

Kochen für Weinclub 77

Samstag, 5. November 2022

Rezepte



**Brot mit Frischkäse Kräutern und Radiesli
(für 30 Portionen)**

| | |
|-------------------------------|---|
| 300 g Philadelphia-Frischkäse | |
| 30 Radiesli | 2/3 fein gehackt mit dem Frischkäse vermischen 1/3 in Scheiben geschnitten |
| Radiesliblätter | einige schöne Blätter fein hacken und mit Frischkäse vermischen |
| Salz, Pfeffer, Zitronensaft | Frischkäsemasse abschmecken |
| 2 Baguette | in Scheiben geschnitten, mit Frischkäsemasse bestreichen und mit Radieslischieben belegen |



Polpette mit Parmesan
(ergibt ca. 100 Stück)

| | |
|---------------------|--|
| 1 kg Rindshack | |
| 4 Bd. Peterli glatt | grob geschnitten |
| 8 EL Paniermehl | evtl. mit 5cl Milch einweichen |
| 4 Eier | |
| 300 g Parmesan | gerieben |
| Salz | alles verkneten, walnussgrosse Kugeln formen, in Olivenöl ausbraten, mit Tomatensauce servieren. |

Kichererbsensuppe mit Curry

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Ergibt ca. 1,2 Liter

1 Esslöffel Butter

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Dose Kichererbsen
(ca. 400 g), abgetropft

½ Teelöffel Curry

8 dl Gemüsebouillon

1 dl Rahm

Salz nach Bedarf

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Koriander, fein
geschnitten

1 roter Peperoncino,
entkernt, in feinen Streifen

1. Butter warm werden lassen. Knoblauch andämpfen, Kichererbsen kurz mitdämpfen. Curry daruntermischen, Bouillon dazugliessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Suppe zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, pürieren.

2. Rahm dazugliessen, nur noch heiss werden lassen, Suppe würzen. Koriander und Peperoncino separat dazu servieren.

Pro Person: 13 g Fett, 4 g Eiweiss,
10 g Kohlenhydrate, 716 kJ (171 kcal)





🕒 30 MIN. 🍴 EINSTIEGER 🌱 VEGETARISCH 🚫 GLUTENFREI

Gefüllte Randen-Eier

Deviled Eggs

ZUM APÉRO ODER AUF EINEM WEIHNACHTSBUFFET SEHEN HARTGEKOCHTE, DURCH RANDENSAFT ROSAROT GEWORDENE EIER TOLL AUS – UND SIE SCHMECKEN AUCH GUT.

Für Personen

Zubereitung

ZUTATEN

4 Eier
 3 dl Randensaft
 3 EL Mayonnaise
 Chilipulver zum Abschmecken
 Salz
 Toppings nach Belieben, z. B. Silberzwiebel, Kapern, Cornichons, Currypulver, getrocknete Tomate, Lachsrogen, eingelegte Sardelle, Radieschen, Sprossen und Kräuter

①

Eier in kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen. Schälen. In Randensaft einlegen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

②

Eier abtropfen lassen und halbieren. Eigelbe mit einem Löffel herausheben und mit Mayonnaise verrühren. Mit Chilipulver und Salz abschmecken. Mit einem Spritzsack oder Löffel in die Eihälften verteilen. Nach Belieben mit verschiedenen Toppings belegen und sofort servieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 30 Min.
 + über Nacht ziehen lassen

Rezept: Anja Steiner

Styling: Mira Gisler (Illustration / Styling)

Fotos: Martina Meier

Cole Slaw

(20 Portionen)

Salat

| | |
|------------------------|--|
| 1 kg Weisskabis | in Streifen geschnitten, salzen und kneten, im Kühlschrank ziehen lassen |
| 400 Rüebli | in Streifen geschnitten, dazugebe |
| evtl. 1 kleine Zwiebel | in feine Streifen geschnitten |
| evtl. 1 Apfel | in feine Streifen geschnitten |

Dressing

| | |
|----------------------------|--|
| 2 EL scharfer Senf | |
| 6 EL Weissweinessig | |
| 2 EL Honig flüssig | |
| 300 g griechisches Joghurt | |
| 2 Zwiebeln | fein gehackt |
| wenig Pfeffer | alles verrühren, mit Salat mischen und ziehen lassen |



**Linsen-Pfirsich-Salat (für 10 Personen als Vorspeise für 5 Personen als Hauptgang)
nach Tanja Grandits**

Dressing

| | |
|------------------------------------|--|
| 4 EL (50 ml) Balsamico | |
| 1 grosse Orange (Schale + Saft) | Schale abreiben, auspressen, dazugeben |
| 1½ EL Honig flüssig | dazugeben |
| 1 Prise getrocknete Lavendelblüten | falls vorhanden dazugeben |
| 8 EL (1 dl) Olivenöl | dazugeben |
| Salz + Pfeffer | dazugeben und alles verrühren |

Salat

| | |
|-----------------------|---|
| 250 g braune Linsen | |
| 1 grosse Knobliche | zerdrückt |
| 1 Zimtstange | |
| 1 Liter kaltes Wasser | alles zusammen aufsetzen und aufkochen, bei niedriger Hitze ca. 20' kochen (Linsen sollten weich aber nicht matschig sein), abgiessen, Knobli und Zimt entfernen und noch lauwarm mit Dressing mischen. |
| 2½ Pfirsiche | in Schnitze schneiden (Aussenkante ca. ½ cm breit) |
| 3 Stangen Sellerie | in feine Scheiben schneiden |
| | Pfirsich und Sellerie mit Linsen mischen |

Servieren

| | |
|-------------------------------|---|
| | Salat portionenweise in Teller / Salatbowle heben |
| 400 g Hüttenkäse | auf jede Portion ein Topping von 40 g Hüttenkäse (ca. 3 EL) |
| ½ Bd. Basilikum | grob zupfen und über Salat verteilen |
| 80 g Mandeln mit brauner Haut | anrösten und grob hacken und über Salat verteilen (pro Portion ca. 1 gestrichener EL) |

Tortilla (10 Personen)

Kartoffeln

| | |
|-------------------------------|---|
| 1.2 kg Kartoffeln festkochend | schälen und in kleine Würfel schneiden, |
| Olivenöl | bei kleiner Hitze in Olivenöl weichbraten |
| 2 Zwiebeln | in feine Streifen geschnitten, am Schluss mit den Kartoffeln dünsten (sollten nicht braun werden) |

Eimasse

| | |
|------------------------------|--|
| 12 Eier | |
| 2.5 dl Vollrahm | |
| Salz, Pfeffer und Muskatnuss | alles in einer Schüssel aufschlagen |
| | gebratene Kartoffeln zu Eimasse geben |
| 1 Bd. Peterli glatt | grob geschnitten, zu Kartoffel-Eimasse geben |
| Olivenöl | In der Bratpfanne in Olivenöl ca. 5' braten, mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der andern Seite 3' braten (Garzeit ist abhängig von der Dicke) / alternativ im Ofen bei 180°C backen (evtl. auch nur Oberseite) |

Mojo Rojo

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 kg rote grillierte Peperoni im Glas | abgetropft |
| 3 dl Olivenöl | |
| 80 ml Rotweinessig | |
| 5 Knoblichehen | grob geschnitten |
| 5 Peperoncini rot | ohne Kerne, grob geschnitten |
| 10 Stück getrocknete Tomaten | in Streifen geschnitten |
| 5 TL Paprika edesüss | |
| 1 TL Kreuzkümmel gemahlen | |
| Salz | |
| altbackenes Brot oder Paniermehl | |
| | mit dem Bamix pürieren |
| evtl. Wasser | je nach Konsistenz |

kann gut 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden oder eingefroren werden
zu Kartoffeln, Tortilla etc. servieren



Dattelcreme mit Passionsfrucht

Die intensive Süsse von Datteln kann schnell ein wenig plump wirken. Daher sorgt die Kombination mit tropischer Passionsfrucht, Rahm und cremigem Joghurt für fruchtige Leichtigkeit.

Vorbereitung: 20min

 Vegetarisch  Glutenfrei  Palmfrei

ZUTATEN

 Ergibt 6 Portionen

150 g Medjool-Datteln getrocknet und entsteint
100 g Mandelmus
2 Becher Joghurt nature, insgesamt 360 g
1 Messerspitze Zimt gemahlen
2 dl Rahm
3 Passionsfrüchte

NÄHRWERT

Pro Portion

360 kKalorien
1506 kJoule
7g Eiweiss
24g Fett
27g Kohlenhydrate

Erschienen in
01/02 | 2021, S. 70

ZUBEREITUNG

- 1** Die Datteln in Streifen schneiden. Mit dem Mandelmus, dem Zimt und dem Joghurt in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 2** Den Rahm steif schlagen. Unter die Dattelcreme ziehen und diese mit Klarsichtfolie gedeckt kühl stellen.
- 3** Zum Servieren die Creme in Dessertschalen oder Gläsern anrichten. Die Passionsfrüchte halbieren. Das Fruchtfleisch aus den Hälften schaben und über die Dattelcreme verteilen. Sofort servieren.