restlichen Eischnee darüber geben und mit dem Spachtel vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glattstreichen. Sofort in den vorgeheizten Ofen geben. Etwa 25 Minuten backen, bis der Biskuit eine schöne hellbraune Farbe hat. Eine Garprobe machen, indem man mit einem Holzspießchen in die Tortenmitte sticht; kommt es glatt heraus, ist der Biskuit fertig.
Aus dem Ofen nehmen und kurz auf einem Rost abkühlen lassen. Anschließend den Biskuit aus der Form lösen und umgedreht ganz auskühlen lassen. Mit einem Sägemesser mit langer scharfer Klinge den Biskuit waagerecht in so viele Schichten schneiden, wie für das jeweilige Rezept erforderlich sind. Sofort und bis zur unmittelbaren Verwendung in Frischhaltefolie wickeln. Wenn der Biskuit nicht am gleichen Tag verbraucht wird, kann man ihn für unbegrenzte Zeit einfrieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Torta di Zabaglione

3 Schichten Biskuitboden
90 g Puderzucker
etwa 8 Baisers

Für die Zabaglionefüllung:
4 Eigelbe
100 g Zucker
25 g Mehl
125 ml trockener Weisswein
125 ml Sherry
400 ml Sahne

Für die Zabaglionefüllung die Eigelbe mit einem elektrischen Handrührgerät etwa eine Minute rühren. Den Zucker einrieseln lassen und die Masse dick und cremig schlagen. Das gesiebte Mehl unterheben. Den Wein und den Sherry einrühren. Die Mischung in eine Kasserolle mit schwerem Boden geben und auf kleiner Flamme bis zum Aufkochen erhitzen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen, dabei öfter durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Füllung kann bereits am Vortag zubereitet werden. Erst kurz vor dem Zusammensetzen der Torte die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Creme ziehen.
Die unterste Biskuitschicht auf eine flache Platte legen und mit der Hälfte der Cremefüllung bestreichen. Die zweite Biskuitschicht auflegen und behutsam andrücken. Mit der dabei austretenden Creme anschliessend die Ränder der Torte bestreichen. Die restliche Füllung, bis auf etwa 125 ml, die zum Bestreichen der Tortenoberfläche benötigt wird, darübergeben und die dritte Biskuitschicht auflegen. Mit einem Spatel die Oberfläche und die Ränder der Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Mit den Baisers die Seitenränder der Torte garnieren. Die Oberfläche dick mit Puderzucker besieben und die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Rezept für 8-10 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

WallThaisüppchen

¾ Liter Gemüsebrühe
8 Scheiben Ingwer, ungeschält
1 Stange Zitronengras, in Stücke geschnitten
2 Kartoffeln
250 ml Kokosmilch, ungesüßt
2 EL Tamarindenpaste
2 EL frisch gepresster Limettensaft
2 EL brauner Zucker
2 EL Sojasauce
1 Tasse Zuckerschoten, in Stücke geschnitten
1-3 Chilischoten, in feine Scheiben geschnitten
den Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
100 ml Sahne
Blätterteig
200 g Trockenfleisch in dünnen Scheiben

Brühe, Ingwer, Zitronengras und Kartoffeln in einen Suppentopf geben. Bei mittlerer Temperatur aufkochen. Deckel schließen und kochen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Die Kokosmilch zugeben und erneut aufkochen. Tamarindenpaste, Limettensaft, Zucker und Sojasauce dazugeben. Rühren, bis sich Tamarinde und Zucker aufgelöst haben. Die Chili- und Zuckerschoten unterrühren.

Den Herd abschalten, den Deckel schließen und 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal erhitzen und mit der Sahne verfeinern und mit der abgeriebenen Zitronenschale abschmecken.

Während des Ziehens den Blätterteig auswallen und in Streifen schneiden.
Eine Art Sandwich - Teig, Trockenfleisch, Teig - erstellen und in sich spiralisieren.
Im vorgeheizten Backofen ausbacken. Wird als Deko zuletzt über die Suppenschüssel gelegt.

Rezept für 6 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

WallThaisüppchen für Apéro

1.5l Liter Gemüsebrühe
4 Stangen Zitronengras, längs geschnitten
8 Kartoffeln
1l Kokosmilch, ungesüßt
8 EL frisch gepresster Limettensaft
8 EL brauner Zucker
8 EL Sojasauce
1 Chilischote, in feine Ringe geschnitten
den Abrieb von unbehandelter Zitrone
400 ml Sahne

Brühe, Zitronengras und Kartoffeln in einen Suppentopf geben. Bei mittlerer Temperatur aufkochen. Deckel schließen und kochen, bis die Kartoffeln gar sind.

Zitronengrasstreifen herausnehmen. Mit dem Zauberstab pürieren
Die Kokosmilch zugeben und erneut aufkochen. Limettensaft, Zucker und Sojasauce dazugeben. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Chiliringe zugeben

Den Herd abschalten, den Deckel schließen und 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal erhitzen und mit der Sahne verfeinern und mit der abgeriebenen Zitronenschale abschmecken.

Rezept für 40 Apéroportionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Choleratascheln asiatisch

200 g Butter
250 g Zwiebeln gehackt
500 g Lauch, feinblättrig geschnitten
500 g Äpfel (leicht säuerlicher Apfel)
3 Scheiben Ingwer, geschält und sehr klein gewürfelt
1 kg Kartoffeln gekocht und geschält
300 g würziger Raclettkäse
Frischer Kardamon in Blättern
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Reisteigblätter

Die Butter bei leichter Hitze schmelzen. Die Zwiebeln, den Lauch und den Ingwer andünsten. Die Kartoffeln, je nach Grösse vierteln und in Scheiben schneiden. Ebenfalls die Äpfel zeitgleich zum Zwiebeln-Lauchgemisch beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Alles sanft vermengen.

Die Reisteigblätter etwa zwei Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann nebeneinander auf nasse Küchentücher legen und mit nassen Tüchern bedecken. Nach etwa fünf Minuten sind die Reisblätter weich und formbar.

Den Teig auslegen und zwei EL der Masse auf die Teigmitte legen. Mit dem Käse bedecken und mit zwei Blättchen Kardamon darauf die Teigtasche schliessen, indem die Ecken zusammengenommen und verdreht werden. Abschliessend mit einem schmalen Teigband mittels Schleife verschliessen.

Im vorgeheizten Ofen, bei 180 – 200° C ca. 15 Min. backen.

Zu diesen Choleratascheln serviert man süss-saure Chillisauce.

Rezept für 10 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Sushi auf Walliser Art

400 g Sushireis
60 ml Reisessig
4-5 EL Zucker
10 g Salz

Der Sushi-Reis

Den sanft und gründlich gewaschenen Reis in einen Topf mit fest schliessendem Deckel geben. Dem Reis die gleiche Menge Wasser hinzufügen.

Den Reis kochen und während des ganzen Vorganges den Deckel des Topfes nicht abnehmen. Den Reis auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

Sobald der Reis kocht, auf niedrige Stufe wechseln. Und ca. 14-15 Min. weiterkochen. Den gekochten Reis vom Herd nehmen und ca. 15-20 min. stehenlassen, damit er alle Flüssigkeit gut aufsaugen kann.

In dieser Zeit den Reisessig erhitzen und den Zucker darin auflösen. Danach das Salz hinzufügen. Der Sushi-Zu ist angesetzt.

Den Reis in eine grosse Schüssel füllen und den Sushi-Zu dazu geben. Sanft mit einem grossen Holzlöffel durchmischen. Dabei nicht umrühren, sondern so mischen, dass der Reis mit dem Rand des Holzlöffels geschnitten wird. Sonst wird der Reis klebrig.

Schüssel während des Arbeitens mit einem feuchten Tuch abdecken, damit der Sushireis nicht oberflächlich trocknet.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Sushi auf Walliser Art

200 g halbtrockenes Trockenfleisch im Stück
200 g sehr frischer Lachs
Wirsingblätter
Wasabipaste
Sesamkörner
Eingelegter Ingwer

Die Füllung

Die Wirsingblätter werden vorsichtig abgelöst und blanchiert, sowie sofort in Eiswasser abgeschreckt, damit sie ihre frische, grüne Farbe behalten.

Man nehme ein Wirsingblatt, lege es mittig auf die Bambusmatte und füge eine dünne Schicht des handwarmen Sushireises darauf. In die Mitte wird nun horizontal ein Streifen des Trockenfleisches gelegt. Je nach Geschmack füge man Wasabipaste hinzu und rolle das Ganze.

Die Rolle abschliessend in ca. 2 cm dicke Räder schneiden fertig ist das Sushiröllchen.

Als Variante nur Reis nehmen, mit Lachs füllen und die Stange in frisch gerösteten Sesamkörnern rollen und wieder in Räder schneiden.

Zum Sushi reicht man Sojasauce mit Wasabi und eingelegten Ingwer.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Litschimousse

300 g Joghurt
300 g Litschi Fruchtfleisch
Fruchtfleisch einer 1/2 Mango
2 EL Wasser
2 Gelatineblätter
250 ml Sahne
Zucker nach Geschmack
Saft einer 1/2 Zitrone

Die Litschis schälen mit dem Joghurt, dem Mangofleisch und dem Zucker in einem Mixer pürieren.

Die Gelatine in Wasser einweichen und in 2 EL heissem Wasser auflösen, der Mischung beigeben und unterrühren.

Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterziehen, nun im Kühlschrank kalt stellen und fest werden lassen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Noggerl stechen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Pepperonisches Eigensüppchen

2 dunkelrote Paprikaschoten (Pepperoni)
200 g Mozzarella in Würfeln
2 kleine Zucchini
20 Cherry Tomaten
Butter
1 Paprikaschote für klare Pepperonisuppe
4 dl Gemüsebrühe
Italienische Gewürze, Salz und Pfeffer
Schlagsahne

1 Paprikaschote würfeln, in Butter andünsten, mit der Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln.

Die Paprikaschoten längs halbieren und in eine mit Butter gefettete Auflaufform setzen. Zucchini und Cherry Tomaten würfeln und zusammen mit den Mozzarella Würfeln auf die Paprikahälften verteilen. Mit italienischen Gewürzen und Butterstückchen bestreuen. Auflaufform bei 200° für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Das Pepperonisüppchen pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Paprikagefässe aus dem Ofen nehmen und randvoll mit dem Süppchen auffüllen. Zum Schluss mit einem Schlagsahne Häubchen versehen und servieren.

Rezept für 4 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Arancini Siciliani

Sizilianische Reisbällchen

1 Prise Safranfäden
250 ml Weisswein
100 g Butter
1 Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe gehackt
750 ml Hühnerbrühe
3 El frischer Thymian
225 g Rosottoreis
50 g geriebenen Parmesan
50 g Mozzarella gewürfelt
50 g Gorgonzola gewürfelt
Paniermehl
Öl zum fritieren

Während der Zubereitung des Risottos den Safran im Wein einweichen. Die Butter in einem großen Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch bei schwacher Hitze 3-4 Minuten bissfest, aber nicht braun dünsten. Die Brühe in einem anderen Topf zum Simmern bringen.
Thymian und Reis mit den Zwiebeln unter Rühren kurz dünsten. Wein mit dem Safran zugießen, rühren, bis der Wein vollständig aufgenommen wurde. Mit mehreren Kellen heißer Brühe aufgießen; ständig weiterrühren, damit der Reis gleichmäßig gart. Immer so viel Brühe zugießen, dass er gerade bedeckt ist. Auf diese Weise etwa 20 Minuten fortfahren, bis der Reis cremig ist.

Für Arancini muss der Reis nicht unbedingt al dente sein. Mehr Wasser oder Hühnerbrühe zugeben, bis der Reis gar ist. Darauf achten, dass die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wird. Den Topf vom Herd nehmen, den Parmesan unterrühren.
Dann auf einem mit Fischhaltefolie ausgelegten Backblech ausbreiten und abkühlen lassen.

Eine kleine Portion Risotto zu einer walnussgroßen Kugel rollen; mit dem Daumen ein Loch in die Mitte drücken, jeweils einen Käsewürfel hineinlegen und das Loch wieder zudrücken.

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Mit dem restlichen Risotto wiederholen. Die Kugeln rundherum gut in Paniermehl wenden. Ausreichend Öl in eine Friteuse oder tiefe Pfanne füllen; die Arancini müssen beim Frittieren bedeckt sein. Das Öl auf 180°C erhitzen (bis ein Brotwürfel darin innerhalb von 15 Sekunden goldbraun wird).

Die Arancini portionsweise ca. 3-4 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und vor dem Verzehr einige Minuten abkühlen lassen. Warm oder zimmerwarm servieren.

Rezept für 4 Personen als Haupgang

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Knusprige Wachteln mit Pennoni auf Linsen-Tomatengemüse

3 Wachteln, (à ca. 150 g)
200 g braune Linsen
Salz
2 Knoblauchzehen
60 g Zwiebeln
60 g durchwachsener Speck
70 g Bundmöhren
100 g Knollensellerie
200 g Cherry Tomaten
50 g Butter
5 El Olivenöl
200 ml Weißwein
250 ml Hühnerfond
2 Lorbeerblätter
4 El Weißweinessig
Pfeffer
Zucker
4 Stiele glatte Petersilie
4 Zweige frischer Rosmarin
400 g Pennoni rigate, (oder Penne rigate)
30 g Pecorino oder Parmesan, gerieben

Wachteln auslösen: Keulen und Brüste mit einem scharfen Messer entlang dem Knochen vorsichtig vom Körper trennen, Flügelspitzen entfernen. Wachteln abgedeckt kalt stellen. Linsen in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen, erst zuletzt mit Salz würzen. Knoblauchzehen leicht andrücken. Zwiebeln fein würfeln. Speck quer in feine Streifen schneiden. Möhren und Sellerie putzen, schälen und fein würfeln. Tomaten halbieren.

20 g Butter und 1 El Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer bis starker Hitze 2–3 Minuten braten. Speck, Möhren und Sellerie zugeben und 4–5 Minuten dünsten. Mit Wein auffüllen und stark einkochen. Linsen, Fond und Lorbeerblätter zugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und warm halten. (Vor dem Servieren Knoblauch und Lorbeerblätter entfernen.)

Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Wachtelkeulen darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Brüste mit der Hautseite nach unten dazugeben, rundherum weitere 5–6 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wachtelkeulen und -brüste in eine Schale geben, im Ofen bei 60–70 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) zugedeckt warm halten.

Petersilienblätter und Rosmarinnadeln abzupfen und fein schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 100–150 ml Nudelwasser auffangen. Linsen mit dem Nudelwasser in den Topf geben und einmal aufkochen. Nudeln, Tomaten und die restliche Butter unterheben, sämig einkochen. Leicht mit Pfeffer würzen, mit den Wachteln in vorgewärmte Teller füllen. Mit Petersilie und Rosmarin bestreut servieren. Geriebenen Käse dazu servieren.

Rezept für 6 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Beeren-Panna-Cotta-Terrine

Beerengelee	Panna cotta
4 Blätter weiße Gelatine	6 Blätter weiße Gelatine
200 g Johannisbeeren	1 Vanilleschote
200 g Brombeeren	450 ml Schlagsahne
150 g Himbeeren	40 g Zucker
100 g Erdbeeren	
1 Orange	
0,5 Chilischote	
60 g Zucker	
150 ml Weißwein	
4 Stiele Pfefferminze zum Dekorieren	

Für das Beerengelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und mithilfe einer Gabel von den Rispen streifen. Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren putzen. Orangensaft auspressen (ca. 150 ml). Chilischote entkernen.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein und Orangensaft auffüllen. Chili und die Hälfte der Johannisbeeren und Brombeeren zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Küchensieb in einen Topf gießen und mit einer Suppenkelle die Beeren gut ausdrücken. Saft auf 250 ml einkochen lassen. Beiseite stellen und im heißen Saft die ausgedrückte Gelatine auflösen. Ein paar Beeren für die Dekoration abgedeckt beiseite stellen. Die restlichen Beeren zum Saft geben und alles vorsichtig in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte kleine Kastenform (Länge: 20 cm) füllen. Mindestens 5 Stunden kalt stellen, bis die Beeren geliert sind.

Für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, Mark und Schote mit Sahne und Zucker aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Die Vanillesahne durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Creme in 30 Minuten lauwarm abkühlen lassen und dann in eine Kastenformauf gießen. Mindestens 5 Stunden kalt stellen, bis die Panna cotta vollständig geliert ist.

Terrinen vorsichtig mit der Folie aus der Form lösen und auf eine Platte stürzen. Folie entfernen und die Terrinen mit einem scharfen Küchenmesser in Tranchen schneiden. Mit der Minze und den restlichen Beeren dekorieren und mit Cantuccini servieren.

Rezept für 6 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cantuccini

Italienisches Mandelgebäck

175 g ungeschälte Mandeln
250 g Mehl
180 g Zucker
2 Päckchen Vanilezucker
1 Fläschchen Bittermandelaroma
1 Prise Salz
25 g Butter, zimmerwarm
2 Eier

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Ergibt einen klebriger Teig! Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.
Danach den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen.

Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten wiederum bei 200 Grad rösten.
Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Gazpacho

Spanische kalte Gemüsesuppe

3 Tomaten
2 Paprikaschoten
1 Salatgurke
Petersilie
Worcestersauce
Tabasco
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Etwas Milch
1 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
1 Schuss Olivenöl

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und danach die Haut abziehen, vierteln. Strunk und Kerne entfernen. Die Paprikaschoten halbieren, Strunk, Samen und Scheidewände entfernen, im vorgeheiztem Backrohr auf Grillstufe solange mit der Hautseite nach oben grillen, bis die Haut teilweise schwarz geworden ist. Die Paprika werden dadurch auch schön süß. Abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, zwei Spritzer Worcestersauce, Zitronensaft, Zucker und zwei Spritzer Tabasco, sowie die Tomaten- und Paprika- und Gurkenstücke in ein hohes Gefäß geben und pürieren (am besten mit einem Mixstab). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erkalten lassen und anschließend einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Anrichten noch einmal abschmecken.

Anrichten: am besten in Whiskeygläser (oder andere halbhohe Gläser) einfüllen und weiterhin kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren Milch aufschäumen (am besten geht dies mit dem Aufschäumer einer Espressomaschine) und den Milchschaum wie bei einem Cappuccino über den Gazpacho geben. Etwas fein gehackte Petersilie darüber streuen und servieren.

Rezept für 6 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Grünes Spargelsuppen Cappuccino

mit Jakobsmuscheln

500 gr grüner Spargel
4 Jakobsmuschelnüsse
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Crème Fraiche
Salz und Pfeffer

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Spargel waschen, evtl. die holzigen Enden schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte der Butter erhitzen, Zwiebeln kurz darin andünsten, Spargelstücke dazugeben und 1 bis 2 Minuten unter Rühren mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und 10 Minuten kochen lassen. Einige Spargelköpfe zum Garnieren beiseite legen. Die Spargelstücke mit der Brühe fein pürieren und Crème fraîche unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Muschelfleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und von jeder Seite eine Minute bei milder Hitze in der restlichen Butter anbraten. Suppe nochmals erwärmen (nicht mehr kochen lassen), in Suppenteller gießen und mit den Muschelscheiben und Spargelspitzen anrichten.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Bliniteig

für Häppchenboden

100 gr Weissmehl
80 gr Buchweizenmehl
1 Tütchen Trockenhefe
etwas Salz
1 Ei
¼ l lauwarme Milch

2 El Butter

Die beiden Mehlsorten mit Hefe und Salz mischen. Ei in der Milch verquirlen und beigeben, alles zu einem dickflüssigen Teig rühren. Ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Blinis in Butter goldgelb ausbacken.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Meerrettichmousse

4 Blatt Gelatine
300 gr Naturjogurt
250 gr Creme Fraiche
90 gr Meerrettich gerieben
2 Tl Zitronensaft
1/8 l Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Schmand und Meerrettich verrühren.
Mit Zitronensaft, wenig Salz und ein Hauch Pfeffer verrühren. Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben und bei milder Hitze auflösen. Mit dem Schneebesen schnell unter die Masse rühren. Sahne sehr steif schlagen und unterheben. In ein Gefäß nach Wahl geben und mind. 2 Stunden kaltstellen, am besten über Nacht.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zitronenmousse

4 Blatt Gelatine
300 gr Naturjogurt
250 gr Frischkäse
Saft von 2l Zitronen
1/8 l Schlagsahne
Etwas Zucker und Tabasco

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt und Frischkäse verrühren.
Mit Zitronensaft, wenig Salz und einem Spritz Tabasco verrühren. Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben und bei milder Hitze auflösen. Mit dem Schneebesen schnell unter die Masse rühren. Sahne sehr steif schlagen und unterheben. In ein Gefäß nach Wahl geben und mind. 2 Stunden kalt stellen, am besten über Nacht.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Honigfrischkäse

4 El Rapshonig
300 gr Frischkäse
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Salz

Die Zutaten vermischen und mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Quichehäppchen mit Pecorinofüllung

160 gr Mehl
3 El Wasser
100 gr Butter, weich
eine Prise Salz

1 El Butter
50 gr Trockenfleisch, in kleine Wüffel geschnitten
1 Zwiebel klein gehackt
1 Knoblauchzehe
3 Eier
150 gr Creme Fraiche
50 gr Pecorino, gerieben
Salz und Pfeffer
etwas Muskat

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das kalte Wasser hineingeben. Die Butter in Würfeln zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für eine gute Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit der Butter rösten. Knoblauch zufügen und die Pfanne auch schon von der Herdplatte nehmen.

Eier, Creme Fraiche und Pecorinokäse miteinander verrühren, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, die Trockenfleischwürfel unterheben.

Den Teig ausrollen, in 3 x 3cm Carés schneiden und mit je einem Tl der Masse belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C gut 15-20 min bei Umluft mit Unterhitze backen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Trockenfleischcarpaccio im Rosenkohlmantel

40 Rosenkohl-Röschen
200 gr Trockenfleisch
100 gr Parmesan
1 kleine Zwiebel in Miniwürfeln
Balsamico
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Rosenkohl-Röschen aushöhlen und kurz im 120° heissen Ofen garen.
Die Zwiebelwürfel in Butter glasig braten.

Das Trockenfleisch in Streifen schneiden, den Parmesan in kleine Würfelchen.
Balsamico und Olivenöl in einem Gefäss mit Salz und Pfeffer mischen, so dass eine schmackhaften Vinaigrette entsteht.
Alles zusammen vermischen, erst Fleisch mit Käse mit den Zwiebeln und dann nach die Sauce untermischen, bis die recht Konsistenz hergestellt ist.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Shrimps in Peperoni-Tomatensauce mit Büffelmozzarella gratiniert

200 gr Shrimps
2 rote Peperoni
2 Knoblauchzehen
Cherrytomaten
etwas Weisswein
Salz + Pfeffer
etwas Zucker
Olivenöl
Blätterteig
Büffelmozzarell

Die Knoblauchzehen fein würfeln.
Die Shrimps im Olivenöl glasig anbraten, vom Feuer nehmen und den Knoblauch untermischen.
Die Peperoni klein Würfeln, in etwas Oliven andünsten, mit Weisswein ablöschen, geviertelte Cherrytomaten hinzugeben und bei geringer Hitze einkochen.
Mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Zucker abschmecken.

Kleine Blätterteignester zuschneiden, In eine Kuhle ein wenig Sauce geben.
Ein Scrimpsstückchen zufügen und im Ofen backen. Wenn die Nester Goldbraun sind, mit einer Mozzarellascheine belegen und gratinieren. Zum Schluss mit frischem Pfeffer bemahlen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Crêpesröllchen mit Salcafüllung (Crêperezept)

125 g Mehl
¼ Teelöffel Salz
2 Eier
ca. 3 dl Milch
50 g Butter, flüssig

Für den Teig Mehl, Salz und evtl. Zucker mischen. Eine Mulde formen. Eier und Milch verrühren, nach und nach hineingiessen, mit einem Schwingbesen verrühren. Butter darunter mischen und klopfen bis der Teig glatt ist. Zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Eine kleine Kelle voll Teig unter kreisenden Schwenkbewegungen in die Pfanne giessen, sodass der ganze Pfannenboden gleichmässig dünn mit Teig überzogen ist. Crêpe auf der ersten Seite hellbraun backen. Mit einer Bratschaufel oder durch "Aufwerfen in die Luft" wenden. Zweite Seite nur kurz fertig backen. Auf einen vorgewärmten Teller geben, je nach Rezept im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Crêpesröllchen mit Salcafüllung (Füllung)

400 g Cherrytomaten
1 grüne Paprikaschote
250 g Gelierzucker
ein wenig Ingwer
1 Knoblauchzehe
2 TL Salz
Saft einer halben Zitrone
ein Schuss Tabasco

Die Hälfte der Tomaten pürieren, Rest würfeln. Pürierte Tomaten mit dem Gelierzucker mischen. Peperoni entkernen, klein schneiden. Ingwer und Knoblauchzehe schälen, in kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Zitronensaft und dem Salz zu der Tomaten-Zucker-Masse geben. Zum Kochen bringen und mindestens vier Minuten sprudelnd kochen. Falls notwendig, abschäumen.

Zu diesem Zeitpunkt lässt sich die Konfitüre noch mit Tabasco nachschärfen. Gewürfelte Tomaten zugeben, nochmals kurz zum Kochen bringen. Gelierprobe machen, evtl. noch etwas länger kochen lassen. In vorbereitete kleine Twist-off-Gläser füllen, auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Kalte Rüeblisuppe mit Avocado

1200 g Rüebli
2 Schalotten
2 TL grüne Pfefferkörner
2 EL Butter
2 dl weisser Portwein
2 Liter Gemüsebouillon
360 g Creme fraiche
2 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 reife Avocados
Einige Basilikumblätter

Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in ein kleines Sieb geben und warm abspülen, anschliessend grob hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Pfefferkörner darin andünsten. Die Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Den weissen Portwein sowie die Bouillon dazugiessen und aufkochen. Die Suppe zugedeckt 25–30 Minuten kochen lassen; die Rüebli sollen sehr weich sein. Dann die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Abkühlen lassen.

Die Creme fraiche unter die erkaltete Suppe mixen und diese pikant mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.
Kurz vor dem Servieren die Suppe aus dem Kühlschrank nehmen.
Die Avocado halbieren und den Stein sowie die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Das Basilikum fein hacken.

Die Suppe mit dem Stabmixer nochmals kurz durchmixen, dann in tiefen Tellern, Tassen oder Gläsern anrichten. Die Avocadowürfelchen und das Basilikum auf die Suppe geben.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Mild mariniertes Fischfilet

2 EL Olivenöl
2 EL Weisswein
Saft einer Zitrone, etwas Zitronenabrieb
2 EL Weisser Balsamico
1 Schalotte sehr fein gehackt
1 Knoblauchzehe sehr fein gehackt
Dillspitzen
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Fischfilets in Würfel schneiden
Alle Zutaten zur Marinade mischen und über dem Fisch verteilen.
Leicht mischen, zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
Zusammen mit frischem Brot servieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Fischfilets im Bierteig

2 Eier
1 dl herbes Bier
Weissmehl
Gekörnte Gemüsebrühe (nicht Würfel oder Paste)

In einem tiefen Suppenteller die Eier aufschlagen und das Bier dazugeben.
Einen gehäuften Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe untermischen.

Einen zweiten tiefen Suppenteller mit Mehl füllen.

Nun immer abwechselnd die Filets im Ei und Mehl wenden. Mit dem Ei starten und enden. Ca. 2-3 mal wiederholen, bis eine ansprechende Teigschicht entstanden ist.
Die Fischfilets in einer Pfanne mit halb Butter halb Sonnenblumenöl auf geringer Hitze ausbacken. Mit der frisch zubereiteten Remoulade servieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Frische Remoulade

2 Eigelb, frisch!
2 EL Zitronensaft frisch gepresst
250 ml kaltgepresstes Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
2 EL Kapern
6 kleine Cornichons
2 mittelgrosse Knoblauchzehen
4 EL Creme Fraiche
2 EL frischer feingehackter Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker zum Abschmecken

Eigelb mit Zitronensaft gründlich verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Eine kleine Menge Pflanzenöl tropfenweise zum Eigelb zufügen, dabei pausenlos weiterrühren, bis das Öl nicht mehr zu sehen ist. Dann wieder eine kleine Menge Öl zugeben und wieder vollständig einrühren und so weiter fortfahren, bis die Masse nach und nach immer heller und dicker wird und eine streichfähigen Masse geworden ist.

Kapern, Cornichons und Knoblauchzehen fein hacken.

Creme Fraiche, Kapern, Cornichons, Knoblauch und Schnittlauch unter die Remoulade heben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzig abschmecken. In einer Schüssel zugedeckt kalt stellen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Tartar von Fischfilets

frisches Fischfilet
Frischkäse mit Kräutern
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 EL Kapern
1 EL Ingwer
Frische Kräuter Dill und Schnittlauch
Etwas Wasabi
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Fischfilets in feine Streifen schneiden, fast Julienne.
Mit dem Frischkäse vorsichtig vermengen.
Alle anderen Zutaten sehr fein hacken und hinzumengen.
Mit Kräutern, einer Messerspitze Wasabi, genügend Salz und Pfeffer abschmecken.
Für einige Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren zusammen mit Roggenbrot oder Vollkornbrot nochmals durchmischen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Salatsauce französisch

1 Zwiebel fein gehackt
½ Bund Petersilie fein gehackt
1 kleine Knoblauchzehe fein gehackt
2 EL Weissweinessig
2 TL Senf
2 EL Mayonnaise
4 EL Jogurt nature
6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
Salz
Pfeffer
Etwas Zucker

Die Zutaten vermengen und die Sauce einige Stunden ziehen lassen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Curry-Dattel-Jogurt-Sauce

6 entsteinte Datteln
1 Knoblauchzehe
1 TL Curry
einige Spritzer Tabasco
2 El Majonaise
250 gr. griechischer Jogurt
Kräutersalz
etwas Zucker
Zitronensaft

Die Datteln und Knoblauchzehe in sehr kleine Würfelchen schneiden.
Mit den übrigen Zutaten mischen und mit Salz, Zucker und Zitrone abschmecken.
Für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Honig-Dill-Senfsauce

6 EL brauner Zucker
4 EL Dijonsenf scharf
4 EL Rapshonig
2 TL gemahlene Senfkörner
2 TL weisser Balsamico
4 EL Creme Fraiche
6 EL fein gehackte Dillspitzen
8 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten, bis auf das Öl und den Dill, gut vermischen und dann erst unter ständigem Rühren (wie bei der Mayonnaise Zubereitung) tropfenweise das Öl zugeben. Zum Schluss den gehackten Dill unterrühren.

Achtung! Kein Olivenöl verwenden, die Soße wird sonst bitter. Bevorzugt geschmacksneutrale Öle einsetzen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Traubengratin

150 gr. Doppelrahm
150 gr. Creme Fraiche
3 Eier
4 El Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
1 Prise geriebene Muskatnuss
400 gr. Trauben
30 gr. Pinienkerne

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Eine Gratinform oder kleine Portionenformen ausbuttern und kühl stellen.
Den Doppelrahm, Creme Fraiche, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Muskatpulver verrühren. In die vorbereitete Form oder Portionsformen füllen.

Die Trauben waschen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Die Beeren halbieren und mit einem spitzen Messer die Kerne herauslösen.
Die Trauben auf der Rahmcreme verteilen. Die Pinienkerne darüberstreuen.

Das Gratin im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten backen. Portionsförmchen benötigen nur etwa 15-20 Minuten.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Crostini mit Safran-Fenchel

400 gr. Fenchel
Etwas Salz
40 gr. Parmesan am Stück
12 Scheiben Baguette
50 gr. Butter
1 Briefchen Safran
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Fenchel rüsten und dabei schönes Grün beiseitelegen. Den Fenchel in kleine Würfelchen schneiden. Die Fenchelwürfelchen leicht salzen und im Dampf garen.

Das Fenchelgrün fein hacken, den Parmesan in Späne schneiden.
Kurz vor dem Servieren die Baguette-Scheiben goldbraun toasten.

In einer beschichteten Bratpfanne Butter und Safran aufschäumen lassen. Die Fenchelwürfelchen darin 2-3 Minuten bei mittlerer bis kleiner Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss das Fenchelgrün untermischen.

Den Safran-Fenchel auf die noch leicht warmen Brotscheiben verteilen und mit den Parmesanspänen bestreuen. Sofort servieren.

Rezept für 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Peperonischaum

1/2 EL Olivenöl
1 Schalotte, fein gehackt
2 rote Peperoni, in kleinen Stücken
1 dl Weisswein
1 dl Wasser
1 Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 dl Rahm, flaumig geschlagen
eine Prise Zucker

Öl warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Peperoni kurz mitdämpfen. Mit Wein ablöschen kurz einkochen, Wasser dazugiessen, aufkochen, würzen.
Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln. Peperoni pürieren.
Rahm sorgfältig darunterziehen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Kräuter-Knoblauchbutter

500 gr. Weiche Butter
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie
20 gr. 6-Kräutermischung
1 Knoblauchzehe
Etwas frisches Basilikum
Salz
Pfeffer
eine Prise Zucker

Alle Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit der weichen Butter vermengen.
Die Kräutermischung unterheben und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken

Rezept für 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Walliser Minestra

2l Wasser
300 gr. luftgetrocknete Rippe gewürfelt
100 gr. Speck gewürfelt
1 Zwiebel, gehackt
1 Lauchstange in Ringen
4 Rüebli in Scheiben
1 Sellerie mit Kraut, gewürfelt
1 kleiner Wirsingkohl, gehackt
1 kleiner Kohlrabi, gewürfelt
4 Kartoffeln, gewürfelt
1 Bund Petersilie, gehackt
1 Tasse Risottoreis
1 Tasse Hörnli
event. Salz und Pfeffer
Walliser Reibekäse

Wasser, Rippli- und Speckwürfeli zusammen aufsetzen und mindestens 45 Minuten köcheln. Zwiebeln und Lauch beigeben. Gemüse klein schneiden und beifügen. Nach ca. 20 Minuten den Reis und die Hörnli dazugeben. Weitere 20 Minuten köcheln. Wenn nötig nachwürzen.

Mit Reibekäse servieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Walliser Minestra für 300 Personen
Ca. 70 Liter

50 l Wasser
7,5 kg luftgetrocknete Rippe, gewürfelt
2.5 kg Speck, gewürfelt
15 Zwiebel, gehackt
10 Lauchstangen in Ringen
5 kg Rüebli in Scheiben
25 Sellerie mit Kraut, gewürfelt
10 Wirsingköhle, gehackt
10 Kohlrabi, gewürfelt
5 kg Kartoffeln, gewürfelt
20 Bund Petersilie, gehackt
1 kg Risottoreis
1 kg Hörnli
event. Salz und Pfeffer
Walliser Reibekäse

Wasser, Rippli- und Speckwürfeli zusammen aufsetzen und mindestens 45 Minuten köcheln. Zwiebeln und Lauch beigeben. Gemüse klein schneiden und beifügen. Nach ca. 20 Minuten den Reis und die Hörnli dazugeben. Weitere 20 Minuten köcheln. Wenn nötig nachwürzen.

Mit Reibekäse servieren.

Rezept für 4-6 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Walliser Minestra
Ca. 40 Liter

30 l Wasser
5 kg luftgetrocknete Rippe, gewürfelt
1.5 kg Speck, gewürfelt
10 Zwiebel, gehackt
7 Lauchstangen in Ringen
3 kg Rüebli in Scheiben
10 Sellerie mit Kraut, gewürfelt
5 Wirsingköhle, gehackt
5 Kohlrabi, gewürfelt
3 kg Kartoffeln, gewürfelt
10 Bund Petersilie, gehackt
0.7 kg Risottoreis
0.7 kg Hörnli
event. Salz und Pfeffer
Walliser Reibekäse

Wasser, Rippli- und Speckwürfeli zusammen aufsetzen und mindestens 45 Minuten köcheln. Zwiebeln und Lauch beigeben. Gemüse klein schneiden und beifügen. Nach ca. 20 Minuten den Reis und die Hörnli dazugeben. Weitere 20 Minuten köcheln. Wenn nötig nachwürzen.

Mit Reibekäse servieren.

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

FLAMMKUCHEN-VARIATIONEN

Das Elsässer Original

mit Crème, feingeschnittenem Schinken und Zwiebeln

Mediterrane griechisch

mit Crème, Schafskäse Feta, Peperoni und Oliven

Nachbarschaftlich italienisch

mit Crème, Pesto, getrockneten Tomaten, Rucola und Mozzarella

Welsch Fribourgeois

mit Crème, Zwiebeln, Freiburger Vacherin und Birnen

Urban bodenständig

mit Crème, Lauch, Champignons und Speck

Maritim

mit Crème, Blattspinat, etwas gehacktem Knoblauch und Lachs

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Tiramisu-Variationen

Das Original

6 Eier
100 gr. Zucker
500 gr. Mascarpone
1 Prise Zitronenabrieb
400 g. Löffelbisquits
8 Expresso
10 cl Baileys
Kakaopulver

Die Eier trennen. Zunächst das Eiweiß steif schlagen und dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Danach das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mascarpone und Zitronenabrieb unter die Eigelbmasse rühren und anschließend unter den Eischnee heben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Form geben und mit Espresso und Likör tränken. Mit der Hälfte der Mascarponemasse auffüllen, glatt streichen und den Vorgang wiederholen.

Im Kühlschrank abkühlen lassen.
Vor dem Servieren kräftig mit Kakao bestäuben.

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Tiramisu-Variationen

Das Himbeer-Spezial

6 Eier
100 gr. Zucker
500 gr. Mascarpone
1 Prise Zitronenabrieb
200 gr. Spekulatius
200 gr, Bisquitboden
600 gr. Himbeeren
20 cl Himbeerlikör
Kakaopulver

Die Eier trennen. Zunächst das Eiweiß steif schlagen und dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Danach das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mascarpone und Zitronenabrieb unter die Eigelbmasse rühren und anschließend unter den Eischnee heben.

Eine Schicht Mascarponecreme in eine Form geben, darauf Spekulatius-Brösel streuen und diese mit dem Likör tränken und die Früchte darauf verteilen. Eine weitere Schicht der Mascarponemasse auffüllen.

Im Kühlschrank abkühlen lassen.
Vor dem Servieren kräftig mit Kakao bestäuben.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Walliser Heusuppe

700 g Peterliwurzeln, geschält, gewürfelt
5 weisse Zwiebel, gewürfelt
50 gr. Butter
4l Halbrahm
2l Geflügelfond
10 grosse Handvoll Emd (zweiter Schnitt)
2 Flaschen Prosecco
Kartoffelstocki zum Binden
Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel und Wurzelpeterli in der Butter hell anschwitzen, mit dem Geflügelfond ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und eventuell mit dem Kartoffelpulver leicht binden.

So stehen lassen und die nächsten Schritte erst kurz vor dem Servieren ausführen.

Den Rahm zufügen, aufkochen. Die Handvoll Heu zugeben und 2-4 Minuten ziehen lassen (laufend probieren, je nach den Kräutern im Heu kann die Suppe bei zu langer Ziehdauer bitter werden).

Durch ein feines Sieb (L.: mit Vliestuch belegt) passieren, nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Schaumwein unterrühren, kurz aufmixen und sofort servieren.

Rezept für ca. 45 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Unser Stroganoff

50 g Champignons
1 Peperoni rot, klein
2 Essiggurken klein
1 Zwiebel
500 g Rindsfiletspitz ersatzweise gut gelagerte Rindshuft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Portwein rot
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Paprikapulver gestrichen
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl Kalbsfond
0.5 dl Rahm
150 g Crème fraîche
Tabasco einige Tropfen

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen, durch ein feines Sieb giessen und Beiseite stellen.

In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den Beiseite gestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazu giessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.

Rahm und Crème fraîche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, noch so lange lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken.

Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

Rezept für ca. 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Walliser Sii

250 g Walliser Roggenbrot, in feine Scheiben geschnitten
4 dl Rotwein oder roter Traubensaft
1 dl Holundersirup (bei Traubensaft nur ½ dl verwenden)
100 g Rosinen
20 g Butter, flüssig
2 dl Rahm, geschlagen
Rosinen zum Garnieren

Brot in 3,5 dl Rotwein einweichen, leicht erwärmen. Rosinen mit dem restlichen Wein marinieren.

Nach ca. 2 Stunden die Brotmasse pürieren, mit Holundersirup und Butter mischen, Rosinen mit der Marinade beigeben.

In Coupegläser oder Schalen anrichten, mit Rahm und Rosinen garnieren.
Eventuell mit Früchten servieren.

Rezept für ca. 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Schwäbische Spätzle

300 g Mehl
4 Eier
1 Teelöffel Salz
ca. 125 ml kaltes Wasser
1 EL Öl
zusätzlich nach Wunsch etwas Muskatnuss

Bei diesem Rezept schwäbische Spätzle, aus den oben angegebenen Zutaten, wie Mehl, Salz, Eier, nach Wunsch auch noch zusätzlich 1 EL Öl und so viel kaltes Wasser wie notwendig ist (das richtet sich nach der Größe der Eier und der Mehlqualität) einen zunächst etwas zähen Spätzleteig zusammenrühren.

Dieser Spätzleteig sollte nun mit einem Rührlöffel solange weiter bearbeitet und geschlagen werden, bis ein glatter glänzender Teig entsteht, welcher mit einem Blubb Blasen wirft.

Diesen Spätzleteig nun gut 20 - 30 Minuten zum Quellen des Mehles, in der warmen Küchen stehen lassen.
Für die Zubereitung der schwäbischen Spätzle zunächst einen großen Topf mit Wasser aufkochen, 1 Teelöffel Salz hinzufügen.

Man gibt etwas Teig auf ein nasses Spätzlebrett, verstreicht ihn dünn auf dem Brett und schabt mit einem Spatzenschaber oder einem breiten Messer dünne Streifen in das kochende Salzwasser.
Zwischendurch das Messer im Wasser eintauchen.

Das Wasser muß immer sprudelnd kochen solange man die Spätzle einlegt.
Sobald sie wieder oben schwimmen nimmt man sie mit einem Sieb heraus und gibt sie in eine Schüssel, dabei zwischendurch die Spätzle mit 2 EL immer wieder vermischen, damit sie nicht zu sehr verkleben, oder man gibt zwischendurch immer wieder ein kleines Stückchen Butter hinzu und mischt diese darunter.

Man kann die frisch aus dem kochenden Wasser geschöpfte Spätzle auch kurz in eine Schüssel mit lauwarmem, klaren Wasser einlegen, danach wieder herausschöpfen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.

Rezept für ca. 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Vorschläge Fastnachtsmeeting Naters

Überbackener Camembert mit Preiselbeeren

Falsche Schnecken
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter

Rarner Egli im Bierteig
mit hausgemachter Sauce Tartar

bunte Fasnachtssalat-Kreation
mit Gelee-Kügelchen aus Passionsfrucht und Himbeere

Gebackene Champignons
mit hausgemachter Sauce Tartar

Pouletschenkeli mit Bärlauchkruste

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Unsere FLAMMKUCHEN-VARIATIONEN

Das Elsässer Original in Begleitung von Resi

mit Crème, feingeschnittenem Schinken und Zwiebeln

Die welsche Variation mit naturtrübem Assemblage

mit Crème, Zwiebeln, Camembert und Birnen

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Unsere Saucen und Dip-Varianten

Aprikosensauce mit Meerrettich

200 g getrocknete Aprikosen
2 dl Aprico
200 g Creme Fraiche
Frisch geriebener Meerrettich
Zucker und Kräutersalz zum Abschmecken
Pfefferminze nach belieben

Avocado-Sauce mit Granatapfel

1 Avocado
1 Knoblauchzehe in winzigen Würfelchen
den Saft einer Zitrone
etwas Tabasco
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1 Hand voll Granatapfelkernen

Sauce von getrockneten Tomaten

10 getrocknete Tomatenhälften fein geschnitten
2 EL weisser Balsamico
2 EL Quittenmarnelade
200 g Creme Fraiche
Korianderblätter fein gehackt
1 Messerspitze Chilligewürz
Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Rezepte für ca. 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cocktailsauce speciale

150 g Mayonnaise
2 EL Cognac
6 EL Heinz Ketschup
2 EL Dill fein gehackt
20 Kapern grob gehackt
4 EL Creme Fraiche
ein Schuss Tabasco
Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Currysauce mit Kokosflocken

150 g Mayonnaise
1 zerdrückte reife Banane
1 kleiner Boskoop Apfel
1 EL Kokosflocken
1 EL Currypulver
Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Rezepte für ca. 4 Portionen

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

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 kaltstellen, später in Scheiben schneiden.

Honig-Baumnuss-Butter

250 g weiche Butter
3 Minzeblätter fein gehakt
30 g Honig
50 g karamellisierte Baumnüsse, gehackt
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
In Backpapier rollen und kalt stellen, später in Scheiben schneiden.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Das lauwarme Heida-Süppchen

6 dl Gemüse-Bouillon
3 dl Heida/Visperterminen
2 dl Rahm

2 Scheiben Toast
1 EL Butter
etwas glatte Petersilie fein gehackt
eventuell 5 Eigelb

6 dl Gemüsebouillon und den Heida aufkochen und offen 5 Minuten kochen lassen.
Den Rahm beifügen und alles nochmals 8–10 Minuten kräftig einkochen lassen.

Inzwischen 2 Scheiben Toastbrot klein würfeln und in einer beschichteten Bratpfanne in 1 Esslöffel Butter knusprig rösten. Beiseite stellen.

Wenn man eine gebundene Suppe wünscht:
5 Eigelb in einer Schüssel verrühren. Etwa 1/3 der kochend heissen Suppe dazurühren, dann diese Mischung zur restlichen Suppe geben und unter ständigem Rühren noch so lange erhitzen, bis sie leicht bindet. Vorsicht: Die Suppe darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb!

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und Zucker abschmecken.
Die Suppe in tiefen Tassen anrichten und mit Croutons sowie Petersilie bestreuen.

Rezept für ca. 10 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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 Pfeffern und zu einer Rolle zusammenrollen.
Quer mit einem Zahnstocher versehen.

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

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 rezenter, gut schmelzender Käse
1 Ei gemixt zum Bestreichen

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch darin andämpfen, Wasser dazugiessen, zugedeckt ca. 8 Min. köchelnbis die Flüssigkeit verdampft ist, anschliessend auskühlen lassen. Äpfel und Kartoffeln beigeben, 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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 bemühlen
und mit etwas gehackten Mandeln bestreuen.

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

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 Würfen 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

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.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Geschmorte Kalbsbäckchen

ca. 1000g Kalbs Bäckchen
etwas Salz
Mehl
30g Butter
4 Schalotten, geschält
250g Knollensellerie, geschält
2 Knoblauchzehen, geschält
1 Mittelgrosse Karotte, geschält
2 EL Tomatenmark
4 dl Rotwein
5 dl Rindsfond
3 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis

Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, auf allen Seiten salzen und im Mehl wenden. Das Mehl gut abklopfen, so dass nur wenig an den Bäckchen haften bleibt.
Schalotten, Sellerie, Knoblauch und die Karotte hobeln.

Die Butter in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Bäckchen aus dem Bräter nehmen und das Gemüse darin langsam anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt.

Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen und mit einem kleinen Teil Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und die Backen wieder hinzufügen, erneut mit etwas Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist.

Mit dem Rindsfond auffüllen, die Kräuter, Sternanis hinzufügen und mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 160°C weich schmoren (ca.1½ Stunden).
Danach den Bräter aus dem Backofen nehmen und für ca.1 Stunde auskühlen lassen (dadurch bleibt das Fleisch saftiger).

Die geschmorten Bäckchen aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, so dass etwas von dem weichen Gemüse mitpassiert wird (dadurch entsteht die Bindung der Sauce). Die Sauce nochmals aufkochen, evtl. etwas einkochen, nochmals abschmecken. Die Bäckchen in der fertigen Sauce glasieren und servieren.

Rezept für 4-5 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Hummersüppchen

1-2 Hummerschwänze
50g Fenchel
50g Staudensellerie
100g Zwiebeln
10 reife Tomaten oder Schältomaten
50ml Weißwein (am besten trockenen Riesling)
20ml Cognac
2 Blätter frischen Lorbeer
5 angedrückte Pfefferkörner
5 Zweige Basilikum
Etwas Thaibasilikum
4 dl Sahne
4dl Hummerfond, ersatzweise Fischfond oder Wasser

Die Hummerschwänze in kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken. Alle Hummerteile ausbrechen, säubern und den Darm entfernen.

Die Hummerkarkassen waschen und zerkleinern.
In neutralem Pflanzenöl die Karkassen anbraten, das Gemüse in 1 x 1 cm Würfel schneiden und mit braten. Die Gewürze zugeben, mit dem Cognac ablöschen und flambieren.

Die Tomaten zugeben und mit 350ml Hummerfond und der Sahne auffüllen.
Langsam zum Kochen bringen und die Kräuter zugeben. Die Hitze reduzieren und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Die Hummersuppe durch ein feines Haarsieb passieren und abschmecken. Das ausgelöste Hummerfleisch in dem separaten Hummerfond erwärmen und auf vier Suppenteller aufteilen. Die Hummersuppe mit einem Stabmixer aufschäumen, das gejhackte Thaibasilikum darüber streuen und am besten mit frisch überbackenem Knoblauchbaguette servieren.

Rezept für 4-5 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Mango-Colada-Dessert

2 Mangos
3 EL Zucker
100 ml frisch gepresster Orangensaft
3 cl Rum, 40 % vol.
150 g griechischer Joghurt 3,5 % Fett
150 g Frischkäse
200 ml Kokosnussmilch
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Schlagsahne
25 g Kokosnuss, geraspelt
Minzblättchen zum Garnieren

Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
2 EL Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Orangensaft und Rum ablöschen.
Mangowürfel in den Topf geben und während die Dessertcreme zubereitet wird,
gut durchziehen lassen.

Für die Dessertcreme Joghurt, Frischkäse, Kokosmilch, den restlichen Zucker, Zitronensaft und Vanillinzucker miteinander verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. Kokosraspeln in einer Pfanne leicht anrösten.

Mangowürfel auf sechs Gläser verteilen, die Kokos-Joghurt-Creme darauf geben.
Die Dessertgläser mindestens 60 Minuten kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit den gerösteten Kokosraspeln und den Minzblättchen garnieren.

Rezept für 6 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Rote Bete Kokos Suppe

3.5 kg Rote Bete
1 Bund Frühlingszwiebeln
250 gr. frischer Ingwer
0.5 l Orangensaft, ein wenig Orangenschale
3 l Gemüsebrühe
3 l Kokosmilch
Salz und Pfeffer
3 Zimtstangen
7 Anissterne

Rote Bete schälen und in feine Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und nur das Weiße in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Von der Hälfte der Orange die Schale dünn abreiben, den Saft der ganzen Frucht auspressen.

Öl erhitzen. Rote Bete und Frühlingszwiebeln darin anbraten. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Cayennepfeffer, Salz, Ingwer, Orangensaft und -schale, Zimtstangen und Sternanis zufügen und zugedeckt ca. 25 Minuten leise kochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zimtstange und die Anissternevor wieder herausnehmen, Suppen mit dem Pürierstab fein pürieren und abschliessend mit eventuell etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept für 30 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Apérohäppchen für die Schneesporttage

Gemüsepizza-Carrés

Rechteckigen Pizzateig aufs Blech legen, mit Tomatensauce bestreichen.
Mit Zucchettiecken, Fetabrocken und Paprikawürfeln bestreuen.
Bei 250° backen.

Nussbäumchen

Trockenfleisch in 1 cm breite Streifen schneiden.
Eine Baumnuss mit Meerrettichfrischkäse versehen und
mit gerolltem Trockenfleisch verzieren.

Walliser Käsehäppchen

Bergführerbrot von Bäckerei Fuchs/Zermatt in Scheiben schneiden und achteln.
Einen rezenten Bergkäse in grosse Würfel schneiden.
Die Brotecken mit Butter bestreichen und den Käse darauf legen und festdrücken.

Avokado-Vollkornhäppchen

Avokadomousse auf Vollkornbrotecken spritzen und
mit Cherry-Tomaten-Vierteln toppen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Avokadomousse

4 Avocados
6 Knoblauchzehen
eine Prise Curry
eine Prise Paprika edelsüss
Salz und Pfeffer
250 gr. Creme Fraiche
250 ml Vollrahm
Zitronensaft
Ein paar Spritzer Tabasco

Vollkornbrot

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 kratzen.

Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, Sauerrahm und in kleine Würfel geschnittenen Knoblauch sowie die Gewürze Paprikapulver, Curry hinzufügen, mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer und etwas Tabasco abschmecken.

Nun den Vollrahm in einer separaten Schüssel steifschlagen und vorsichtig unter die Avocado-Masse heben.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und auf Vollkornbrot-Eckchen drapieren.
Mit Vierteln von Cherry-Tomaten verzieren.

Rezept für 10 Portionen – ca. 40 Häppchen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Birnenkuchen 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
1.5 kg Birnen
Quittengelee oder - Marmelade

Für den Rührteig Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern zufügen und weiterrühren bis die Masse hell ist. Zitronenschale dazugeben.
Mehl, Backpulver und Meringues mischen, unter die Masse mischen.

Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen.
Birnen schälen, in Schnitze schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und in den Teig stecken.

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

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

Rezept für 1 Kuchenblech

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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 Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, auch unterheben.
Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Die Garnelenschwärze 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Blätterteig-Cholera-Rolle

1 EL Butter
200 g Frühlingszwiebeln oder Lauch
etwas frischer Ingwer in Würfelchen
1dl Wasser
2 Äpfel in Würfelchen
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 verdampft ist, anschliessend auskühlen lassen.
Die Apfelwürfelchen beigeben, 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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 darunterrühren. Ein Ei nach dem andern zufügen und weiterrühren 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zucchetti-Lachs-Salat

3 mittelgrosse Zucchetti
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 Zucchetti 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 Zucchetti 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

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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 Artischockencrème:
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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

ROTARY CLUB BRIG
Kochende 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

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Knoblauch-Butter

250 g weiche Butter
Schnittlauch fein gehackt
4 Knoblauchzehen
4 TL gekörnte Gemüse-Brühe
In Backpapier rollen und kalt stellen, später in Scheiben schneiden

Burro all'aglio

250 g di burro morbido
erba cipollina tritata finemente
4 spicchi d'aglio
4 cucchiaini di brodo vegetale granulare
Arrotolare in carta da forno e raffreddare, poi tagliare a fette

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Garnelen Tartar

400 g ungekochte Garnelen
3 Knoblauchzehen fein gehackt
frischer Koriander
etwas Butter
3-4 EL Creme Fraiche
Chilisalz und Pfeffer
Zitrone zum Abschmecken

Die Garnelen ausbrechen, den Darm entfernen.
Etwas Butter in der Pfanne schmelzen, die Garnelen zusammen mit den Knoblauchstückchen darin kurz anbraten, bis sie aufgehen und knackig sind. Mit Chilisalz abschmecken.
Abkühlen lassen und Garnelen in kleine Würfelchen schneiden.

Die Korianderblätter fein hacken und zusammen mit den Garnelenstückchen und dem Creme Fraiche vermengen. Mit etwas Zitronensaft und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Wird auf getoastetem, mit Butter bestrichenen Weissbrot als Apérohäppchen serviert.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Tartara di gamberi

400 g di gamberi crudi
3 spicchi d'aglio tritati finemente
coriandolo fresco
un po' di burro
3-4 cucchiai di creme fraiche
sale e pepe al peperoncino
limone a piacere

Rompere i gamberi, togliere l'intestino.
Sciogliere un po' di burro nella padella, friggervi brevemente i gamberi insieme ai pezzi d'aglio finché non salgono e sono croccanti. Condire con sale al peperoncino.
Lasciare raffreddare e tagliare i gamberi in piccoli cubetti.

Tritare finemente le foglie di coriandolo e mescolarle con i pezzi di gambero e la crème fraiche. Condire con un po' di succo di limone e pepe macinato.

Servire su pane bianco tostato e imburrato come aperitivo.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Avokadomousse

4 Avocados
2 Äpfel in kleine Würfel schneiden
Cherry-Tomaten
eine Prise Paprika edelsüss
Salz und Pfeffer
250 gr. Creme Fraiche
Zitronensaft
Ein paar Spritzer Tabasco
Blätterteig-Pastetchen

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 auf die Seite legen, um später in die fertige Creme zu legen als Oxidationsschutz.

Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus der Schale kratzen und in eine Schüssel geben, mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer und Tabasco pikant abschmecken.
Mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, Sauerrahm und die Apfelwürfel untermischen.
Kaltstellen und ziehen lassen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und in den Blätterteig-Pastetchen drapieren.
Mit Vierteln von Cherry-Tomaten verzieren.

Rezept für ca. 50-60 Häppchen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Mousse di avocado

4 avocado
2 mele tagliate a cubetti
pomodori ciliegia
un pizzico di paprika dolce
sale e pepe
250 gr. di creme fraiche
Succo di limone
qualche pizzico di Tabasco
Polpette di pasta sfoglia

Tagliare l'avocado con un coltello lungo il nocciolo, e con entrambe le mani, dividere l'avocado in 2 metà girandolo in direzioni opposte. Poi togliete il nocciolo e mettetelo da parte per metterlo più tardi nella crema finita come protezione contro l'ossidazione.

Con un cucchiaio, raschiare la polpa dalla pelle e metterla in una ciotola, frullare con un frullatore a mano e condire a piacere con sale e pepe e Tabasco.
Irrorare con un po' di succo di limone, mescolare con la panna acida e la mela riposare.

Versare il composto in una sacca da pasticcere e drappeggiare le polpette di pasta sfoglia.
Decorare con quarti di pomodorini.

Ricetta per circa 50-60 morsi

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Nudelteig für Tortellini

5 grosse Eier
200 g Weizenmehl
300 g Hartweizenmehl
2EL Olivenöl
etwas Salz

Beide Mehlsorten in einer Schüssel zusammenmischen.
Nacheinander die beiden Eier sowie das Öl und Salz zugeben und ca. 10 Minuten verkneten.
Den Teig abdecken und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Pasta per tortellini

5 uova grandi
200 g di farina di grano
300 g di farina di grano duro
2 cucchiai di olio d'oliva
un po' di sale

Mescolare entrambi i tipi di farina in una ciotola.
Aggiungere le due uova una alla volta, così come l'olio e il sale, e impastare per circa 10 minuti.
Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per circa un'ora.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Füllungen für Tortellini / Ripieno per tortellini

Ricotta/Basilikum Füllung

Ricotta
Basilikum grob gehackt
Parmesan gerieben
Chilisalz und Pfeffer

Frischkäse/Lachs Füllung

Frischkäse
Lachs in kleine Würfel geschnitten
Dill fein gehackt
etwas Abrieb einer Zitrone
Salz und Pfeffer

Ripieno di ricotta/basilico

Ricotta
Basilico tritato grossolanamente
Parmigiano grattugiato
Sale e pepe al peperoncino

Ripieno di crema di formaggio/salmone

formaggio cremoso
Salmone tagliato a cubetti
aneto tritato finemente
un po' di limone grattugiato
sale e pepe

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zitronen- Knoblauchsauce zu Ravioli

0.5l Vollrahm
2 Knoblauchzehen sehr fein geschnitten
feiner Abrieb einer Zitronenschale
Salz und Pfeffer
etwas Zucker

Die Knoblauchzehe in hauchdünne Scheiben schneiden. Hierzu eignet sich am besten ein Trüffelhobel.

Den Rahm leicht erhitzen, er darf nie kochen.
Die Knoblauch-Scheiben und den Zitronenschalenabrieb hinzugeben und etwa eine viertel Stunde ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und einer Prise Zucker abschmecken.
Lauwarm zu den heissen, frisch gekochten Ravioli servieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cordon Bleu alla Lucia e Marcus

Unsere Zutaten:

Klarsichtfolie
Kalbsschnitzel, z.B. Nuss, à je ca. 100 g, vom Metzger aufgeschnitten und gewallt
Salz und Pfeffer
Für die Füllung:
4 ca. 4mm dicke Tranchen von je ca. 30 g Turtmänner Raclettekäse
4 Scheiben leicht geräucherter Krustenschinken
je 2-3 frische Basilikumblätter
2 Zehen gehackter und in Butter angedünsteter frischer Knoblauch
Für die Panade:
Mehl
selbstgemachtes Paniermehl aus Zwieback
2 Eier verquirlen
frische Butter zum ausbacken

Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen und mit Klarsichtfolie belegen.
Mit dem Fleischklopfer gleichmässig flach klopfen. Die Klarsichtfolie entfernen, das Fleisch würzen, Pfeffer+Salz.

Den Knoblauch in kleine Würfelchen schneiden. Den Spross zuvor herauslösen.
Die Zehen nicht in der Knoblauch-Quetsche verarbeiten – schneiden!
Anschiessend in 2 EL Butter bei ganz milder Hitze anschwitzen – darf nicht braun werden.

Je 1 Käsescheibe, 2-3 Basilikumblätter und wenige Knoblauchwürfelchen mit einer Schinkentranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben.
Die zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, die Luft hinausdrücken und die Ränder gut zusammendrücken.

Für die Panade den Zwieback mittels Mixer zu einem nicht zu feinen Paniermehl verarbeiten.
Das Mehl und das Paniermehl je in einen Teller geben.
Die Eier in einem separaten Teller verquirlen.

Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden und überflüssiges Mehl abklopfen,
dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden.

Die Cordons Bleus bei mittlerer Hitze in genügend Butter beidseitig unter mehrmaligem Wenden
2+2 Minuten knusprig braten. Wenn die Blasenbildung der flüssigen Butter nachlässt immer wieder ein paar frische Butterstückchen nachgeben. Beiseite legen.

Mit Zitronenspalten servieren.
Bei Bedarf kurz im auf 60-80°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen
oder bei 180°C auf Backpapier auf 60°C Innentemperatur regenerieren.





REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Spanferkelgrillen auf dem Simplon

Marinade vorbereiten (2 Tage vorher)
2 Baguette kaufen (2 Tage vorher)

Am Vortag
ca. 12kg Spanferkel innen und aussen gut Einsalzen
anschliessend das ganze Schwein mit Marinade einreiben
in Klarsichtfolie einwickeln und kühl stellen

Für eine aromatische Marinade zunächst zwei bis drei Zwiebeln sowie vier Knoblauchzehen schälen und würfeln. Den Saft einer Zitrone sowie eine Prise Salz hinzufügen und alles zu einer Paste vermengen. Diese wird mit Gewürzen wie Thymian, Majoran und Petersilie abgeschmeckt. Zusätzlich verleihen etwas Sojasauce, Honig und Senf einen feinen Geschmack. Die Sauce abschließend pfeffern und zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Das Fleisch mit einem Pinsel von allen Seiten gleichmäßig bestrichen.

Am Grill Tag die Füllung vorbereiten
2 Baguette 2 Tage alt
6 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
diverse Kräuter Petersilie, Thymian, Oregano, Kerbel
2 Peperoni in Würfeln
100 gr Butter
Parmesan
Milch
6 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
Semmelbrösel

Das Brot in Scheiben schneiden und dann würfeln. Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden und in etwas Butter goldgelb andünsten, eine Handvoll gewaschene und gehackte Petersilie in die Pfanne geben und etwas mitdünsten. Zwiebeln und Petersilie zu den Brotwürfeln geben. Milch erwärmen und über die Brötchen gießen. Dann schon mal mit einem großen Holzlöffel durcharbeiten. Wenn die Brot-Milch-Masse nicht mehr heiß ist, die vorher verquirlten Eier zugeben, ordentlich würzen mit Pfeffer, Salz und Muskat. Muskat muß unbedingt rein. Ist die Konsistenz zu trocken, etwas Milch angießen. Wenn der Teig zu nass geworden ist, einfach mit Semmelbröseln nacharbeiten.

Das Schwein auspacken und auf den Spiess stecken, das Rückgrat etwa in der Mitte am Spiess mit Draht fixieren
Den Bauchraum mit der Semmelmasse befüllen und den Bauch mit Draht zunähen
Die Ohren, den Schwanz und die Pfoten mit Alufolie einpacken

½ Liter Bier mit ½ Liter Olivenöl mixen – das ist unser Grillanstrich, alle 20 Minuten

Holzkohle in den Grill füllen und mit Anzündern entzünden
Wenn Kohle brennt Holzkohlebrikett auffüllen und erneut durchglühen lassen
Wenn gute Glut vorhanden, die Kohle in Hundeknochenform anordnen, aussen viel, in der Mitte wenig Kohle
Spiess montieren in genügend Abstand zur Kohle – immer rotieren.
Im Anfangsstadium schwitzt das Spanferkel wenn dies vorüber ist, eventuell Spiesshöhe tiefer setzen.
Immer für Brikettnachschub sorgen. Alle 20 Minuten mit Bier-Öl bestreichen, damit die Kruste kross wird.

Garzeit eines ca. 12 kg Spanferkels beträgt 4-5 Stunden – die Kerntemperatur sollte 70-80°C betragen

Serviert wird mit verschiedenen Salaten und Saucen
frischer Krautsalat, Gurkensalat, Rüeblisalat, KartoffelGurkensalat
selbst gemachte Kräuterbutter, eventuell RotweinSauce, frischer Meerrettichdipp

12 kg Spanferkel für ca. 25-30 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Grigliata di maialino da latte sul Sempione

Preparare la marinata (2 giorni prima)
Acquistare 2 baguette (2 giorni prima)

Il giorno prima
Salare bene internamente ed esternamente il maialino da latte di circa 12 kg.
poi strofinare l'intero maiale con la marinata
Avvolgere in pellicola trasparente e conservare in frigorifero.

Preparare il ripieno il giorno del barbecue

2 baguette di 2 giorni
6 cipolle
5 spicchi d'aglio
varie erbe aromatiche prezzemolo, timo, origano, cerfoglio
2 peperoncini a cubetti
100 gr di burro
Parmigiano Reggiano
latte
6 uova
sale, pepe, noce moscata
Pangrattato

Tagliare il pane a fette e poi a cubetti. Tagliare la cipolla a cubetti molto fini e farla soffriggere in un po' di burro fino a quando non diventa dorata. Aggiungere una manciata di prezzemolo lavato e tritato nella padella e soffriggere per un po'. Aggiungere le cipolle e il prezzemolo ai cubetti di pane. Scaldare il latte e versarlo sui cubetti di pane. Lavorare quindi con un grosso cucchiaio di legno. Quando il composto di pane e latte non è più caldo, aggiungere le uova precedentemente sbattute, condire bene con pepe, sale e noce moscata. La noce moscata è d'obbligo. Se la consistenza è troppo secca, aggiungere un po' di latte. Se l'impasto è troppo umido, aggiungere semplicemente del pangrattato.

Disimballare il maiale e infilarlo nello spiedo, fissare la spina dorsale allo spiedo con un filo di ferro al centro.
Riempire la pancia con il pangrattato e cucirla con il filo di ferro.
Avvolgere le orecchie, la coda e le zampe con un foglio di alluminio.

Mescolare ½ litro di birra con ½ litro di olio d'oliva - questo è il nostro rivestimento per il barbecue, ogni 20 minuti.

Mettete la carbonella nel barbecue e accendetela con la legna da ardere.
Quando la carbonella brucia, riempire il bricchetto di carbone e farlo brillare di nuovo.
Quando ci sono buone braci, disponete la carbonella a forma di osso di cane, molta carbonella all'esterno e poca al centro.
Montare lo spiedo a una distanza sufficiente dalla carbonella - sempre ruotando.
Nelle prime fasi, il maialino da latte suderà al termine di questa operazione, quindi, se necessario, abbassate l'altezza dello spiedo.
Riempire sempre le bricchette. Spennellare con olio di birra ogni 20 minuti in modo che la crosta sia croccante.

Il tempo di cottura di un maialino da latte di circa 12 kg è di 4-5 ore - la temperatura al cuore deve essere di 70-80°C.

Servire con varie insalate e salse
insalata di cavolo fresca, insalata di cetrioli, insalata di carote, insalata di patate e cetrioli
burro alle erbe fatto in casa, eventualmente salsa di vino rosso, salsa di rafano fresco

12 kg di maialino da latte per circa 25-30 persone

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Erfrischender Fruchtsalat mit Honig-Minze Dressing

diverse Beeren und Früchte

für das Dressing:
30 gr. Honig
Saft einer Limette
Eine Handvoll Pfefferminz-Blätter

Die Früchte nach Wahl klein schneiden und in eine Schüssel geben.
Honig und Limettensaft in einer Schüssel mischen.
Die Minzblätter fein schneiden und zum Honig hinzugeben.
Giesse nun das Dressing auf das Obst und vermische damit anschliessend deinen erfrischenden Fruchtsalat.

4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Erfrischendes Joghurteis
mit Walliser Aprikosen in Safranschnaps mit Minze

760 gr. griechischer Joghurt mit hohem Fettgehalt
200 gr. Vollrahm
40 gr. Honig
240 gr. Kristallzucker
120 gr. Traubenzucker
140 gr. Mascarpone
400 ml Vollmilch
4 gr. Johannisbrotkernpulver oder Carobpulver
80 gr. Magermilchpulver

Den Joghurt, den Rahm, Milch, Honig, Kristall- und Traubenzucker sowie den Mascapone in einer Schüssel ca. 2 Minuten verquirlen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Masse in einen Topf geben und das Johannisbrotkernpulver vorsichtig unterrühren. Den Topf auf dem Herd erhitzen auf 40°, danach von der Platte nehmen und wieder abkühlen lassen.

Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.
Das Eis ist fertig, wenn es trocken wirkt, nach ca. 40-50 Minuten.

In der Zwischenzeit die Aprikosen entkernen und in kleine Würfel schneiden.
In einen Topf geben und mit etwas Safranschnaps und Zitronensaft kochen.
Wenn etwas Saft gezogen ist wieder abkühlen lassen.

Die Minze waschen, trocknen und hacken, danach zu dem Kompott geben und mit Schnaps auffüllen und ziehen lassen.

Rezept für 2 Liter Eis

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Safranrisotto (Risotto Milanese)

10 Zwiebeln gehackt
10 Knoblauchzehen
Butter zum Andünsten
3 kg Carnaroli Risottoreis
1 Flasche Weisswein zum Ablöschen
8 l Gemüse-Bouillon
2 gehäufte Teelöffel Munder Safranfäden
1 kg geriebener Parmesan
500 gr. Butter
Salz
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten.
Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen.

Safran mörsern und beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.

Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.

Rezept für ca. 35 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Rindfleisch niedergaren, später auf Grill anbraten

Das Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen mitsamt der ofenfesten Form auf 80 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wird wie Wasser, Roastbeef mit der fettigeren Seite nach unten hineinlegen. Während ca. 3 Minuten rundum anbraten, bis es schön goldbraun ist. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und dann in die vorgewärmte Form geben.
An der dicksten Stelle Fleischthermometer hineinstecken, sodass die Spitze etwa in der Mitte des Fleischstücks ist.

Butter und Rosmarinzweige auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Thermometer auf 50 °C einstellen.

Nach ca. 2 Stunden sollte das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur von 50 °C erreicht haben. Fleisch aus dem Ofen nehmen, später kurz vor dem Anbraten auf dem Grill in Tranchen aufschneiden und nach den kurzen Anrösten sofort servieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

800 gr. Hokkaidokürbis geputzt
600 gr. geschälte Möhren oder ½ l Möhrensaft
1 Stück Ingwer
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 l Gemüsebrühe
500 ml Kokosmilch
Salz und Pfeffer
Sojasauce
Zitrone
Koriander zum Garnieren

Kürbis in Spalten schneiden und im Ofen bei 180° 10 Minuten rösten.
Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten.
Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen. Den Kürbis dazugeben. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü. Für diese Suppe immer einen Hokkaido Kürbis nutzen, den muss man nicht schälen. In Thailand isst man Kürbissuppe mit kleinen Garnelen als Einlage.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Risotto mit Ricotta und Zucchetti

500 g Zucchetti
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Bund Basilikum
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
0.5 dl Olivenöl, (1)
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer
7.5 dl Gemüsebouillon
2 Esslöffel Olivenöl, (2)
40 g Butter
300 g Risottoreis
1.7 dl Weisswein
150 g Ricotta

Die Enden der Zucchetti entfernen und die Früchte ungeschält in etwa ½ cm grosse Würfelchen schneiden. Petersilien und Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und grob hacken. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne die erste Portion Olivenöl (1) erhitzen. Die Zucchetti hineingeben, leicht salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten weich dünsten; sie dürfen dabei leicht Farbe annehmen. Am Schluss Petersilie und Basilikum untermischen. Beiseitestellen.
Gleichzeitig die Bouillon aufkochen.
In einer mittleren Pfanne die zweite Portion Olivenöl (2) und die Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und so lange mitrösten, bis er vollständig mit einem Fettfilm überzogen ist. Dann mit dem Weisswein ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun knapp die Hälfte der heissen Bouillon beifügen und den Risotto unter gelegentlichem Rühren kochen lassen, bis er die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dann schöpflöffelweise die restliche Bouillon beifügen und vom Reis aufnehmen lassen, bis dieser bissfest ist.

Jetzt die Zucchetti, den Ricotta und den Parmesan untermischen und den Risotto mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Einen Deckel auflegen und den Risotto neben der Herdplatte noch 2 Minuten ruhen lassen. Dann sofort servieren.

Rezept von Nicolas für ca. 10 Portionen als Beilage Hauptgang

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Limonen-Rüebli Suppe

5 kleine Chilischoten
1.5 l Gemüsebrühe
8 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
5 Limonen/Limetten
900 gr. Naturjogurt
1 kg Rüebli
2.5 l Rüeblisaft
Salz und Pfeffer
etwas Zucker

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischoten entkernen und diese in feine Streifchen schneiden. Schälen Die Rüebli schälen und diese in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln fein hacken.

In einer Pfanne die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Rüebli kurz anschwitzen, die Bouillon, und Chili dazugeben und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis sie Rüebli gar sind. Die Suppe danach mit dem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren.

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Beides gemeinsam mit dem Joghurt zur Suppe geben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer, eventuell etwas Zucker abschmecken und alles mit dem Stabmixer nochmals gut durchmixen – kaltstellen und fertig ist die sommerliche Kalte Suppe.

Rezept für ca. 40 Portionen im Becher

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Gurken-Häppchen mit Apfel-Meerrettich-Creme

2 Salatgurken BIO
4 rote Äpfel
10 Radieschen
3 Töpfchen Meerrettich-Frischkäse
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
100 gr. Kräuterbutter fixfertig
Pumpernickel-Ronden

Die Gurken und in 3mm dicke Scheiben schneiden.
Die Äpfel waschen, trocknen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ¼ Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Radieschen waschen, trocknen und in 2mm Scheibchen schneiden.

Die Pumpernickel-Ronden mit Kräuterbutter bestreichen und auf ein Blech legen.
Auf jede Ronde eine Gurkenscheibe legen. Mit einem Meerrettich-Frischkäse Häubchen versehen. Je zwei Apfelscheiben und je zwei Radieschenscheiben in die Creme stecken.
Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Rezept für ca. 60 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Avocado-Häppchen

Rote Beete Schälchen
10 EL Olivenöl
6 Knoblauchzehen
6 reife Avocados
2 Zitronen (davon der Saft)
30 Cherry-Tomaten
Zwiebelsprossen
etwas Pfeffer und Salz

Die Cherry Tomaten waschen, halbieren und beiseitelegen.
Eine Avocado mit dem Messer halbieren. Ein glattes Küchenmesser mit einem Ruck in den Kern schneiden und in einer Umdrehung den Kern entfernen. Mit einem Esslöffel das Avocado-Fruchtfleisch herauslösen und in eine Schüssel geben.

Das Fruchtfleisch mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit den Lauchzwiebelringen mischen. Eine halbe Zitrone über der Avocado-Masse auspressen mit dem Olivenöl untermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse auf den Rote Beete Schälchen verteilen, mit je einer halben Cherry-Tomate und ein paar Zwiebelsprossen verzieren.

Rezept für ca. 60 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zucchetti-Tartar-Päckchen

rechteckige Teig-Schälchen
4 nicht zu dicke Zucchetti
500 gr. Rindshuft, sehr fein gewürfelt
4 EL Ketchup
1 EL Worcestershire Sauce
2 TL scharfer Senf
1 TL scharfer Paprika
100 gr. klein gehackte Kapern
2 Schalotten fein gehackt
150 gr. getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, gewürfelt
Pfeffer und Salz

Die Zucchetti in dünne Scheiben hobeln und auf dem Grill anbraten. Abkühlen lassen.

Das Rindfleisch schneiden und sehr fein würfeln.
Die Schalotten, Kapern und getrockneten Tomaten in sehr kleine Würfelchen schneiden.
Alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Mit Ketchup, Wocestersauce, Senf und Paprika gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen

Die Zucchetti in würfelige Scheiben schneiden, passend zu den rechteckigen Teigschälchen.

Die Teigschälchen mit Tartar füllen und die Zucchetti-Scheiben einstecken.

Rezept für ca. 60 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Marinierte Peperoniröllchen auf Teiglöffel

Teiglöffel als Träger
3 gelbe Peperoni
3 rote Peperoni
frisches Basilikum
3 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl
Feta
Honig
Frischkäse
Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Die Paprika waschen, vierteln, putzten und entstielen. Die Paprikastücke auf dem Grill rösten. Nach dem Rösten die Paprikastücke direkt in eine Alufolie einwickeln und ca. 5 Minuten ruhen gelassen.

Das frische Basilikum hacken und mit den Paprikastücken vermengen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen und mir 2 Esslöffeln Olivenöl vermischen. Der Knoblauch wird geschält und sehr klein gewürfelt und ebenfalls untergemischt.

Den Feta mit dem Frischkäse mischen, ein wenig Honig zugeben und mit Salz und Pfeffer Abschmecken.

Auf den Teiglöffeln aus dem Paprika der beiden Farben je ein Röllchen setzen.
Mit der Fetacreme zieren und ein paar Schnittlauchhalme einstecken.

Rezept für ca. 60 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zwetschgen mit Rohschinken

frische Zwetschgen
Parmesan, Frischkäse
magerer Rohschinken

Zwetschgen gründlich waschen entsteinen und halbieren.
Parmesan und Frischkäse vermengen und mit Pfeffer abschmecken.
Den Kernraum der Hälften mit der Parmesanmischung füllen und die Frucht mit einer Rohschinkendrange umwickeln.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Blitz-Zitronenmousse in Zitronenschale

20 schöne Zitronen
2.5 dl Zitronensaft
1 Zitrone zum abreiben der Schale
20 EL Puderzucker
500 gr. Mascarpone
1 l Vollrahm, steif geschlagen
etwas brauner Zucker + Gasbrenner

Die Zitronen waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch mit Löffel herauslösen.
Hieraus den Saft extrahieren und die Schalen beiseitelegen.

Schale einer Zitrone fei abreiben.

Mascarpone mit dem Mixer cremig rühren, Zitronensaft und -schale und Puderzucker beigeben, rühren, bis die Masse cremig ist. Steif geschlagenen Rahm darunterziehen.

Masse auf die Zitronenhälften verteilen, mit braunen Zucker bestreuen und Flämmen.

Rezept für 40 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

WalliserCreme mit Walliser Erdbeeren
Joghurt-Mascarponecreme mit Erdbeeren und frittierter Minze

30 kg Joghurt nature
10 kg Mascarpone
15 kg Walliser Erdbeeren
2 kg Walliser Honig
1l Zitronensaft
Vanilleextrakt als Paste
10 Zitronen zum abreiben der Schale
gehackte Minzblätter zu den Erdbeeren
2 kg zerbröselte Amaretti

Honig mit etwas Zitronensaft und Wärme verflüssigen.
Joghurt mit Mascarpone und Honig vermengen.
Abrieb der Zitronen untermengen und alles mit Zitronensaft und Vanilleextrakt abschmecken.

Die Erdbeeren vierteln.
Den Creme auf die Gefässe verteilen und kalt stellen.
Die Minze fein hacken.

Vor dem Servieren die Erdbeeren mit den gehackten Minzeblättern vermengen.
Zerbröselte Amaretti kurz vor dem Servieren anlegen.

Rezept für 260 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cordon Bleu alla Lucia e Marcus

Unsere Zutaten:

Klarsichtfolie
25 kg Schweinsnierstück, (à je ca.100 gr.)
Salz und Pfeffer
Für die Füllung:
6 kg (Tranchen von je ca. 25 g Turtmänner Raclettekäse)
4 kg in feine Scheiben geschnittener leicht geräucherter Gewürzschinken
300 gr. Basilikum - je 2-3 frische Basilikumblätter
10 Knollen gehackter und in Butter angedünsteter frischer Knoblauch

Für die Panade:
Mehl
selbstgemachtes Paniermehl aus Zwieback
Eier verquirlen
frische Butter zum ausbacken

Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen und mit Klarsichtfolie belegen.
Mit dem Fleischklopfer gleichmässig flach klopfen. Die Klarsichtfolie entfernen, das Fleisch würzen, Pfeffer+Salz.

Den Knoblauch in kleine Würfelchen schneiden. Den Spross zuvor herauslösen.
Die Zehen nicht in der Knoblauch-Quetsche verarbeiten – schneiden!
Anschiessend in 2 EL Butter bei ganz milder Hitze anschwitzen – darf nicht braun werden.

Je 1 Käsescheibe, 2-3 Basilikumblätter und wenige Knoblauchwürfelchen mit einer Schinkentranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben.
Die zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, die Luft hinausdrücken und die Ränder gut zusammendrücken.

Für die Panade den Zwieback mittels Mixer zu einem nicht zu feinen Paniermehl verarbeiten.
Das Mehl und das Paniermehl je in einen Teller geben.
Die Eier in einem separaten Teller verquirlen.

Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden und überflüssiges Mehl abklopfen,
dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden.

Die Cordons Bleus bei mittlerer Hitze in genügend Butter beidseitig unter mehrmaligem Wenden
2+2 Minuten knusprig braten. Wenn die Blasenbildung der flüssigen Butter nachlässt immer wieder ein paar frische Butterstückchen nachgeben. Beiseite legen.

Mit Zitronenspalten servieren.
Bei Bedarf kurz im auf 60-80°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen
oder bei 180°C auf Backpapier 18 Minuten auf 70°C Innentemperatur regenerieren.





REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Gemüseterrine vegetarisch

1 Esslöffel Butter weich
Paniermehl
4 Rüebli
1 Zucchetti mittel
1 Peperoni mittel, rot
2 Zwiebeln
25 gr. Butter
Salz
schwarzer Pfeffer
250 gr. Ricotta
4 Eier
150 gr. Sbrinz AOP gerieben
1 Bund Basilikum

Eine Terrinenform dreieckig von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen und grosszügig mit weicher Butter ausstreichen und mit dem Paniermehl ausstreuen. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und immer kleiner schneiden zu ca. 4x4mm grosse Würfel. Die Enden der Zucchetti entfernen, das Gemüse der Länge nach halbieren und ebenfalls in 4x4mm grosse Würfel schneiden. Die Peperoni desgleichen. Die Zwiebeln rüsten und in ähnlich kleine Stückchen schneiden.

In einer Pfanne die zweite Portion Butter erhitzen. Die Zwiebeln sowie die Rüebli darin etwa 5 Minuten andünsten. Dann Zucchetti und Peperoni beifügen, alles unter häufigem Wenden weitere 4–5 Minuten nur gerade knapp weich dünsten. Leicht abkühlen lassen.

In einer grossen Schüssel den Ricotta mit den Eiern und dem Käse gut verrühren. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und beifügen. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt das Gemüse untermischen. Alles in die vorbereitete Form füllen und diese kräftig auf den Tisch klopfen, damit sich keine Luftblasen bilden.

Die Gemüseterrine im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 35 Minuten backen.

ergibt ca. 22 Scheiben Gemüseterrine

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Fleischterrine mit Champignons

8 Brötchen
15 mittelgrosse Zwiebeln
1 kg frische Champignons
3 Gebinde glatte Petersilie
Chilipulver
Pfeffer
2 EL Majoran getrocknet
100 gr. Rinderbrühe
4 dl Sherry
4 kg grobe frische Schweinsbratwurst
2.7 kg Hackfleisch gemischt
1 kg Creme Fraiche
700 gr. ungesalzene Pinienkerne
1.8 kg geräucherter Rückenspeck in dünne Scheiben geschnitten

Eine Terrinen Form dreieckig von 30 cm Länge mit Klarsichtfolie auslegen.
Die Trockenfleischscheiben leicht überlappend darin auslegen.

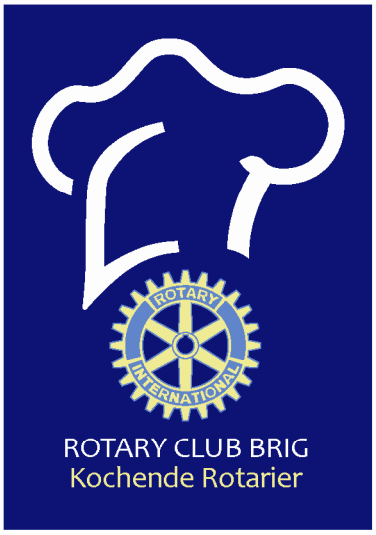
Die Brötchen klein schneiden und in 3 bis 4 EL heißem Wasser einweichen. Das Brühepulver gleich mit unterrühren. Die Champignons putzen, nicht waschen, und in 5-8 mm große Stücke schneiden. Die gehackten Zwiebeln in etwas Butter oder Öl glasig dünsten, dann die Champignons dazu geben und diese etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze mit dünsten. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Petersilie, den Majoran, das Chilipulver und den Pfeffer in eine große Schüssel geben, mit dem eingeweichten Brötchen gut verkneten. Portwein, Sherry oder Traubensaft dazu geben. Die von der Wursthaut befreiten Bratwürste und das Hackfleisch zur Brötchenmasse geben und alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die abgekühlten Zwiebeln mit den Champignons, der Crème fraîche und den Pinienkernen untermischen.

Den rohen Terrinen Teig falls möglich abschmecken. Je nach Würzung des Bratwurstbrätes kann es notwendig sein, noch etwas Salz oder Brühepulver hinzuzugeben.

Eine Terrinen Form dreieckig von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen. Die Trockenfleisch-scheiben überlappend darin auslegen. Den Fleischteig einfüllen, oben glattstreichen, die Terrinen Form mit Alufolie bedecken. Die Terrinen Form in eine Fettpfanne setzen und ringsum Wasser angießen. Die Terrinen Form sollte etwa zur Hälfte im Wasser stehen, dafür eignen sich zum Beispiel auch Bräter. 1 Stunden im Ofen im Wasserbad bei 200°C garen.



Wenn die Zeit um ist, den Behälter aus dem Backofen holen und etwas abkühlen lassen. Den Deckel von der Terrine abheben. Stattdessen ein passendes Brettchen auflegen und mit 2 bis 3 Konservendosen beschweren. So komplett über Nacht auskühlen lassen, gegebenenfalls im Kühlschrank. Das Beschweren macht die Terrine etwas kompakter und so lässt sie sich am nächsten Tag aufschneiden, ohne auseinanderzubrechen.

Am nächsten Tag die Terrine in der Form in Scheiben schneiden.

ergibt 15 Dreiecksformen total ca. 300 Scheiben Terrine

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Salatdressing «Himbeere»

60 kleine Schalotten ganz fein gewürfelt
2.5 kg Dijon Senf
1.2 kg brauner Zucker
Petersilie glatt
Pfeffer
Salz
4 Liter Himbeeressig
1.2 Liter Olivenöl
2.8 kg Salat-Körner-Mix (16x175gr.)

Wasser zum Kochen bringen und die gewürfelten Zwiebeln damit überdämpfen.
Ca. 1 Minute auf dem heissen Wasser stehen lassen, dann Wasser absieben
und Zwiebeln beiseitestellen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig durchmischen. Eventuell mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stehen lassen und ab und zu wieder vermengen, ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Passt super zu Feldsalat oder anderen Blattsalaten.

Baby Romaine 40 gr.	10 kg
Salatgurke 40 gr.	10 kg
Radiesschen 20 gr.	5 kg
Spargel grün 20 gr.	5 kg
Basilikum 1 gr.	260 gr.
Körner	

ergibt ca. 260 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cordon-Bleu vegetarisch

2 kg Auberginen, längs in ca. 5 mm dicken Scheiben
4 TL Salz
8 Tomaten, in Scheiben
600 g Turtmänner Käse in Scheiben
2 Bund Basilikum, Blätter abgezupft
6 Knoblauchzehen fein gewürfelt und in Butter glasiert
70 Zahnstocher
8 Eier, verrührt
1 TL Tabasco
2 TL Salz
Pfeffer
1 Teller Dinkelmehl
240 g Paniermehl
250 gr. Butter

Auberginen salzen, ca. 30 Min. ziehen lassen, trockentupfen.

Die Hälfte der Auberginenscheiben mit Tomaten, Käse, Knoblauch und Basilikum belegen. Restliche Auberginenscheiben darauflegen, mit jeweils 4 Zahnstochern fixieren.

Eier, Tabasco und Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verrühren.
Auberginen erst im Mehl, dann im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

Bratbutter und Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, ca. 4 Auberginen bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.
Die Restliche Auberginen Cordon-Bleus gleich braten.

ergibt 16 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cumberland-Sauce selbstgemacht

30 Schalotten
30 Bio-Orangen
2 Flaschen Primitivo
3.6 kg schwarzer Johannisbeergelee
400 gr. Wasabi
900 ml Portwein
Etwas Honig zum Abschmecken
Salz

Schalotte in dünne Ringe schneiden. Orange waschen und trockenreiben. Die Hälfte der Orangenschale mit einem scharfen Küchenmesser sehr dünn, ohne die weiße Haut abschälen. Orangensaft auspressen. Wein und 6 El Orangensaft mit Schalotten und Orangenschale kurz aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Johannisbeergelee, Senf und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren.
Mit etwas Salz abschmecken.

für ca. 260 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Rosmarinkartoffeln

40 kg kleine Kartoffeln festkochend
4 Liter Olivenöl
Salz
Pfeffer
30 Rosmarinzweige
6 Knoblauchknollen

Die Kartoffeln gut waschen, abtropfen lassen und mit der Schale längs halbieren oder vierteln. Den Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

In einer Schüssel die Kartoffeln mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Kräuterzweige hinzugeben. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Kartoffeln einzeln mit Abstand auf das Backpapier legen.

Die angedrückten Knoblauchzehen mit Schale während des Backens dazu legen.

Die Kartoffeln im Ofen ca. 35 Minuten knusprig und goldgelb garen.
Nach 15 Minuten Backzeit die Kartoffeln wenden, so werden sie von beiden Seiten richtig schön kross. Nach dem Backen leicht salzen.

für ca. 260 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Ratatouille

16 kg Romana-Tomaten
16 kg Zucchetti, gelb
16 kg Zucchetti, grün
2 kg Ajvar
20 Knoblauchknollen
2 Liter Balsamico
6 Liter Tomatensaft
9 Liter Gemüsebrühe
Meersalz
6 Liter Olivenöl
Zucker
100 kleine Thymianzweige
Salz
Pfeffer

Den Knoblauch schälen, auf einem Schneidebrett fein hacken. In einer Antihaft-Pfanne in heißem Olivenöl kurz anschwitzen. Anschließend mit Balsamico und Brühe ablöschen, danach Ajvar und Tomatensaft dazu geben. Kräftig mit Salz und etwas Zucker abschmecken und kurz einkochen lassen.

Inzwischen vom Thymian die Blätter abzupfen. Zucchetti und Tomaten putzen, waschen und trocken tupfen. Gemüse mit der Schneidmaschine in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die zuvor gekochte Sauce in der Auflaufform verteilen. Gemüsescheiben farblich abwechselnd fächerartig in der Auflaufform schichten. Alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Pfeffermühle würzen und mit dem etwas Olivenöl beträufeln. Den Thymian darauf streuen. Gemüse im heißen Ofen etwa 30 Minuten garen.

für ca. 260 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Cordon Bleu alla Lucia e Marcus

Unsere Zutaten:

Klarsichtfolie
Kalbsschnitzel, z.B. Nuss, à je ca. 100 g, vom Metzger aufgeschnitten und gewallt
Salz und Pfeffer
Für die Füllung:
4 ca. 4mm dicke Tranchen von je ca. 30 g Turtmänner Raclettekäse
4 Scheiben leicht geräucherter Krustenschinken
je 2-3 frische Basilikumblätter
2 Zehen gehackter und in Butter angedünsteter frischer Knoblauch
Für die Panade:
Mehl
selbstgemachtes Paniermehl aus Zwieback
2 Eier verquirlen
frische Butter zum ausbacken

Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen und mit Klarsichtfolie belegen.
Mit dem Fleischklopfer gleichmässig flach klopfen. Die Klarsichtfolie entfernen, das Fleisch würzen, Pfeffer+Salz.

Den Knoblauch in kleine Würfelchen schneiden. Den Spross zuvor herauslösen.
Die Zehen nicht in der Knoblauch-Quetsche verarbeiten – schneiden!
Anschiessend in 2 EL Butter bei ganz milder Hitze anschwitzen – darf nicht braun werden.

Je 1 Käsescheibe, 2-3 Basilikumblätter und wenige Knoblauchwürfelchen mit einer Schinkentranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben.
Die zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, die Luft hinausdrücken und die Ränder gut zusammendrücken.

Für die Panade den Zwieback mittels Mixer zu einem nicht zu feinen Paniermehl verarbeiten.
Das Mehl und das Paniermehl je in einen Teller geben.
Die Eier in einem separaten Teller verquirlen.

Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden und überflüssiges Mehl abklopfen,
dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden.

Die Cordons Bleus bei mittlerer Hitze in genügend Butter beidseitig unter mehrmaligem Wenden
2+2 Minuten knusprig braten. Wenn die Blasenbildung der flüssigen Butter nachlässt immer wieder ein paar frische Butterstückchen nachgeben. Beiseite legen.

Mit Zitronenspalten servieren.
Bei Bedarf kurz im auf 60-80°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen
oder bei 180°C auf Backpapier auf 60°C Innentemperatur regenerieren.





REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Gemüseterrine vegetarisch

1 Esslöffel Butter weich
Paniermehl
4 Rüebli
1 Zucchetti mittel
1 Peperoni mittel, rot
2 Zwiebeln
25 gr. Butter
Salz
schwarzer Pfeffer
250 gr. Ricotta
4 Eier
150 gr. Sbrinz AOP gerieben
1 Bund Basilikum

Eine Terrinenform dreieckig von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen und grosszügig mit weicher Butter ausstreichen und mit dem Paniermehl ausstreuen. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und immer kleiner schneiden zu ca. 4x4mm grosse Würfel. Die Enden der Zucchetti entfernen, das Gemüse der Länge nach halbieren und ebenfalls in 4x4mm grosse Würfel schneiden. Die Peperoni desgleichen. Die Zwiebeln rüsten und in ähnlich kleine Stückchen schneiden.

In einer Pfanne die zweite Portion Butter erhitzen. Die Zwiebeln sowie die Rüebli darin etwa 5 Minuten andünsten. Dann Zucchetti und Peperoni beifügen, alles unter häufigem Wenden weitere 4–5 Minuten nur gerade knapp weich dünsten. Leicht abkühlen lassen.

In einer grossen Schüssel den Ricotta mit den Eiern und dem Käse gut verrühren. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und beifügen. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt das Gemüse untermischen. Alles in die vorbereitete Form füllen und diese kräftig auf den Tisch klopfen, damit sich keine Luftblasen bilden.

Die Gemüseterrine im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 35 Minuten backen.

ergibt ca. 20 Scheiben Gemüseterrine

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Fleischterrine mit Champignons

½ Brötchen
1mittelgrosse Zwiebeln
2-3 frische Champignons
glatte Petersilie
Chilipulver
Pfeffer
etwas Majoran getrocknet
1 EL Rinderbrühe gekörnt
etwas Sherry
250 gr. grobe frische Schweinsbratwurst
180 gr. Hackfleisch gemischt
2 EL Creme Fraiche
ungesalzene Pinienkerne
120 gr. geräucherter Rückenspeck in dünne Scheiben geschnitten

Eine Terrinen Form dreieckig von 30 cm Länge mit Klarsichtfolie auslegen.
Die Trockenfleischscheiben leicht überlappend darin auslegen.

Die Brötchen klein schneiden und in 1 bis 2 EL heißem Wasser einweichen. Das Brühepulver gleich mit unterrühren. Die Champignons putzen, nicht waschen, und in 5-8 mm große Stücke schneiden. Die gehackten Zwiebeln in etwas Butter oder Öl glasig dünsten, dann die Champignons dazu geben und diese etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze mit dünsten. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Petersilie, den Majoran, das Chilipulver und den Pfeffer in eine große Schüssel geben, mit dem eingeweichten Brötchen gut verkneten. Portwein, Sherry oder Traubensaft dazu geben. Die von der Wursthaut befreiten Bratwürste und das Hackfleisch zur Brötchenmasse geben und alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die abgekühlten Zwiebeln mit den Champignons, der Crème fraîche und den Pinienkernen untermischen.

Den rohen Terrinen Teig falls möglich abschmecken. Je nach Würzung des Bratwurstbrätes kann es notwendig sein, noch etwas Salz oder Brühepulver hinzuzugeben.

Eine Terrinen Form dreieckig von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen. Die Trockenfleisch-scheiben überlappend darin auslegen. Den Fleischteig einfüllen, oben glattstreichen, die Terrinen Form mit Alufolie bedecken. Die Terrinen Form in eine Fettpfanne setzen und ringsum Wasser angießen. Die Terrinen Form sollte etwa zur Hälfte im Wasser stehen, dafür eignen sich zum Beispiel auch Bräter. 1 Stunden im Ofen im Wasserbad bei 200°C garen.

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Wenn die Zeit um ist, den Behälter aus dem Backofen holen und etwas abkühlen lassen. Den Deckel von der Terrine abheben. Stattdessen ein passendes Brettchen auflegen und mit 2 bis 3 Konservendosen beschweren. So komplett über Nacht auskühlen lassen, gegebenenfalls im Kühlschrank. Das Beschweren macht die Terrine etwas kompakter und so lässt sie sich am nächsten Tag aufschneiden, ohne auseinanderzubrechen.

Am nächsten Tag die Terrine in der Form in Scheiben schneiden.

ergibt 1 Dreiecksformen total ca. 20 Scheiben Terrine

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Salatdressing «Himbeere»

kleine Schalotten ganz fein gewürfelt
etwas Dijon Senf
etwas brauner Zucker
Petersilie glatt
Pfeffer
Salz
Himbeeressig
Olivenöl
Salat-Körner-Mix

Wasser zum Kochen bringen und die gewürfelten Zwiebeln damit überdämpfen.
Ca. 1 Minute auf dem heissen Wasser stehen lassen, dann Wasser absieben
und Zwiebeln beiseitestellen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig durchmischen. Eventuell mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stehen lassen und ab und zu wieder vermengen, ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Passt super zu Feldsalat oder anderen Blattsalaten.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cumberland-Sauce selbstgemacht

2-3 Schalotten
1 Bio-Orange
1 Glas Primitivo
1 Glas schwarzer Johannisbeergelee
etwas Wasabi
1 dl Portwein
Etwas Honig zum Abschmecken
Salz

Schalotte in dünne Ringe schneiden. Orange waschen und trockenreiben. Die Hälfte der Orangenschale mit einem scharfen Küchenmesser sehr dünn, ohne die weiße Haut abschälen. Orangensaft auspressen. Wein und 6 El Orangensaft mit Schalotten und Orangenschale kurz aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Johannisbeergelee, Senf und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren.
Mit etwas Salz abschmecken.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cordon-Bleu vegetarisch

1-2 Auberginen, längs in ca. 5 mm dicken Scheiben
Salz
2 Tomaten, in Scheiben
150 g Turtmänner Käse in Scheiben
Basilikum, Blätter abgezupft
2 Knoblauchzehen fein gewürfelt und in Butter glasiert
Zahnstocher
2 Eier, verrührt
Ein Spritz Tabasco
Etwas Salz
Pfeffer
Dinkelmehl
Paniermehl
Butter

Auberginen salzen, ca. 30 Min. ziehen lassen, trockentupfen.

Die Hälfte der Auberginenscheiben mit Tomaten, Käse, Knoblauch und Basilikum belegen. Restliche Auberginenscheiben darauflegen, mit jeweils 4 Zahnstochern fixieren.

Eier, Tabasco und Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verrühren.
Auberginen erst im Mehl, dann im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

Bratbutter und Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, ca. 4 Auberginen bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.
Die Restliche Auberginen Cordon-Bleus gleich braten.

ergibt 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Rosmarinkartoffeln

kleine Kartoffeln festkochend
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Rosmarinzweige
Knoblauchzehen zerquetscht

Die Kartoffeln gut waschen, abtropfen lassen und mit der Schale längs halbieren oder vierteln. Den Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

In einer Schüssel die Kartoffeln mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Kräuterzweige hinzugeben. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Kartoffeln einzeln mit Abstand auf das Backpapier legen.

Die angedrückten Knoblauchzehen mit Schale während des Backens dazu legen.

Die Kartoffeln im Ofen ca. 35 Minuten knusprig und goldgelb garen.
Nach 15 Minuten Backzeit die Kartoffeln wenden, so werden sie von beiden Seiten richtig schön kross. Nach dem Backen leicht salzen.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Ratatouille

4 Romana-Tomaten
1 Zucchetti, gelb
1 Zucchetti, grün
2-3 EL Ajvar
2 Knoblauchzehen
2 EL Balsamico
100 ml Tomatensaft
150 ml Gemüsebrühe
Meersalz
5-6 EL Olivenöl
Zucker
3-4 Thymianzweige
Salz
Pfeffer

Den Knoblauch schälen, auf einem Schneidebrett fein hacken. In einer Antihaft-Pfanne in heißem Olivenöl kurz anschwitzen. Anschließend mit Balsamico und Brühe ablöschen, danach Ajvar und Tomatensaft dazu geben. Kräftig mit Salz und etwas Zucker abschmecken und kurz einkochen lassen.

Inzwischen vom Thymian die Blätter abzupfen. Zucchetti und Tomaten putzen, waschen und trocken tupfen. Gemüse mit der Schneidmaschine in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die zuvor gekochte Sauce in der Auflaufform verteilen. Gemüsescheiben farblich abwechselnd fächerartig in der Auflaufform schichten. Alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Pfeffermühle würzen und mit dem etwas Olivenöl beträufeln. Den Thymian darauf streuen. Gemüse im heißen Ofen etwa 30 Minuten garen.

für ca. 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

WalliserCreme mit Walliser Erdbeeren
Joghurt-Mascarponecreme mit Erdbeeren und frittierter Minze

2 Becher Joghurt nature
60 gr. Mascarpone
Walliser Erdbeeren
Walliser Honig
Zitronensaft
Vanilleextrakt als Paste
1 Zitrone zum abreiben der Schale
gehackte Minzblätter zu den Erdbeeren
zerbröselte Amaretti

Honig mit etwas Zitronensaft und Wärme verflüssigen.
Joghurt mit Mascarpone und Honig vermengen.
Abrieb der Zitronen untermengen und alles mit Zitronensaft und Vanilleextrakt abschmecken.

Die Erdbeeren vierteln.
Den Creme auf die Gefässe verteilen und kalt stellen.
Die Minze fein hacken.

Vor dem Servieren die Erdbeeren mit den gehackten Minzeblättern vermengen.
Zerbröselte Amaretti kurz vor dem Servieren anlegen.

Rezept für 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Rezepte nach Taito's Mama

Yakisoba (japanische Bratnudeln)

4 Portionen Weizennudeln
(am besten Yakisoba-Nudeln oder asiatische Instantnudeln ohne Würzung)
200 g Schweinefleisch oder Hähnchen (in dünne Streifen geschnitten)
1 Zwiebel
1 Rüebli
1/4 Weißkohl (ca. 200 g)
2 EL Öl zum Braten

Für die Yakisoba-Sauce:

4 EL Worcestersauce
2 EL Ketchup
1 EL Sojasauce
1 TL Zucker

Optional zum Garnieren:

Aonori (getrocknete Algen)
Beni Shoga (eingelegter roter Ingwer)
Katsuobushi (getrocknete Bonito-Flocken)

Rezept für 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Rezepte nach Taito's Mama

Okonomiyaki
(japanischer herzhafter Pfannkuchen)

200 g Mehl
200 ml Wasser oder Dashi (japanische Brühe)
4 Eier
300 g Weißkohl (fein geschnitten)
100 g Frühlingszwiebeln (gehackt)
100 g Bacon oder dünner Speck
Öl zum Braten

Für das Topping:

Okonomiyaki-Sauce (oder eine Mischung aus Worcestersauce + Ketchup + etwas Zucker)
Mayonnaise
Aonori (getrocknete Algen)
Katsuobushi (Bonito-Flocken)

Rezept für 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Sushi Reis vorbereiten

Zur Vorbereitung wird der lose Reis in kaltem Wasser gewaschen, sodass sich die Stärke von der Samenschale löst und die Körner später gut zusammenkleben. Das Zusammenkleben der Reiskörner ist typisch und sehr wichtig für japanischen Reis: So ist es einfacher, den Reis zu perfektem Sushi zu formen!

Auch die ideale Menge an Kochwasser zu bestimmen, ist ein wichtiger Punkt – dazu immer zuerst in der individuellen Kochanleitung des Reis nachlesen! Generell gilt allerdings, dass genausoviel Wasser wie Reis verwendet wird. Also auf 100g Reis kommen 100ml Wasser!

Eine wichtige Zutat für leckeren Sushi Reis ist der richtige Sushi Essig, was eine Mischung aus Reisessig, Zucker und Salz ist. Mit ihm wird der Reis ideal gewürzt, sodass er nicht hervorsticht, aber die restlichen Zutaten ideal zum Vorschein bringt. Die Zusammensetzung ist je nach Geschmack unterschiedlich (der eine mag es salziger, der andere lieber süßer).
Eine gute Faustregel ist: Auf 10 Teile Reisessig (im Shop ansehen) kommen 5 Teile Zucker und 1 Teil Salz (also zum Beispiel 4 EL Reisessig, 2 EL Zucker und ½ TL Salz).
Am besten wird der Reisessig zusammen mit Zucker und Salz in einem Topf leicht erwärmt, sodass sich der Zucker auflöst – das Gemisch sollte nicht kochen. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und je nach Rezept verwenden.

Rezept für 4 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Rindsragout

14 kg Rindsragout, z.B. Schulter oder Hals
Bratbutter
Mehl
3 kg Sellerie gebürstet und gewürfelt
3 kg Rüebli geschält und in Scheiben geschnitten
3.5 l Rotwein
3.5 l Fleischbouillon
18 Zwiebeln in Ringen
Knoblauch in Scheiben geschnitten ohne Spross
Lorbeerblätter
2 ganze Zwiebeln mit ca. 18 Nelken spicken
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 dl brauner Balsamico

Fleisch portionenweise in der heissen Bratcrème kräftig anbraten, mit Mehl bestäuben, anrösten. Fleisch herausnehmen.

Zwiebel, Sellerie und Rüebli in derselben Pfanne andämpfen. Mit Wein ablöschen. Tomatenmark dazu geben. Angebratenes Fleisch, Gemüse, Lorbeerblätter, gespickte Zwiebeln und Bouillon beigeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfanne zugedeckt auf kleiner Stufe ca. zwei Stunden kochen lassen und ab und an umrühren. Zum Schluss Zwiebeln mit Nelken und Lorbeerblätter herausnehmen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

für ca. 70 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Polenta

5 kg mittleres Polentamehl
20 l Gemüsebouillon
Sbrinz
Butter

Bouillon zum Kochen bringen, Mais einlaufen lassen und auf kleinem Feuer.
Unter Rühren 15-20 Minuten köcheln lassen. Sbrinz zufügen und nochmals aufkochen.
Butter Stück für Stück unterrühren.

für ca. 70 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Aprikosencreme

3 kg Aprikosenjoghurt
2 kg Rahmquark
1 kg Mascarpone
2 l Vollrahm steif geschlagen
Brauner Zucker
Vanillezucker
Zitronensaft
Blattgelatine
Amaretti zerbröselt
Minzblätter gezupft

Joghurt, Quark und Mascarpone mischen.
Mit Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
Sahne schlagen und unter die Masse ziehen.
Wenn zu flüssig mit in etwas Zitronensaft aufgelöster Gelatine stabilisieren.
In Becher füllen, kaltstellen.

Amaretti zerbröseln, zur Deko kurz vor dem Servieren.

Minzblätter einzeln zupfen für Deko.

für ca. 70 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cupcake mit Pfiff

2 kg Mehl
600 g Kakaopulver
18 TL Backpulver
etwas Salz
24 Eier
1.5 l Sonnenblumenöl
2.7 kg Zucker
600 g brauner Zucker
12 TL Vanilleextrakt
3 l Buttermilch
1200 g Bitterschokolade 70%, gehackt
140 LINDOR Kugeln Vollmilch, ausgepackt
Muffinpapierförmchen
1 Packung Puderzucker

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Papierförmchen auslegen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz zusammen in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.

In einer separaten Schüssel die Eier, das Öl, den Zucker und den braunen Zucker mit einem Rührgerät hell und schaumig aufschlagen. Das Vanilleextrakt einrühren. Dann die trockenen Zutaten schubweise und abwechselnd mit der Buttermilch hinzufügen und alles gut verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die gehackte Schokolade im Teig unterheben.

Mit einem Löffel die vorbereiteten Muffinförmchen mit Teig füllen und darin je eine Lindorkugel bedeckt einarbeiten. Die Cupcakes 20 bis 25 Minuten backen oder den Garpunkt mit der Stäbchenprobe überprüfen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Rezept für ca. 140 Cupcakes

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Walliser HeidaHeuSuppe

6 Lauchstangen, gewürfelt
150 gr. Butter
6l Bio Gemüsefond
3l Heublumentee aufgiessen und ziehen lassen
6 Flaschen Heida Wein
Kartoffelstocki zum Binden
1.5l 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. 140 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Safranrisotto (Risotto Milanese)

20 Zwiebeln gehackt
20 Knoblauchzehen
Butter zum Andünsten
6 kg Carnaroli Risottoreis
2 Flasche Weisswein zum Ablöschen
16 l Gemüse-Bouillon
4 gehäufte Teelöffel Munder Safranfäden
2 kg geriebener Parmesan
1 kg Butter
Salz
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten.
Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen.

Safran mörsern und beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.

Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.

Rezept für ca. 100 kleine Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Vegetarisches Tatar aus getrockneten Tomaten

200 g in Olivenöl eingelegte Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Butter
1 TL Dijonsenf
3 EL Ketchup
1 EL Aceto Balsamico
3 EL Peterli, Basilikum, Schnittlauch
1 TL Karpern
1 Eigelb
Salz und Pfeffer
1 Schuss Tabasco

Zwiebel und Knoblauch schälen, Knoblauch fein würfeln und Zwiebel fein hacken.
Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.
Tomaten in ein Sieb geben, um das Öl abtropfen lassen. Danach Tomaten trocken tupfen.
Kräuter waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. In eine Schüssel geben. Kapern und Tomaten ebenfalls sehr fein hacken und den Kräutern beimischen.
Senf, Ketchup, Balsamico sowie die ausgekühlte Zwiebel-Knoblauchmischung hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco nach Belieben würzen.

Masse in einen Cutter geben und intervallartig cuttern, sodass eine feine, homogene Masse entsteht.

Kurz vor dem Servieren das Eigelb unterheben und alles gut vermischen.
Auf getoastete Weissbrotscheiben etwas Butter streichen und mit dem Tartar bedecken.
In Viertel schneiden und servieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Empanadas de pino al horno

1 kg Rindfleisch gehackt
1 kg gewürfelte Zwiebel
6 hartgekochte Eier
1 Tasse Oliven
100 g Butter
40 g Mehl
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
etwas frischen Chilli
2 Teelöffel Oregano
2 Teelöffel Salz
1Tasse helle Rosinen
200 g Maizena
20 Teigscheiben für Empanadas (ein Kuchenteig – Mürbeteig)

Für die Füllung die Butter in einem großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze anschwitzen. Die Zwiebel, den Kreuzkümmel, die fein gehackte Chilli, Salz und Oregano hinzugeben und ca. 20 Minuten kochen bis alles goldbraun ist.

Das Hackfleisch hinzugeben und etwa 20 Minuten weiterkochen. Die Masse mit Salz und Pfeffer Würzen und abschmecken. Die Masse optional mit Maizena binden, um eine weiche Textur zu erhalten. Es wird empfohlen, die Mischung über Nacht im Kühlschrank stehen zu lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.

Um die Empanadas zu formen, einen Teil der Füllung in die Mitte jeder Teigscheibe platzieren. Jeweils ein Stück hart gekochtes Ei, Oliven und Rosinen (optional) über der Füllung verteilen.

Die Teigscheiben in der Mitte zusammenfalten und die Kanten durch Drücken mit einer Gabel oder den Fingern versiegeln. Die Ränder des Teigs mit etwas Wasser bepinseln, damit der Teig besser zusammenklebt.

Die Empanadas auf das Backblech legen und 20 Minuten im Ofen backen bis sie goldbraun und knusprig sind.

Rezept für ca. 40 Empanadas

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Thunfisch-Mango Salat im Glas

1.5 kg Thunfischfilet in Sushiqualität
5 kleine Schalotten
4 Mangos
2 Biolimetten
2 rote Chilli Schoten
10 EL Sojasauce
10 TL Sesamöl
etwas Zucker
Korianderblättchen
Sesamkörner

Den Thunfisch häuten und sehr fein würfeln. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Mango mit einem Sparschäler schälen und zwei Drittel des Fruchtfleischs fein würfeln. Restliche Mango in feine Scheiben schneiden. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Chilischote waschen, putzen, Kerne und Trennwände entfernen und fein hacken.

Thunfischwürfel mit Schalotte, Mangowürfeln, Limettenschale, 1-2 EL Limettensaft und Chilischote vermischen. Mit Sojasauce und Sesamöl eine Sauce mischen und mit etwas Zucker abschmecken, mit den Zutaten mischen. Korianderblättchen fein hacken und unterheben. Die Sesamsamen in einer Pfanne trocken rösten und beiseitestellen.

Das Thunfischtatar auf die Gläser verteilen. Mit Mangospalten dekorieren, mit Sesam bestreuen und mit Korianderblättchen dekorieren.

Rezept für ca. 40 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Sommerlicher Salat im Glas

1 kg Cantaloupe-Melone
180 g griechischer Joghurt
5 EL Zitronensaft
5 EL Himbeeressig
5 EL Mayonnaise
3 Knoblauchzehen sehr fein gehackt
Kräutersalz
Zucker
Pfeffer
10 Grüne Salatherzen
40 Radieschen in Scheiben
4 rote milde Zwiebel
4 Avocados
600 g Kirschtomaten
200 g Parmesan

Den Joghurt, Zitronensaft und den Essig in eine kleine Schüssel geben, den Knoblauch dazu geben. Alles gründlich verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, eventuell etwas süßen.

Das Salatherz zerpflücken, waschen, trockenschleudern und in breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Avocado längs halbieren, entkernen, schälen und grob würfeln. Die Tomaten waschen und vierteln. Parmesan würfeln.

In Gläser von unten nach oben Romanasalat, Zwiebel, Tomaten, Avocado, Thunfischmasse und Parmesan schichten. Die Weckgläser für den Transport verschließen und den Salat vor dem Verzehr mit der Sauce versehen und etwas durchziehen lassen.

Rezept für ca. 40 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Limoncello Mousse im Glas

600 g Cantuccini
800 ml Limoncello
2 kg Magerquark
2 kg Mascarpone
8 EL Lemoncurd - Zitronencreme
600 g Zucker
4 BIO-Zitronen, Abrieb und Saft
1 l Vollrahm
4 BIO-Zitronen, Abrieb für die Deko

Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln.

Alle Brösel in 40 Becher verteilen. Mit der Hälfte des Limoncello beträufeln.

Den Quark, Lemon Curd, Mascarpone, Zucker, 400 ml Limoncello, Zitronenabrieb- und Saft in eine Schüssel geben und alles mit dem Schneebesen des Handrührgeräts verrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Anschließend die Creme in einen Spritzbeutelmit großer Tülle geben und jeweils auf die Gläser verteilen, mit Zitronenabrieb verzieren.

Alles für 1 Stunde kaltstellen.

Rezept für ca. 40 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Crostini
Mango auf Schafskäsemousse

1 Knoblauchzehe winzig gewürfelt mit dem Messer
1 Rosmarinspitze
125 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Sauerrahm stichfest
125 g Schafskäse - Feta
Etwas Rosmarinöl zum Abschmecken
Kräutersalz und Pfeffer
1 reife Mango
Brunnenkresse für Deko
Crostini-Brote

Schafskäse in kleine Stückchen zerbröckeln, mit einer Gabel zerdrücken.
Den Frischkäse, Sauerrahm, Knoblauch und Schafskäse vermischen, mit etwas Rosmarinöl, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Mango in klein würfeln.

Crostini Brote in 1 cm Scheiben schneiden und rösten.

Brotscheiben mit dem Mousse grosszügig bestreichen, Mangostücke darauf verteilen.
Mit Brunnenkresse verzieren.

Rezept für ca. 35 Crostini

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Der Trick für die knusprige Kruste des Schweinebauchs

Runde 1:
Zuerst wird die Haut weich gekocht.
Dazu wird das Fleisch mit der **Haut nach unten** in Gemüsebrühe mit Bier gelegt und bei **130 Grad** für eine Stunde in den Ofen geschoben.

Runde 2:
Die weiche Haut wird anschließend kreuzweise eingeschnitten, kräftig gewürzt und kommt dann – nun aber mit der **Haut nach oben** – **bei 160 Grad** für weitere eineinhalb Stunden in den Ofen.

Runde 3:
Zu guter Letzt den **Braten bei hoher Temperatur und eventuell Grillfunktion** im Ofen belassen bis die Haut aufpoppt iund super knusprig wird.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Crostini
Salsa mit Frischkäse und Getrockneten Tomaten

1 Knoblauchzehe winzig gewürfelt mit dem Messer
100 g Getrocknete Tomaten ohne das Öl
250 g Chillifrischkäse
Scharfe Salami in Scheiben geschnitten
Grosse eingelegte Kapern
Kräutersalz und Pfeffer
Crostini-Brote

Die getrockneten Tomaten ganz klein hacken.
Den Frischkäse mit dem Knoblauch und den Tomaten mischen.
Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Crostini Brote in 1 cm Scheiben schneiden und rösten.

Brotscheiben mit dem Mousse grosszügig bestreichen, die Salamischeiben darauf
Luftig rollen und verteilen. Mit in die Hälfte geschnittenen grossen Kapern verzieren.

Rezept für ca. 35 Crostini

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Crostini
Geröstete eingelegte Paprika auf Basilikum-Frischkäse

3 rote Paprikaschoten
3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
4-5 EL Olivenöl
400 g Doppelrahmfrischkäse
frische Basilikumblätter
etwas Honig
Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle
Crostini-Brote

Die Paprikaschoten waschen und unter dem Grill des Backofens scharf rösten.
Die Häute dürfen gerne schwarz werden. Abkühlen lassen und anschliessend schälen.
Das Innenleben herausnehmen und das Fruchtfleisch flach in einer Schale auslegen.
Den fein geschnittenen Knoblauch darüber verteilen, mit Olivenöl beträufeln und das Gefäss mit einer Frischhalte abdecken. Mehrere Stunden ziehen lassen.

Die Basilikumblätter fein hacken und mit dem Frischkäse vermengen.
3-4 EL Honig dazugeben und unterheben. Masse mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Crostini Brote in 1 cm Scheiben schneiden und rösten.

Brotscheiben mit dem Mousse grosszügig bestreichen, das in Würfel geschnittene Paprikafleisch darauf verteilen.

Rezept für ca. 35 Crostini

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Kartoffelgratin

4 kg fest kochende Kartoffeln
1.5l Milch
1.5l Vollrahm
5 Knoblauchzehen
Muskatnuss, Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle
500 g geriebener Gruyère-Käse
Butter und Butterflöckli

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C).
Die Kartoffeln waschen und 15-20 Minuten fast garkochen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine gebutterte Form schichten.

Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen und mit Muskatnuss, Salz und genügend Pfeffer würzen.

Guss über die Kartoffeln giessen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Kartoffeln verteilen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 20-30 Minuten backen bis das Gratin goldbraun ist.

Rezept für ca. 35 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Miso-glasierter Thunfisch mit Gurke und Jalapeño

Für die Miso-Glasur:
30 ml Mirin (süsser japanischer Reiswein)
6 EL Misopaste
375 ml Sojasauce
180 ml Limettensaft
1 Knoblauchzehe feints gehackt
200 g Zucker
30 ml Reisessig
6 TL abgeriebene Limettenschale
30 ml Sesamöl
Etwas Tabasco zum Abschmecken

Für die Gurke:
2 Salatgurken, entkernt und klein gewürfelt
2 Zuchetti, klein gewürfelt
18 EL der selbst gemachten Miso-Glasur
6 TL Honig
6 grüne Jalapeño (grüner kleiner Paprika) in feinen Scheiben
2 rote milde Peperoni in feinen Scheiben
1 Bund frischer Koriander, fein gehackt
100 g geröstete Sesamkörner

1.8 kg Thunfischfilet
etwas Sesamöl

Für die Glasur, alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen und beiseitestellen.

Für die Gurke, alle vorbereiteten Zutaten (bis auf den Sesam) in einer kleinen Schüssel mischen und beiseitestellen.

Für den Thunfisch, eine Pfanne auf sehr hohe Temperatur erhitzen, Thunfisch mit dem Sesamöl bestreichen und von allen Seiten für jeweils 30 Sekunden scharf anbraten.

Danach den Thunfisch beiseitelegen, mit der Miso-Glasur bestreichen und kurz ruhen lassen. Dann den Thunfisch möglichst dünn aufschneiden und mit der marinierten Gurke, bestreut mit etwas geröstetem Sesam, servieren.

Rezept für ca. 25 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Kürbissuppe
mit Ingwer und Kokosmilch

4 kg Hokkaidokürbis
1 kg Rüebli
5 Stk. Ingwer geschält und grob gehackt
3 Knoblauchzehen gehackt
7 Zwiebeln grob gehackt
Olivenöl
3.5 l Gemüsebrühe
2.5 l Kokosmilch
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
Tabasco
Thaibasilikum zur Deko

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 220°C).

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Kürbis und Rüebli auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
Öl darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer bestreuen
In der Mitte des vorgeheizten Ofens 30 Minuten rösten.

Das Gemüse mit der Bouillon pürieren, Kokosmilch hinzugeben, leicht aufkochen
und anschliessend mit Zitrone, etwas Zucker und Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Mit gehacktem Thaibasilikum on top servieren.

Hokkaido und Butternuss können mit der Schale verwendet werden.
Es werden nur unschöne Stellen entfernt.
Werden andere Kürbissorten verwendet, Schale erst nach dem Garen entfernen.

Rezept für ca. 30 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Apéro-Rigatoni-Füllung

Glutenfreie Rigatoni al dente kochen und abkühlen lassen

150 g Karotten, in Scheiben geschnitten
100 g Ricotta
60 g geriebener Gruyere
1 EL Tomatenmark
3 EL Trüffelbutter
etwas süsses Paprikapulver
Salz und Pfeffer
Schnittlauch

Die Karotten in Butter andünsten und weich kochen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.,
Den Ricotta, die Karotten, den geriebenen Gruyere und das Tomatenmark zu einer Masse vermischen. Die Trüffelbutter unterheben.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant abschmecken.

Die Rigatoni damit randvoll füllen und mit Schnittlauch zieren.

Rezept für etwa 350 g Füllung

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Zucchetti-Röllchen mit Fetacreme

Zucchetti
Feta
Frischkäse
etwas Honig
frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
Kräutersalz

Zucchetti in 2-3mm dünne Streifen schneiden.
Den Feta bröckeln und mit dem Frischkäse zu einer Masse vermengen.
Und mit Honig, Kräutersalz und frisch gemahlener Pfeffer abschmecken.
Kühl stellen.

Die Zucchettistreifen in Olivenöl leicht anbraten und anschliessend auf Küchenpapier abtrocknen lassen. Abkühlen lassen.

Die Zucchettistreifen mit der Creme bestreichen und zu einer Rolle zusammenrollen.
Mit einem Zahnstocher fixieren.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Ratatouille

1.5 kg Romana-Tomaten
1.5 kg Zucchetti, gelb
1.5 kg Zucchetti, grün
200g g Ajvar
2 Knoblauchknollen
200 ml Balsamico
0.5 l Tomatensaft
0.5 l Gemüsebrühe
Meersalz
0.5 Liter Olivenöl
Zucker
kleine Thymianzweige
Salz
Pfeffer

Den Knoblauch schälen, auf einem Schneidebrett fein hacken. In einer Antihaft-Pfanne in heißem Olivenöl kurz anschwitzen. Anschließend mit Balsamico und Brühe ablöschen, danach Ajvar und Tomatensaft dazu geben. Kräftig mit Salz und etwas Zucker abschmecken und kurz einkochen lassen.

Inzwischen vom Thymian die Blätter abzupfen. Zucchetti und Tomaten putzen, waschen und trocken tupfen. Gemüse mit der Schneidmaschine in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die zuvor gekochte Sauce in der Auflaufform verteilen. Gemüsescheiben farblich abwechselnd fächerartig in der Auflaufform schichten. Alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Pfeffermühle würzen und mit dem etwas Olivenöl beträufeln. Den Thymian darauf streuen. Gemüse im heißen Ofen etwa 30 Minuten garen.

für ca. 30 Portionen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Cholera

2 Blätterteig glutenfrei rechteckig ausgewallt (320 g, 42 x 26 cm)
700 g Kartoffeln, gekocht
2 Lauchstangen fein gehackt
2 Zwiebeln fein gehackt
4 TL Zucker
2 Äpfel, Sorte Golden
2 Birnen
500g Turtmänner Raclette Käse gerieben
1 Eigelb
etwas Milch

Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Ein Blech mit den Massen mit Backtrennpapier auslegen.

Den ersten ausgewallten Blätterteig so auf das Blech und den zweiten später als Deckel verwenden.

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden ca. 8x8mm, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf der dem Teig verteilen. In Ringe geschnittener Lauch und gewürfelte Zwiebeln ebenfalls darauf verteilen. Äpfel und Birnen auch würfeln und in einer Schüssel mit dem Zucker vermischen. Danach ebenfalls auf der Füllung verteilen.

Alles mit dem geriebenen Käse bestreuen, mit dem anderen Blätterteig bedecken und die Milch mit dem Eigelb mischen und den Deckel damit bestreichen.
Mit einer Gabel einige Löchlein stechen.

Auf der untersten Rille des Ofens für ca. 1 Stunde knusprig backen.

Rezept für ein grosses Blech