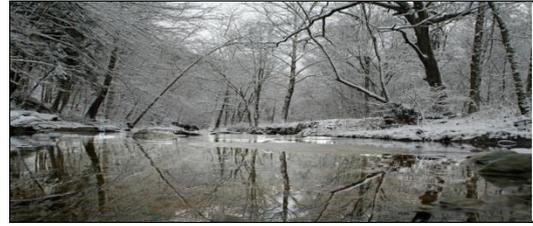


KOCHKLUB

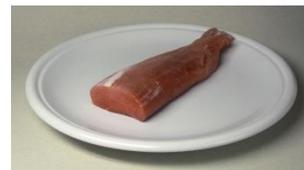
SEEDORF



HANS-JÖRG WÄLTI

11. JANUAR 2017

**KULINARISCHE
WINTERTRÄUME**





Stangenselleriesuppe mit Stilton

Für 4 Personen

Ca. 500 g Stangensellerie

1 kleine Zwiebel

60 g Butter $\frac{1}{2}$ dl Nolly Prat

7 dl Gemüse oder

Hühnerbouillon

2 Scheiben Toastbrot

1 $\frac{1}{2}$ dl Rahm

60 g Stilton

(englischer Blauschimmelkäse)

Salz, Schwarzer Pfeffer

aus der Mühle

wenig Zitronensaft

Was man vorbereiten kann

Die Suppe kann 1-2 Tage im Voraus zubereitet werden, die Croutons lassen sich 2-3 Stunden im Voraus rösten

1

Den Sellerie rüsten. Hellgrüne und gelbliche Blätter sowie das Herz des Selleries beiseite stellen. Die Selleriestangen in Rädchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2

In einer mittleren Pfanne $\frac{1}{3}$ der Butter (20 g) erhitzen Sellerie und Zwiebeln darin unter Wenden 2-3 Minuten dünsten. Mit dem Nolly Prat ablöschen und die Bouillon dazu giessen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer 20-25 Minuten kochen.

3

Inzwischen die Croutons in 20 g Butter rösten. Die Sellerieblätter und Herz fein schneiden. In der restlichen Butter 20 g goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4

Die Selleriesuppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren, Rahm und gehackten Sellerie beifügen.

5

Vor dem Essen die Suppe aufkochen. Den Stilton in Stückchen schneiden, beifügen und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. In heiße Teller anrichten und mit Brot-Croutons bestreuen.



Lauwarmer Lauchsalat Mit Haselnüssen und Ei

Für 4 Personen

4 Stangen Bleichlauch

1 dl Weisswein

1 dl Noilly Prat

1 dl Wasser

2 Lorbeerblätter

1/3 Teelöffel Salz

Einige zerdrückte Pfefferkörner

60 g Haselnüsse

2 Hartgekochte Eier

Sauce:

2 Esslöffel Weissweinessig

1 Esslöffel Balsamicoessig

2 Esslöffel Lauch-Kochwasser

1 Teelöffel Senf

Salz, Pfeffer

**2 Esslöffel Haselnüss oder
Baumnussöl**

**3 Esslöffel Distel Raps-oder
Olivenöl**

1/2 Bund Petersilie

1

Den Lauch wenn nötig rüsten und in knapp kleinfingerlange Stücke schneiden.

2

In einer Pfanne Weisswein, Noilly Prat, Wasser, Lorbeerblätter, Salz und Pfefferkörner aufkochen und 3-4 Minuten zugedeckt kochen lassen.

3

Inzwischen in einer trockenen Pfanne die Haselnüsse ohne Fettzugabe hellbraun rösten. Auf ein sauberes Küchentuch geben und die braunen Häutchen wenigstens teilweise abrubbeln. Dann die Nüsse in Scheiben schneiden.

4

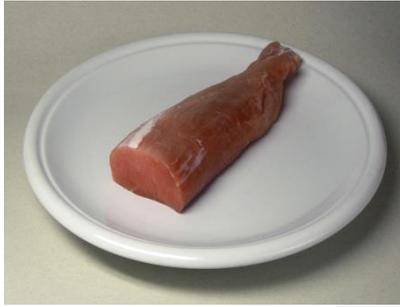
Die Eier schälen und grob hacken.

5

Für die Sauce alle Zutaten mit einem Schwingbesen verrühren.

6

Den noch warmen Lauch abtropfen lassen und auf die Teller anrichten. Mit der Sauce beträufeln und mit den Haselnüssen und dem Ei bestreuen. Sofort servieren.



Salbei-Schweinsfilet mit Rohschinken

Für 4 Personen

6 Salbeiblätter (1)

1/2 Esslöffel Butter (1)

1 Grosses Schweinsfilet
(500 g)

Pfeffer aus der Mühle

50 g Rohschinken

12 Salbeiblätter (2)

Salz

1 gehäufter Esslöffel Bratbutter

1 dl Marsala

1 dl Rotwein

60 g Butter (2)

6

Das Schweinsfilet schräg
transchieren auf die vorgewärmten
Teller anrichten und mit dem Jus
beträufeln.

1

Die erste Portion Salbeiblätter (1) in
einerbeschichteten Bratpfanne in der
Heissen Butter (1) kurz anbraten. Die
Blätter herausnehmen und die Pfanne
beiseite stellen.

2

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3

Das Schweinsfilet der Länge nach auf
aber nicht durchschneiden.
Schnittfläche mit Pfeffer würzen.
Rohschinkenscheiben und gebratene
Salbeiblätter darauf geben und das Filet
wieder zuklappen. Aussen ebenfalls mit
Pfeffer würzen, mit den restlichen
Salbeiblättern (2) belegen und mit
Küchenschnurr binden. So weit kann
das Filet vorbereitet werden.

4

Unmittelbar vor dem Braten das
Schweinsfilet salzen. In der beiseite
gestellten Pfanne Bratbutter erhitzen
und das Filet darin bei mittlerer Hitze
rundum etwa 4 Minuten anbraten. Auf
eine Platte legen und im 200 Grad
heissen Ofen 10-12 Minuten fertig
garen.

5

Inzwischen den Bratensatz mit Marsala
und Rotwein ablöschen und gut die
Hälfte einkochen lassen. Die Butter (2)
in Flocken in die Sauce geben und
einziehen lassen; sie soll leicht binden.
Mit Salz und Pfeffer sowie je nach
Säuregehalt der Sauce mit Zitronensaft
oder Zucker abschmecken.



Saghettoni mit Tomaten, Mascarpone und Safran

Für 4 Personen

Tomaten: (1)

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 Esslöffel Butter

600 g Cherrytomaten

Salz, Pfeffer, Zucker

Mascarponesauce: (2)

½ Zwiebel

1 Nelke

1Stk. Lorbeerblatt

10 Pfefferkörner

2 dl Weissein

1 dl Gemüsefond

300 g Mascarpone

Safran (nach gusto)

2 Esslöffel Sherry

Salz, Pfeffer

600 g Spaghettoni (3)

1

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden und in der Bratbutter langsam dünsten. Die Tomaten halbieren und mit den Zwiebeln andünsten, bis die Tomaten leicht zusammenfallen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2

Gemüsefond mit dem Weisswein, den Gewürzen und der grob geschnittenen Zwiebeln aufkochen und einreduzieren, bis nur noch 1 dl übrig ist. Dann die Flüssigkeit abpassieren, den Mascarpone in die Flüssigkeit geben und erwärmen.

Mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack den Sherry dazu geben, und die frisch gekochten Spaghettoni in die Mascarponesauce geben.

3

Die Spaghettoni in genügend Salzwasser al dente kochen.

4

Anrichten:

Die Spaghettoni in der Mascarpone Sauce wenden. Mit der Gabel auf ein Teller aufdrehen. Dann die Tomaten über die Spaghettoni geben.



Hagebutten – Birne mit Limoncello - Crème

Für 4 Personen

2 dl Wasser

2 Beutel Hagebutten oder

Früchte Tee

2 Esslöffel Zitronensaft

4 feste Birnen

1 Esslöffel Honig

Crème:(2)

50g Mascarpone

120 g Crème fraiche

1 dl Limoncello

½ Teelöffel Puderzucker

1

Wasser, Teebeutel und Zitronensaft aufkochen. Birnen schälen und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birnen mit dem Honig in den Tee geben, bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten knapp weich kochen. Pfanne vom Herd ziehen. Teebeutel entfernen, Birnen im Tee abkühlen lassen.

2

Für die Crème den Mascarpone und die Crème fraiche verrühren. Limoncello begeben und die Crème mit Puderzucker süßen.

3

Birnen aus der Flüssigkeit heben und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Limoncello-Crème dekorativ anrichten, mit etwas Tee umgiessen.

Tipp

Die Birnen können einige Stunden im voraus angesetzt werden. Sie erhalten dadurch eine kräftigere Rötung.

