



MENUE DER ERINNERUNGEN



BLÄTTERTEIG-KÄSE-STÄNGELI

Luculla Heidi

GEFÜLLTE SBRINZ-CHIPS

Cfr. Damian - 461. Chochete

TWISTED PIZZA STICKS

Cfr. Alex - 584. Chochete



DIE ERSTE KLEINE VERSUCHUNG

NÜSSLISALAT MIT DATTELN UND MANDARINEN

Cfr. Albin - 510. Chochete



DIE ERSTE VERFÜHRUNG DER CONFRÈRE

KRÄUTERFISCH AUF KAROTTEN

Cfr. Hugo - 460. Chochete



DIE ZWEITE VERFÜHRUNG DER CONFRÈRE

KOKOSNUSS-TOMATEN-SUPPE

Cfr. Burki - 543. Chochete



DIE DRITTE KLEINE VERFÜHRUNG DER CONFRÈRE

BIRNEN-ROQUEFORT-RAVIOLI

Cfr. Martin - 513. Chochete - 50 Jahre Rötelchuchi



DIE KLEINE AUFLOCKERUNG

SORBET MIT ROSMARIN

Cfr. Team - 417. Chochete



DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER CONFRÈRE

ROULADE VOM LAMM UND KANINCHEN AUF ROSMARINKARTOFFEL

GEMÜSEBOUQUET

Cfr. Manfred - 444. Chochete



DIE LETZTE VERSUCHUNG

APFELROSEN

Cfr. Bruno - 554. Chochete

ORANGENCRÈME

Cfr. René - 589. Chochete



FEINE WEIHNACHTSGUEZLI

Luculla Sylvia

Gefüllte Sbrinz-Chips

(ergibt ca. 16 Stück, gefüllt)

Feigenfüllung

- 1 dl Wasser
- 150 g Dörrfeigen, in Würfeli
- 150 g Rahmquark
- 1 kleiner roter Chili/Peperoncino, entkermt, in Würfeli



1. Wasser mit den Feigen aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Feigen mit der Flüssigkeit pürieren, auskühlen.
2. Quark und Chili darunter rühren, Masse zugedeckt kühl stellen.

Sbrinz-Chips

- 150 g geriebener Sbrinz
- 3 EL gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Mehl

1. Sbrinz, Nüsse und Mehl mischen
2. Eine beschichtete Bratpfanne ohne Fett warm werden lassen. Je 1 EL Käsemischung auf den Pfannenboden streuen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. backen, bis der Käse an der Oberfläche geschmolzen und an dünnen Stellen goldgelb ist. Sorgfältig wenden, kurz fertig backen. Herausnehmen, auf einem Backpapier auskühlen.
3. Die Feigenfüllung nochmals verrühren, auf 16 Sbrinz-Chips streichen, je einen Deckel darauf legen, servieren.

Tipp: Die Feigenfüllung kann auch als Dip zu den Sbrinz-Chips serviert werden.

Twisted Pizza Sticks

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (mit selbstgemachten Teig 60 Minuten)

Zutaten (Teig):

- 500 g Weizenmehl
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL getrocknete Kräuter der Provence
- 1 Prise Salz
- 320 ml Wasser



Zutaten (Belag):

- 4-5 EL Tomatenmark
- 200 g geriebener Käse
- Salz
- Olivenöl

Alternativen:

Rosmarin / Olivenöl / Salz
Basilikum / Olivenöl / Salz



Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten abwägen und in einer Schüssel miteinander verkneten. Falls nötig, etwas Wasser/Mehl ergänzen. Zugedeckt etwa 30' ruhen lassen. Anschliessend Teig auswallen.
2. Nun mit einem Pizzaschneider oder einem sehr scharfen Messer den Teig in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen von unten nach oben einklappen – dabei darauf achten, dass der Käse nicht herausfällt. Das gefaltete Teigstück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben und erst hier den Teig dann liegend eindrehen/einzwirbeln, damit der Käse auch auf seinem Platz bleibt 😊
3. Zum Schluss noch mit einem Pinsel die Pizzastangen mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15-20 Minuten knusprig backen.

Anrichten:

Auf einem schönen Holzbrett auslegen und mit Rispentomaten und Rosmarin dekorieren.

Vorspeise

Salat mit Datteln und Mandarinen

1 Eisbergsalat

1 Eichblattsalat

Chicoreesalat

Datteln

Mandarinen

Datteln in feine Steifen schneiden und zusammen mit den Mandarinen auf dem Salat verteilen. Salatsauce darüber giessen.

Salatsauce kann vom Verarbeiter selber Kreiert werden, es passt fast jede Sauce dazu!

Kräuterfisch auf Karotten

(für 4 Personen)

- 700 g Karotten
- 6 - 8 Dörrotomatenhälften, in feine Streifen geschnitten
- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel, sehr fein gehackt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 0,3 dl Marsala oder roter Portwein
- 0,5 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Sultaninen
- ½ TL Honig
- 400 g Seeteufelmedaillons
- 25 g Kräuterbutter
- Salz und Pfeffer nach Bedarf



1. Karotten zuerst längs in 5 mm dicke Scheiben, dann in möglichst lange, feine Stäbchen schneiden. In Salzwasser 3 – 4 Min. kochen. Abgessen und gut abtropfen lassen.
2. Schalotte im Öl andünsten. Karotten und Tomaten dazu geben, bei kleiner Hitze 3 – 4 Min. dünsten. Mit Marsala ablöschen und Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Bouillon begeben und das Gemüse bissfest garen. Sultaninen und Honig dazu giessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kurz vor dem Servieren Seeteufelmedaillons trocken tupfen. Ohne zu würfen in der Kräuterbutter bei mittlerer Hitze 3 – 4 Min. rundum braten. Kräuterfisch auf Gemüse anrichten.

📖 Rezeptkategorie: Ausschneiden

Kokosnuss- Tomaten-Suppe



ZUTATEN

👤 Für 4 Personen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Ingwer
1 Orange unbehandelt
1 Esslöffel 1 Teelöffel mildes Currypulver und scharfes Paprikapulver
Sonnenblumenöl
1 Esslöffel
Currypaste rot
5 dl Kokosmilch
2 dl Gemüsebouillon
200 g Dosentomaten gehackt
0.5 Bund Petersilie glattblättrig
4 Zweige Koriander
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kokoschips nach Belieben

[Einkaufsliste senden](#)

ZUBEREITUNG

- 1** Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und einreiben. Die Schale einer halben Orange fein abreiben und den Saft der ganzen Orange auspressen.
- 2** In einer mittleren Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann die Currypaste beifügen und kurz mitdünsten. Ingwer, Orangenschale, Orangensaft, Kokosmilch, Bouillon und Pelatitomaten beifügen. Die Suppe zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
- 3** Inzwischen Petersilien- und Korianderblätter fein hacken.
- 4** Die Suppe mit dem Pürierstab mixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe nochmals aufkochen und in tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Mit den Kräutern bestreuen und nach Belieben mit Kokoschips garnieren.

Anstelle von roter Currypaste je 1 Teelöffel mildes Currypulver und scharfes Paprikapulver verwenden.

Birnen-Roquefort-Ravioli

Zutaten (für 4 Personen):

- 60 g Roquefort
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Birne
- 20 g geriebener Sbrinz
- Salz, Pfeffer
- 4 Rollen Pastateig
- 80 g Baumnüsse
- ½ Bund Petersilie
- 2½ dl Halbrahm

Roquefort in kleine Würfelchen schneiden. Mit Crème fraîche verrühren. Birne schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit Sbrinz zur Roquefort- Rahm-Mischung geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Pastateig sorgfältig entrollen. Mit einem Ausstecher Rondellen à ca. 6 cm Ø anzeichnen, dazu Teig mit einem Ausstecher an-, aber nicht ausstechen. Je 1 TL Füllung in die Mitte der Rondellen geben. Teig rund um die Füllung mit Wasser bestreichen. Den zweiten Teig entrollen und auf das erste Teigblatt legen. Teig rund um die Füllung gut andrücken.

Mit dem Ausstecher Ravioli ausstechen, allen Teig auf diese Weise verarbeiten.

Baumnüsse und Petersilie separat hacken. Rahm mit Nüssen aufkochen. 5 Minuten bei kleinster Hitze köcheln lassen. Petersilie begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten al dente ziehen lassen. Mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen. Auf Teller anrichten und mit der Sauce begießen.





Rötelchuchi - Zug
Jahresessen 2004



SORBETO

Sorbetto al rosmarino

4 Personen

Rosmarinsorbet

300 ml	Wasser
300 g	Zucker
100 g	frische Rosmarinnadeln
	Saft von 1 Zitrone
3	Eiweiss, sehr steif geschlagen

In einer Kasserolle das Wasser, den Zucker und die Rosmarinnadeln bei mässiger Hitze zum Kochen bringen. Rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, genau 5 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen, den Zitronensaft dazugeben und gut mischen. Abkühlen lassen, die Rosmarinnadeln entfernen und das sehr steif geschlagene Eiweiss sorgfältig unter den Zuckersirup ziehen.

In der Eismaschine oder in einem tiefen Gefäss im Tiefkühler gefrieren lassen. Alle 30 Minuten durchrühren und die Eiskruste, die sich am Rand bildet, wieder unter die Sorbetmasse mischen. Zuletzt alles nochmals gut durchrühren und zu Eis werden lassen.

In einer eisgekühlten Kelchgläser anrichten und mit einigen Rosmarinnadeln garnieren.

(Achtung: Das Glas kann zerspringen, wenn man es schockartig eiskühlt!)



Roulade von Lamm und Kaninchen auf Frühlingsgemüse

und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für vier Personen

Rouladen:

400 g Lammrückenfilet, küchenfertig
4 Kaninchenrückenfilets
150 g Lammkeulenfleisch
3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Kerbel
2 Zehen Knoblauch
50 ml Olivenöl
50 ml Sahne
1 TL Senf
Öl, für die Folie
Salz
Pfeffer

Rosmarinkartoffeln:

12 Kartoffeln, klein
3 Zweige Rosmarin
1 Knolle Knoblauch
50 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Frühlingsgemüse:

100 g Sojabohnen
100 g Zuckerschoten
8 Fingermöhren, klein
2 Tomaten
1 Kohlrabi
40 g Butter
0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Kerbel
1 Lauchzwiebel
Salz
Pfeffer
Muskatnuss, frisch

Zubereitung

Rouladen:

Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Das Lammrückenfilet längs aufschneiden und flach klopfen. Die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit je einem Zweig Thymian und Rosmarin und dem Knoblauch in 20 Gramm heißem Olivenöl kurz anbraten. Anschließend kalt stellen.

Einen Zweig Thymian zupfen, Petersilie und Kerbel fein hacken. Das Lammkeulenfleisch in kleine Würfel schneiden, im Gefrierfach leicht anfrieren und dann in einer Küchenmaschine mit der Sahne klein mixen. Die entstandene Fleischmasse mit Senf, Thymianblättern und je einem Esslöffel Petersilie und Kerbel, Salz und Pfeffer mischen und abschmecken.

Die Lammrückenfilets auf ein Stück eingeeölte Alufolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dünn mit der Lammfleischmasse bestreichen. Kaninchenfilet darauf geben und alles zu einer Roulade aufrollen. Die Roulade in die Alufolie einwickeln, mit einer Gabel einstechen und kurz in einer Pfanne mit 30 Gramm Olivenöl anbraten. Anschließend für 20 Minuten im Backofen garen.

Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen, halbieren, auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl auf die Kartoffeln geben und diese bei 160 Grad circa 20 bis 30 Minuten garen.

Frühlingsgemüse:

Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kerbel hacken, Lauchzwiebel in kleine Stücke schneiden. Sojabohnen und Zuckerschoten putzen und in kleine Stücke schneiden. Möhren und Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden, nacheinander kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Sojabohnen, Zuckerschoten, Kohlrabi und Möhren in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss je einen Esslöffel Schnittlauch und Kerbel, Lauchzwiebel und Tomatenwürfel zugeben.

Das Gemüse in der Mitte der Teller anrichten. Die Roulade in gleich große Stücke teilen, auf das Gemüse legen. Dazu etwas Lammsoße und die Rosmarinkartoffeln servieren.

Apfelrosen

für 12 Stück

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Zutaten

2 Blätterteig (eckig)

4 Äpfel (je nach Größe)

4 EL Rohrzucker

2 EL Zimt

Konfitüre nach Wahl

Puderzucker

Zitronensaft



Muffin Form zum Backen

Zubereitung

Etwas Wasser, 2 EL Zucker und 2 EL Zitronensaft in einem Topf vermengen. Die Äpfel waschen, teilen, das Kerngehäuse entfernen. Nun in dünne Scheiben schneiden. Den Topf mit den im Wasser liegenden Äpfeln auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Dann ca. 2 Minuten leicht kochen, prüfen wie weich die Apfelscheiben sind. Sie müssen weich und biegsam sein.

Sobald die Äpfel weich genug sind, abgießen und zum Abtrocknen und Auskühlen auf eine Lage Küchenpapier legen.

Rohrzucker, Zimt vermischen. Dann die Blätterteigrolle auslegen und in 6 gleichmässige Streifen schneiden. Konfitüre aufstreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Wenn die Apfelscheiben dann abgekühlt und abgetrocknet sind, der Breite nach leicht überlappend auf die Blätterteigstreifen legen. Untere Hälfte des Teiges hochklappen.

Wenn alle Streifen fertig sind, die Streifen von unten beginnend schön eng aufrollen und in die vorbereiteten Muffin Formen stellen.

Die gefüllten Muffin Formen aufs Backblech setzen und in den Backofen schieben. Ca. 30 Minuten schön goldbraun backen.

Achtung, die Rosen in den Formen abkühlen lassen und erst rausnehmen, wenn sie komplett abgekühlt sind.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



ORANGENCREME		
Menge (für 10 Personen)		
3-4	Orangen	
6 Blatt	Gelatine	
360 g	saurer Halbrahm	
360 g	Naturjoghurt	
150 g	Puderzucker	
2 dl	Rahm	
	Schokopulver / Pfefferminz	

6 Blatt Gelatine in circa 1 Liter Gefäss gut wässern
 2 Orangen gut waschen, am Besten Bioqualität verwenden, Schale abreiben, Orangen auspressen, in Schüssel geben. Puderzucker dazusieben und mit Handschwingbesen gut mischen
 Gelatine nicht ausdrücken, in eine Pfanne geben und leicht wärmen (schmelzen)
 wenig von der obigen Flüssigkeit in die Gelatine einrühren
 durch ein Sieb unter gutem Rühren wieder zur Flüssigkeit begeben, zur Creme rühren
 Schlagrahm fein unter die Creme ziehen
 in Gläser abfüllen, Hinweis: Gläser gut zur Hälfte füllen
 kühl stellen und fest werden lassen.
 Mit Orangenschnitzen, Schokopulver, Pfefferminze etc. schön anrichten

PRÄSENTATION TELLER

BLÄTTERTEIG-KÄSE-STÄNGELI

Hinweis Cfr. Roger :
nicht zu lange Stangen
Blätterteig Rechteckig in 3 Teile Schneiden

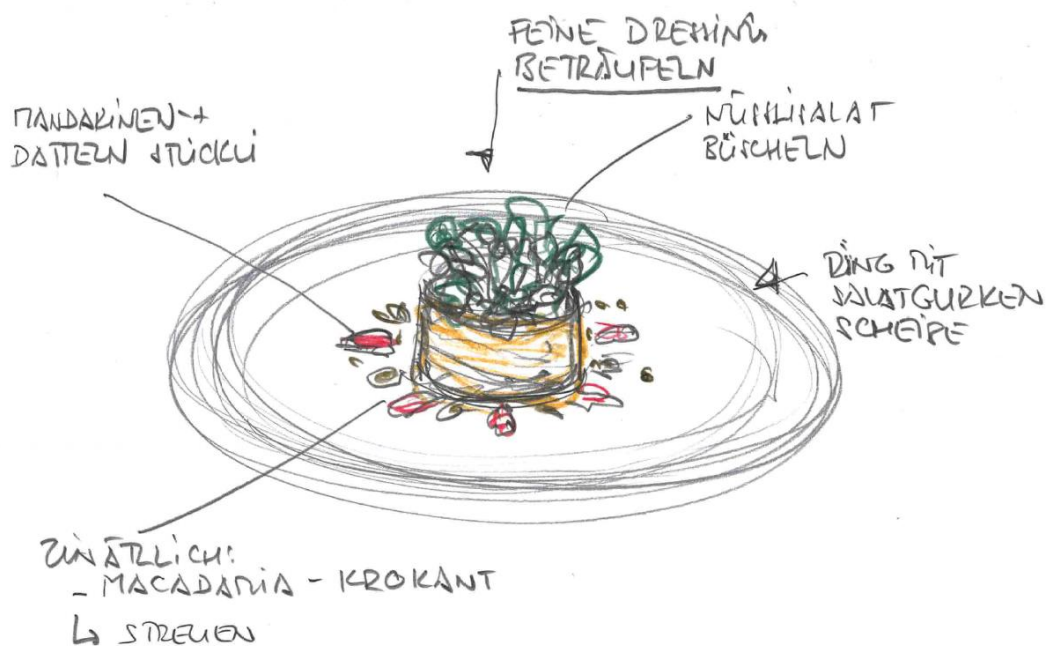
SBRINZ-CHIPS

Hinweise Cfr. Roger :
kleine mundgerechte Chips

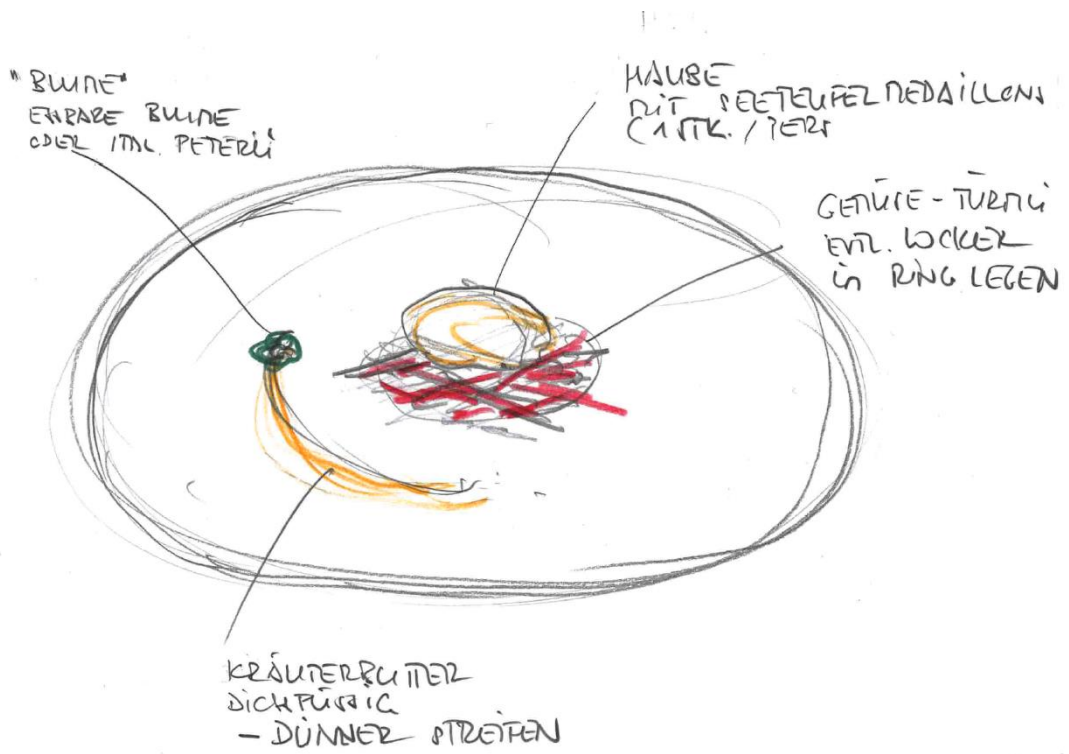
TWISTED PIZZA STICKS

Hinweis Cfr. Roger :
Nicht zu lange Stangen
Streifen 1/2 - 1/3 der Pizzateiglänge

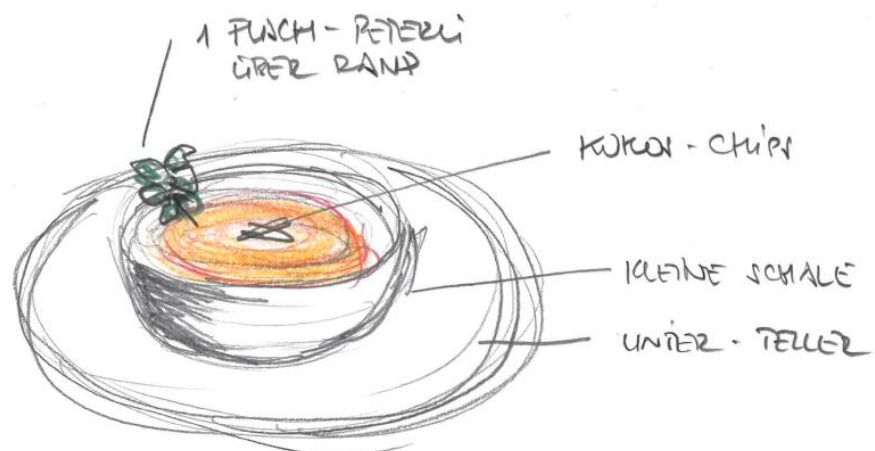
NÜSSLISALAT MIT DATTELN UND MANDARINEN



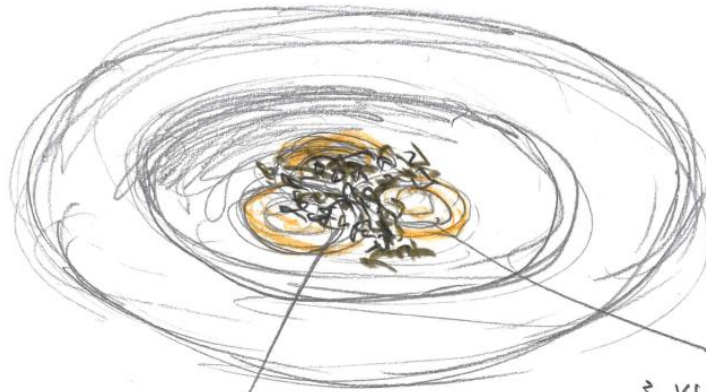
KRÄUTERFISCH AUF KAROTTEN



KOKOSNUSS-TOMATEN-SUPPE



BIRNEN-ROQUEFORT-RAVIOLI



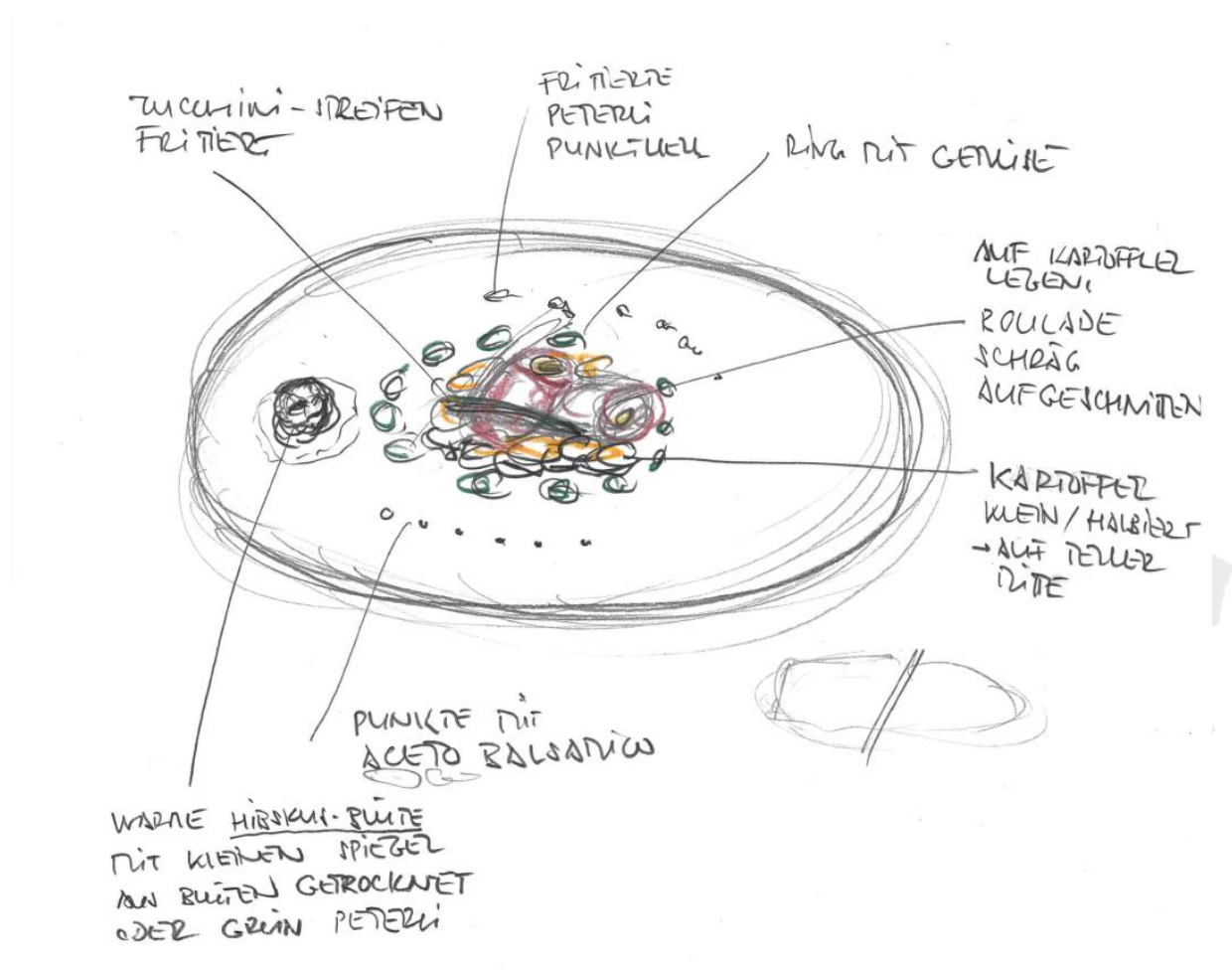
SAUCE DICKFLÜSSIG!
ÜBER RAVIOLI
→ NICHT DECKEND

- 3 KLEINERE
RAVIOLI
ODER
1 GROSSE RAVIOLI

SORBET MIT ROSMARIN



ROULADE VOM LAMM UND KANNINCHEN
AUF ROSMARIENKARTOFFEL
MIT GEMÜSEBOUQUET



APFELROSEN UND ORANGENCRÉME

