



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: diverse / 16 Personen

Rezeptgruppe: Apéro

Saison: Frühling



Pizzasäckli und Spargelmousse mit Käsechips

Zutaten

Pizzasäckli

4 Personen (ergibt 10 Säckli)

1 Dose (ca. 400 g)
1 Dose
2
80 g
1 TL
1 Prise
1 TL
wenig
150 g
2

16 Personen (ergibt 20 Säckli)

2 Dosen
2 Dosen
4
160 g
2 TL
2 Prisen
2 TL
wenig
300 g
4

gehackte Tomaten
Artischockenherzen
Knoblauchzehen
Parmesan gerieben
Oregano getrocknet
Zucker
Salz
Pfeffer
Mozzarella
Pizzateige
Rosmarin (Garnitur)

Spargelmousse

6-8 Personen (ergibt ca. 5 dl oder
oder je 30 g)

500 g
500 g
je 25 g
je 1 Prise
je 1 Teelöffel
je 4 Blatt
je 2 dl
je 1
4 Esslöffel

16 Personen (ergibt ca. 1 l oder je 30 g Mousse weiss / grün p/P)

1 kg
1 kg
je 50 g
je 2 Prise
je 2 Teelöffel
je 4 Blatt
je 4 dl
je 2
8 Esslöffel

weisse Spargeln
grüne Spargeln
Butter
Zucker
Salz
Gelatine
Vollrahm
Eiweiss
Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Käsechips

8 Personen

30 g
30 g
1 Esslöffel

16 Personen

60 g
60 g
2 Esslöffel

Greyerzer gerieben
Sbrinz gerieben
Sesam



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung Pizzasäckli

Tomaten und Artischocken abtropfen. Knoblauch fein schneiden, mit Tomaten, Artischocken, Parmesan, Oregano und Zucker mischen und würzen. Mozzarella in so viele Würfel schneiden wie Säckli gemacht werden.

Pizzateige achteln, und auf wenig Mehl die Teigteile noch etwas auswallen resp. vergrössern (nicht zu dünn auswallen, wegen Füllung). Teigteile in ein gut gefettetes Muffins-Blech verteilen.

Masse, Mozzarella und Artischocken auf dem Teig verteilen und Säckli mit Schnur verschliessen.

Ca. 45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Zubereitung Spargelmousse

Spargeln gut rüsten (Enden nicht zu knapp abschneiden) und in Stücke schneiden. Weisse und grüne Spargel getrennt im Salzwasser mit Zucker weichkochen. Noch heiss pürieren und gut ausgedrückte Gelatine unter das heisse Püree rühren, würzen und abkühlen lassen.

Rahm und Eischnee (steif geschlagen) sorgfältig darunterziehen. Und zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

Mousse zweischichtig in ein Glas spritzen und mit den gehackten und gerösteten Kürbiskernen und wenig Kürbiskernöl garnieren.

Zubereitung Käsechips

Geriebener Käse und Sesam mischen, mit genügend Abstand Häufchen von je 1 EL Mischung möglichst kompakt auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Mit dem Löffelrücken zu Streifen von ca. 3 x 12 cm Länge formen.

Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Garnitur / Service

Pizzasäckli (sollten noch lauwarm sein beim Servieren) und Spargelmousse zusammen auf einem länglichen Plättli servieren und mit dem Käsechips und einem Zweigli Rosmarin garnieren



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 - 6 / 16 Personen

Rezeptgruppe: Suppen

Saison: Frühling

Safran-Kartoffel-Suppe

Zutaten

Suppe

4 - 6 Personen (ca. 2,5 dl p/P)
2 dl p/P oder 3 Suppenkellen)

16 Personen (Faktor 2,5; ca.

500 g	1,25 kg	Kartoffeln mehlig kochend
1	3	Zwiebeln klein (1)
25 g	75 g	Butter
2,5 dl	7 dl	Vollrahm
2 Briefchen	5	Safran
Wenig	wenig	Safranfäden (Garnitur)
6 dl	1,5 Liter	Gemüse- oder Hühnerbouillon
1	2	Zwiebel gross (2)
		Bratbutter
½	1 Bund	Majoran
0,5 dl	1,5 dl	Noilly Prat
½	1	Zitrone abgerieben
		Pfeffer und Salz

Zubereitung Suppe

Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebeln (1) schälen und fein hacken.

In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln (1) darin glasig dünsten, dann die Kartoffelwürfel beifügen und unter ständigem Rühren und Wenden 5 Minuten braten. Dann den Rahm sowie die Hälfte der Bouillon dazu giessen und den Safran beigeben. Die Suppe auf kleinem Feuer während 20 Minuten sanft einkochen lassen. Von Zeit zu Zeit wenig – nur löffelweise! – Bouillon beifügen.

Wichtig: die Kartoffeln immer wieder sorgfältig umrühren, da sie gerne am Pfannenboden ansitzen.

Während die Suppe kocht, die Zwiebeln (2) schälen und in dünne Ringe schneiden. Mit wenig Mehl bestäuben. In einer Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Majoran hacken (Zweiglein für die Garnitur aufheben).

Wenn die Kartoffelwürfel weich sind, die restliche Bouillon, den Majoran und den Noilly Prat beifügen und die Suppe weitere 10 Minuten kochen lassen. Mit abgeriebener Zitronenschale,





Die KochLöffel

Seit 2013

Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren in tiefen Tellern anrichten und mit den Zwiebel-ringen, Safranfäden und beliebig Majoran-Zweiglein garnieren.

Anzahl: 4 / 16 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise kalt

Saison: Frühling



Avocado-Grapefruitsalat im Käsekörbli mit geräucherter Forelle

Zutaten

4 Personen

16 Personen

Salat

1	4	rosa Grapefruit
1	4	Avocados
1	4	Babylattiche (evtl. Frisésalat)

Sauce

1 Esslöffel	4 Esslöffel	Aceto balsamico bianco
2 Esslöffel	8 Esslöffel	Olivenöl
aufgefangener	aufgefangener	Grapefruitsaft
1	2-4 (je nach Grösse)	Schalotten
		Kerbel fein geschnitten
wenig	wenig	Salz, Pfeffer
		Salatblüten (Garnitur)

Käsekörbli

100 g	400 g	Sbrinz gerieben
wenig	wenig	Muskat und Pfeffer

Forelle geräuchert

2	8	Forellenfilets geräuchert
---	---	---------------------------



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung Käsekörbli

Käse würzen. pro Körbli 4 Esslöffel Käsemischung kreisförmig (Durchmesser ca. 16 cm) und möglichst kompakt (sonst werden Körbli brüchig) auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen.

Backen: 4 – 5 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist.

Herausnehmen und sofort sorgfältig vom Backpapier lösen und über den Boden einer kleinen umgekehrten Schüssel legen; sorgfältig andrücken und auskühlen lassen. Körbli bis zum Servieren auf ein Gitter stellen. Vorgang so oft wiederholen, bis genügend Käsekörbli für den Salat bereitstehen.

Zubereitung Salat

Von den Grapefruits Boden und Deckel dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen heraus schneiden und dabei den Saft auffangen und den Saft aus der weggeschnittenen Schale auspressen (aufbewahren für die Sauce).

Baby-Lattich (oder Frisé) auf die Körbchen verteilen und mit der Hälfte der Salatsauce beträufeln.

Grapefruitsfilets und Avocado in Schnitzen geschnitten mit dem Rest der Salatsauce mischen und auf die Körbli aufteilen. Am Schluss die zerzupften Forellenfilets (halbes Filet p/P) auf dem Salat drapieren und sofort servieren.

Zubereitung Sauce

Essig und Öl mit dem aufgefangenen Grapefruitsaft gut verrühren. Schalotte und Kerbel fein geschnitten begeben und würzen mit Salz und Pfeffer.

Garnitur / Service

Den Salat im Käsekörbli schön anrichten anrichten und mit einem Kerbelzweiglein und Salatblüten garnieren. Körbli für den Service auf ein Teller stellen.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 / 16 Personen
Rezeptgruppe: Hauptgang Fleisch
Saison: Frühling



Boeuf Stroganoff mit Trockenreis und Gemüsebouquet

Zutaten

4 Personen

150 g
1
2
1
500 g
1 Esslöffel
1 dl
1 Esslöffel
1 Esslöffel
1 Esslöffel
2 dl
0,5 dl
150 g

16 Personen

500 g
2-3
8
3-4
2 kg
4 Esslöffel
4 dl
4 Esslöffel
4 Esslöffel
4 Esslöffel
8 dl
2 dl
600 g

Champignons
Peperoni rot (je nach Grösse)
Essiggurken
Zwiebeln (je nach Grösse)
Rindsfiletspitz
Bratbutter
Portwein rot
Butter
Paprikapulver
Tomatenpüree
Rindsbouillon
Vollrahm
Crème fraîche
einige Tropfen Tabasco oder
ersatzweise Cayennepfeffer
Dosenrahm für die Garnitur

Trockenreis

240 g
25 g
 $\frac{1}{2}$
2,4 dl
0,25 dl
 $\frac{1}{4}$ Bund

800 g
50 g
2
8 dl
1 dl
1 Bund

Trockenreis
Butter
Zwiebeln
Gemüsebouillon
Weisswein
Schnittlauch, fein gehackt

Gemüsebouquet

2
2
4
4
50 g

Blumenkohl
Broccoli
Rüebli orange
Rüebli gelb
Butter
Salz und Pfeffer



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung Boeuf Stroganoff

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen und eine Platte für das Fleisch mitwärmen. Die Champignons rüsten, putzen 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 ca. 2 cm grosse Würfel (wird vom Metzger geschnitten geliefert). Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel portionenweise (nicht zu viel) auf jeder Seite ca. 30 Sekunden kräftig anbraten. Danach sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit Portwein auflösen und durch ein feines Sieb giessen und beiseitestellen. In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den beiseite gestellten Portweinjus und die Rindsbouillon dazu giessen und alles auf grossem Feuer auf ca. 4 dl einköcheln 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 und sofort servieren.

Zubereitung Trockenreis

Zwiebeln fein hacken und mit der Butter in der Pfanne glasig dünsten. Reis dazu geben und kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Bouillon aufgiessen und köcheln bis Reis gar ist.

Zubereitung Gemüsebouquet

Gemüse rüsten. Blumenkohl und Broccoli in Röschen und Rübli in schräge Scheiben teilen und im Dampfgarer kochen und mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen. Kurz vor dem anrichten kurz im Butter erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnitur / Service

Boeuf Stroganoff mit einem Tupfer Dosenrahm mit Paprikapulver anrichten, Reis mit Schnittlauch-Ringli garnieren und Gemüsebouquet dazu geben.



Anzahl: 4 / 16 Personen
Rezeptgruppe: Dessert
Saison: Frühling



Dattelmousse auf Birnen

Zutaten

4 Personen **16 Personen**

Dattelmousse

8 (ca. 150 g)	16 (ca. 300 g)	grosse weiche Datteln
3 Esslöffel	6 Esslöffel (knapp 1 dl)	Orangensaft
1 Esslöffel	3 Esslöffel	Grand Marnier
200 g	400 g	Crème fraîche
1	2	Vanillestangen
1,5 dl	3 dl	Vollrahm

Birnen

2	3 (1/4 p/P)	Birnen
1 Esslöffel	3 Esslöffel	Zitronensaft) so viel Flüssigkeit,
1 Esslöffel	3 Esslöffel	Wasser) dass Birnenschnitze
1 Esslöffel	3 Esslöffel	Zucker) eingedeckt sind

Garnitur

2 Esslöffel	6 Esslöffel	Pistazien gehackt
1-2	6 (1/2 p/P)	Datteln entsteint, in Streifen

Zubereitung Dattelmousse / Birnen

Datteln, Orangensaft, Grand Marnier, Crème fraîche und Vanillemark fein pürieren. Steif geschlagenen Rahm sorgfältig darunterziehen und kühl stellen.
In Schnitze geschnittene Birnen mit der Mischung aus Zitronensaft, Wasser und Zucker marinieren.

Garnitur / Service

Marinierte Birnenschnitze in Schale geben und Dattelmousse darauf verteilen und mit Pistazien und Dattelpfeifen garnieren.