

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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:

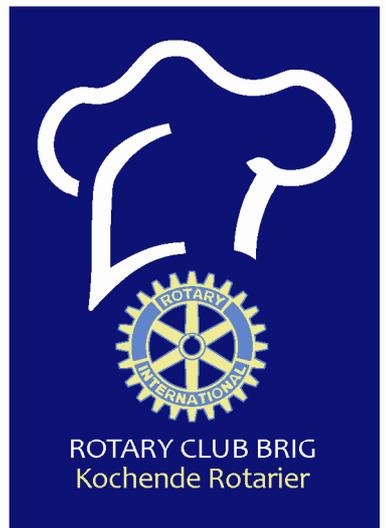
Die nicht zu kalte Butter mit dem frisch geriebenen Meerrettich mischen und mit etwas Salz und sehr wenig Zucker abschmecken.

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



## Pizzagipfeli

Apérohäppchen

Zutaten:

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

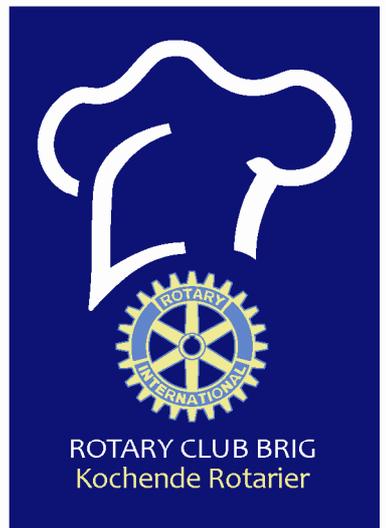
Zubereitung:

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



## Zwetschgen mit Rohschinken

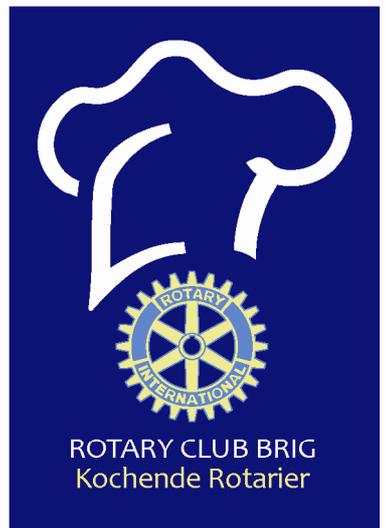
Apérohäppchen

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

## Datteln mit Frischkäsefüllung

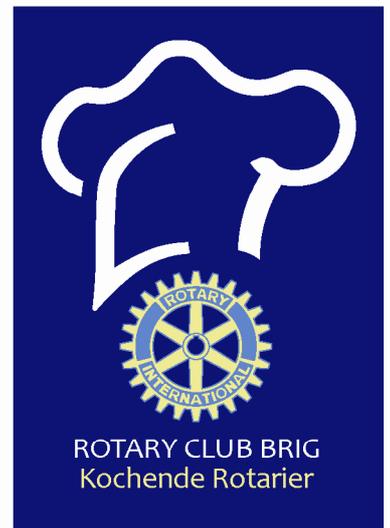
Apérohäppchen

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 bemehlen.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Knoblauchhäppchen

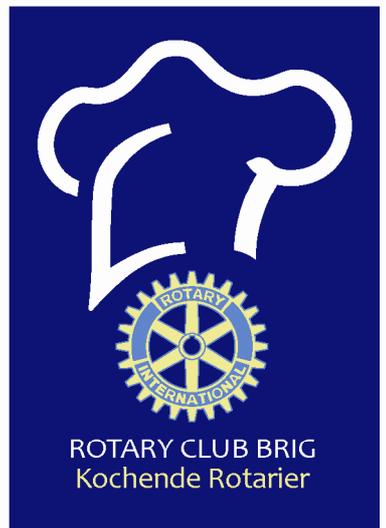
Apérohäppchen

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

## Herbstliche Kürbissuppe

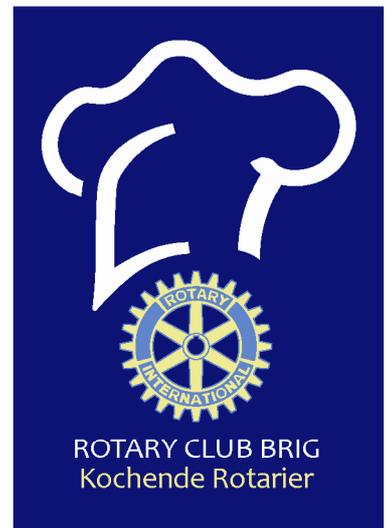
Apérosüppchen

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

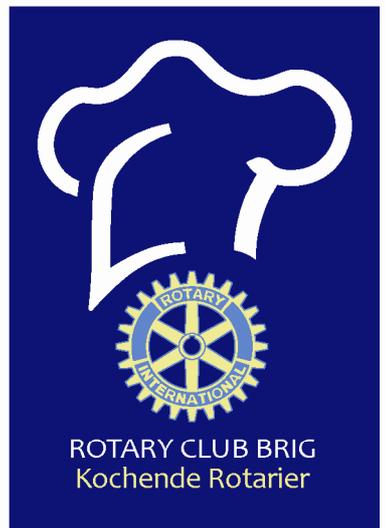
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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 fraîche 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

## 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.

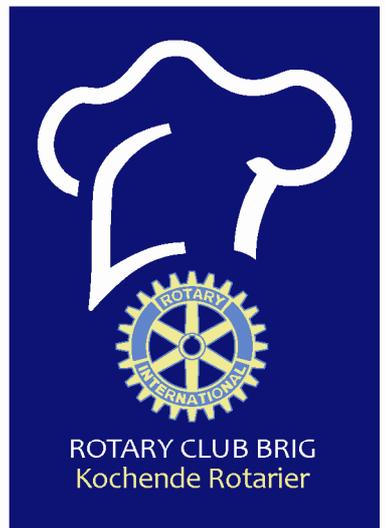
Sellerie- und Kartoffelwürfel hinzufügen und alles gut mischen, dann den Weisswein und die Bouillon dazugiessen.

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

## Spargelrisotto

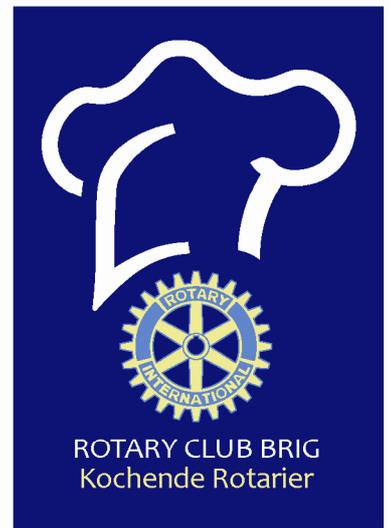
6 kg Spargel grün frisch  
¼ l Olivenöl  
12 Knoblauchzehen geschnitten  
12 Zwiebel fein gehackt  
5 kg Risotto-Reis  
2 ½ l Weisswein  
10 l Bouillon  
1 l Vollmilch  
500 g geriebener Parmesan  
250 g Butter  
Salz  
Pfeffer

Unteres Drittel der Spargeln schälen. Enden abschneiden. Spargeln auf dem Dampfkorbchen 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 begeben 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 begeben, 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

## Marinierte Erdbeeren

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

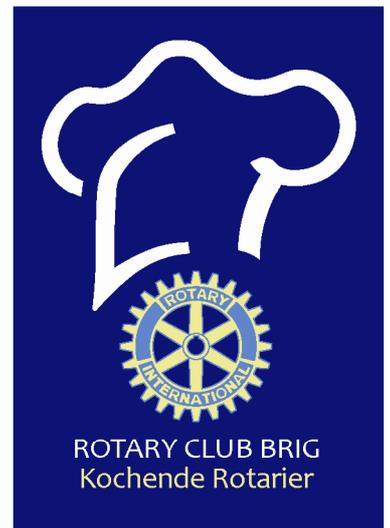
## Joghurt-Mousse Rezept für 50 Gäste

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

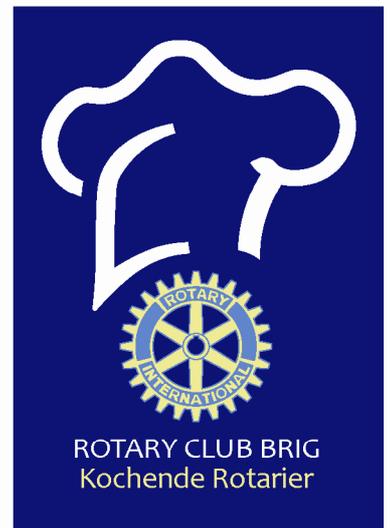
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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 abgeschmeckt.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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.

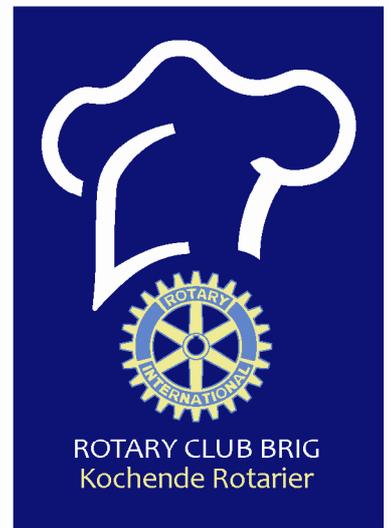
Die Auberginen waschen und ihre Stielansätze entfernen. Die Auberginen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und in einem Abtropfsieb etwa 30 Minuten abtropfen lassen. Anschließend auf Küchenpapier legen und trockentupfen.

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

## Antipasti viva Italia

### Gamberetti all' Olio e Limone

Garnelen in Olivenöl und Zitronensaft

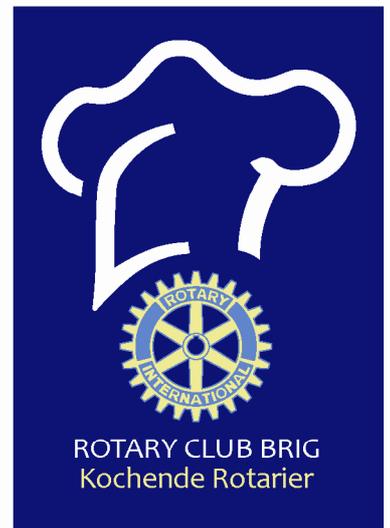
2 l Wasser  
1 Stange Staudensellerie  
1 mittelgrosse Zwiebel  
2 Karotten  
8 schwarze Pfefferkörner  
675 g frische Garnelen  
185 ml Olivenöl  
100 ml frisch gepresster Zitronensaft  
fein geschnittene glattblättrige Petersilie

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, 1 EL Zitronensaft und etwas fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Rezept für 6 Portionen



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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

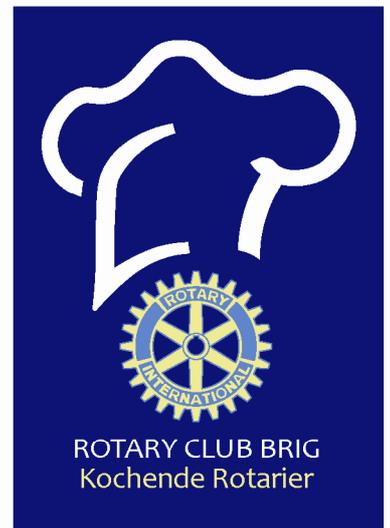
2 grosse Eier  
100 g Weizenmehl  
100 g Hartweizenmehl  
2EL Olivenöl  
etwas Salz

### 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.

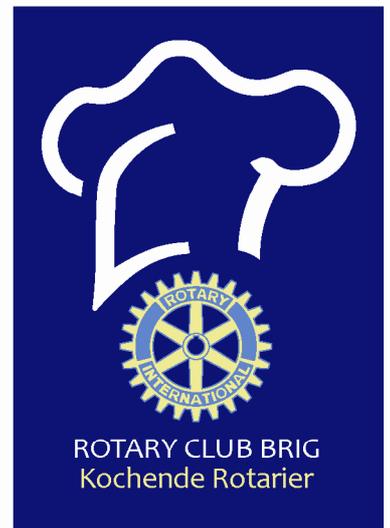
Für grünen oder roten Nudelteig: Den gut abgepressten Spinat oder das Tomatenmark in der Küchenmaschine gründlich mit der Mehlmischung vermengen. Danach das Ei, Öl und Salz zufügen und etwa 1 Minute einarbeiten. Auch hierbei muss der krümelige Teig zusammenhalten, wenn man ihn zwischen den Fingern zusammenpresst.



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

## Ravioli

Grundrezept für 4 bis 5 Dutzend Ravioli

1 Ei  
1 Rezeptmenge unseres Nudelteigs  
500 g Füllung für Ravioli

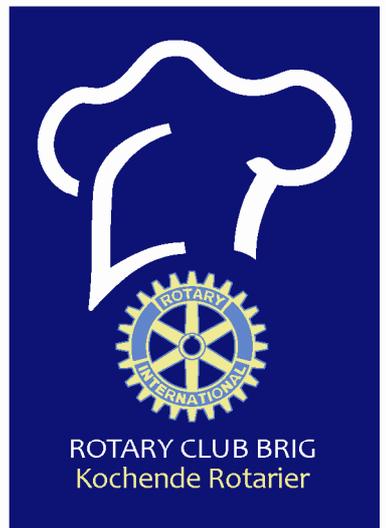
Das Ei in einem Schälchen verquirlen.

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

## 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

## 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

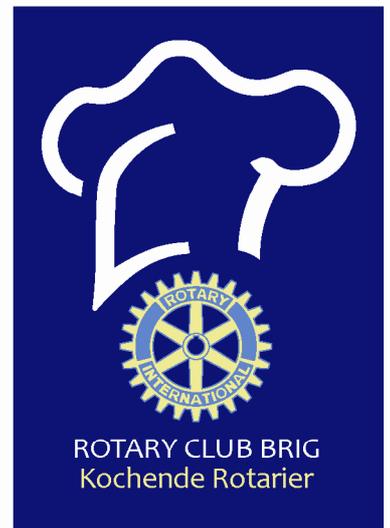
Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen, abtropfen lassen und klein zerschneiden. Das Einweichwasser aufbewahren.

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 gemahlener 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

## 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

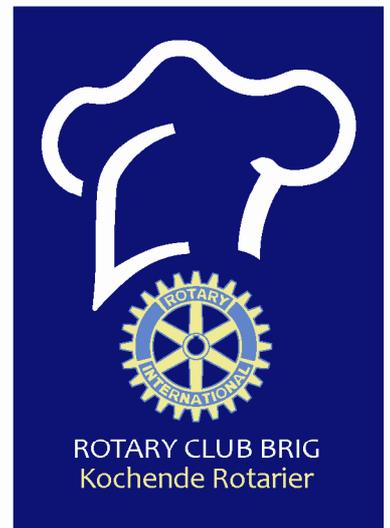
1 TL Trüffelöl

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

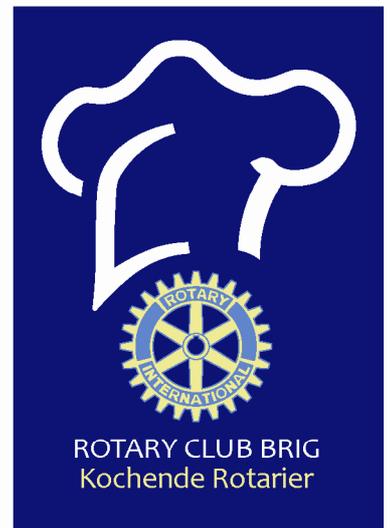
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

## Farfalle di vitello al limone

Dünne Kalbsschnitzel in Zitronensauce

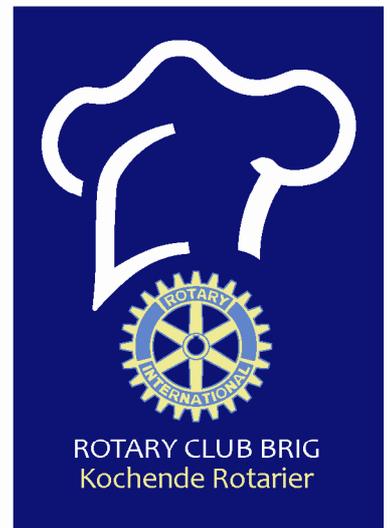
660 g Kalbfleisch aus der Keule oder der Schulter  
Mehl zum Bestäuben  
360 ml Olivenöl  
360 ml frisch gepresster Zitronensaft  
250 g weiche Butter  
5 EL fein geschnittene glattblättrige Petersilie  
Salz

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

## Biskuit

**FÜR 1 RUNDE TORTENFORM VON ETWA 23 CM DURCHMESSER**

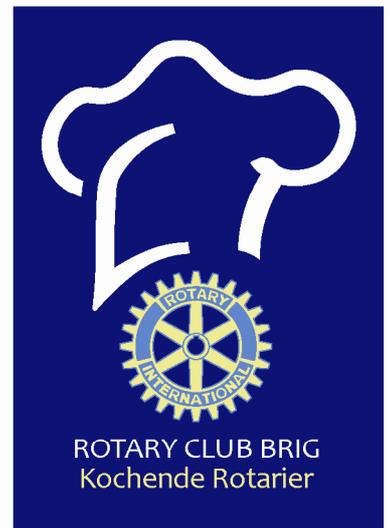
4 grosse Eier  
130 g Zucker  
130 g Mehl  
1 TL Vanilleextrakt

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 waagrecht 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

## Torta di Zabaglione

3 Schichten Biskuitboden  
90 g Puderzucker  
etwa 8 Baisers

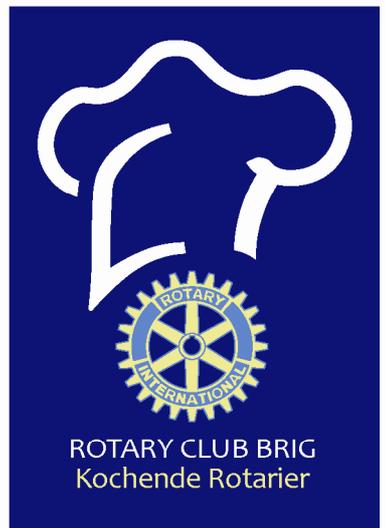
Für die Zabaglionefüllung:

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, darübergerben 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

## 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

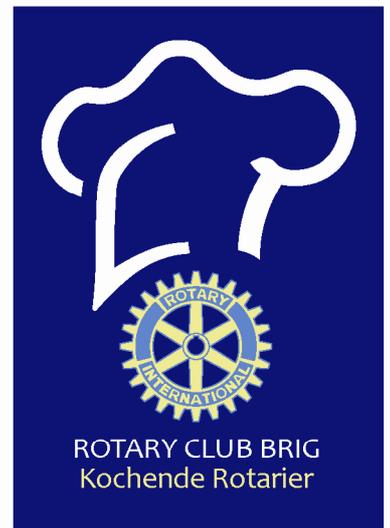
Brühe, Ingwer, Zitronengras und Kartoffeln in einen Suppentopf geben. Bei mittlerer Temperatur aufkochen. Deckel schließen und kochen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

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

## Cholerataschen 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.

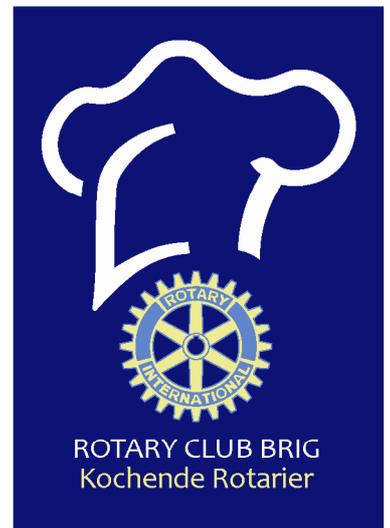
Die Reisteigblätter etwa zwei Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann nebeneinander auf nasse Küchentücher legen und mit nassen Tüchern bedecken. Nach etwa fünf Minuten sind die Reisblätter weich und formbar.

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 Cholerataschen serviert man süss-saure Chillisauce.

Rezept für 10 Personen



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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.

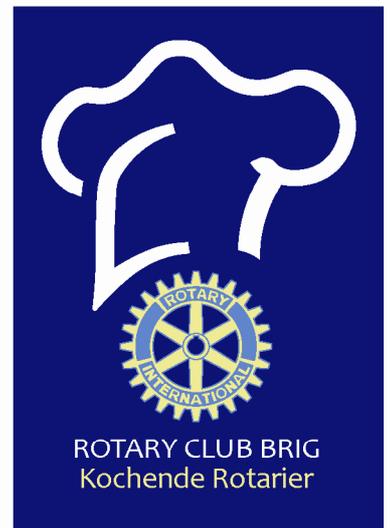
Den Reis kochen und während des ganzen Vorganges den Deckel des Topfes nicht abnehmen. Den Reis auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

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

## Sushi auf Walliser Art

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

### Die Füllung

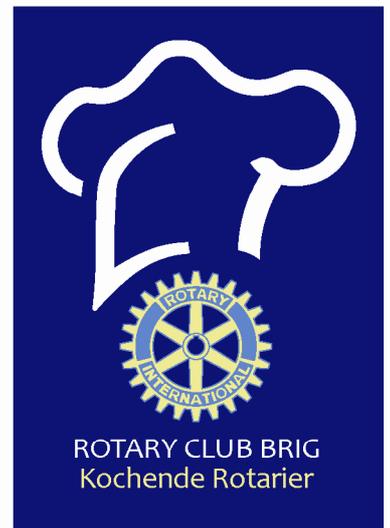
Die Wirsingblätter werden vorsichtig abgelöst und blanchiert, sowie sofort in Eiswasser abgeschreckt, damit sie ihre frische, grüne Farbe behalten.

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

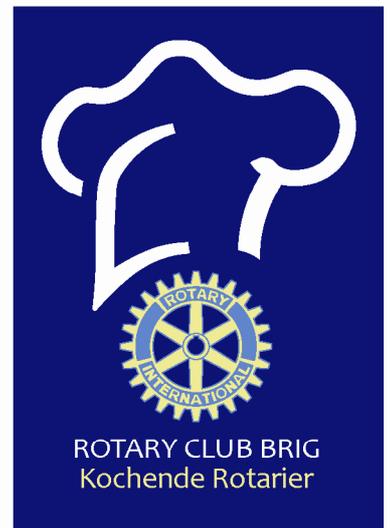
## Litschimousse

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 begeben 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

## 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

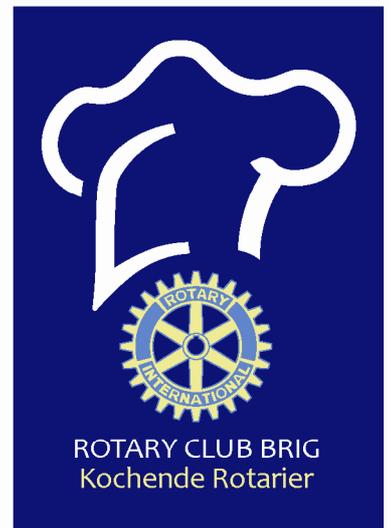
1 Paprikaschote würfeln, in Butter andünsten, mit der Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln.

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

## 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.



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).

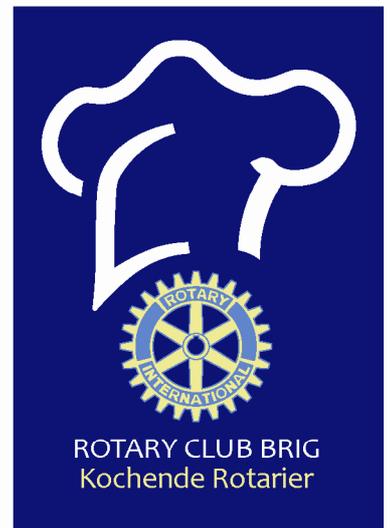
Die Arancini portionsweise ca. 3-4 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und vor dem Verzehr einige Minuten abkühlen lassen. Warm oder zimmerwarm servieren.

**Rezept für 4 Personen als Hauptgang**

# 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 Ei Olivenöl

200 ml Weißwein  
250 ml Hühnerfond  
2 Lorbeerblätter  
4 Ei 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 Ei 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.)

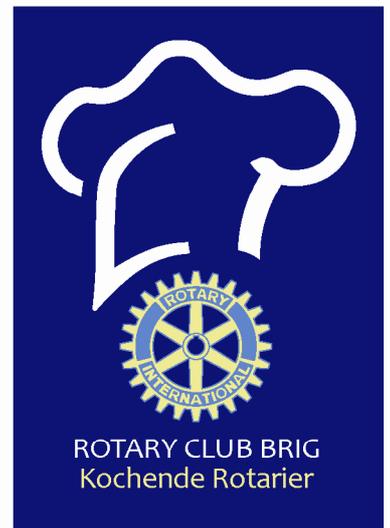
Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Wachtelkeulen darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Brüste mit der Hautseite nach unten dazugeben, rundherum weitere 5–6 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wachtelkeulen und -brüste in eine Schale geben, im Ofen bei 60–70 Grad (Gas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



## Beeren-Panna-Cotta-Terrine

### Beerengelee

4 Blätter weiße Gelatine  
200 g Johannisbeeren  
200 g Brombeeren  
150 g Himbeeren  
100 g Erdbeeren  
1 Orange  
0,5 Chilischote  
60 g Zucker  
150 ml Weißwein  
4 Stiele Pfefferminze zum Dekorieren

### Panna cotta

6 Blätter weiße Gelatine  
1 Vanilleschote  
450 ml Schlagsahne  
40 g Zucker

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.

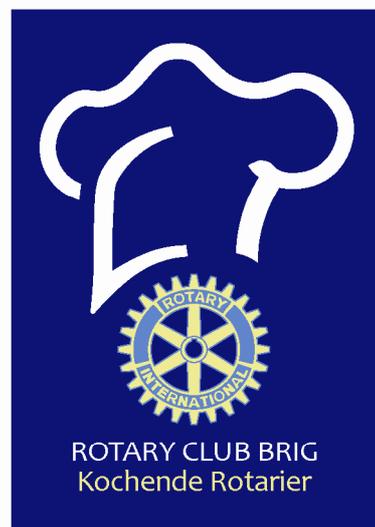
Für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, Mark und Schote mit Sahne und Zucker aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Die Vanillesahne durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und die ausgedrückte Gelatine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



## Cantuccini

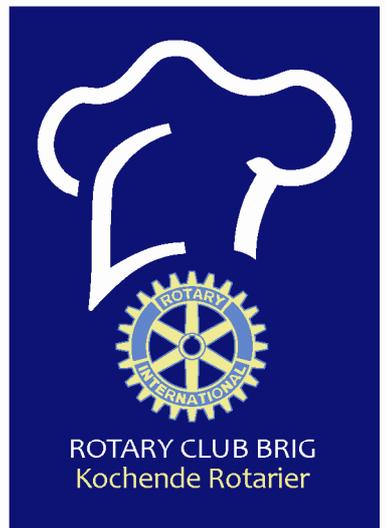
Italienisches Mandelgebäck

175 g ungeschälte Mandeln  
250 g Mehl  
180 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
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

## Gazpacho

Spanische kalte Gemüsesuppe

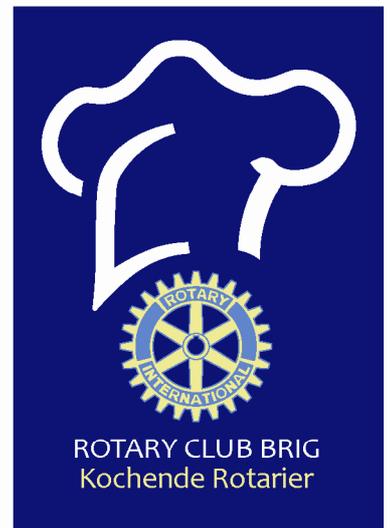
- 3 Tomaten
- 2 Paprikaschoten
- 1 Salatgurke
- Petersilie
- Worcestersauce
- Tabasco
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Etwas Milch
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1 Schuss Olivenöl

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 halbhohere 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

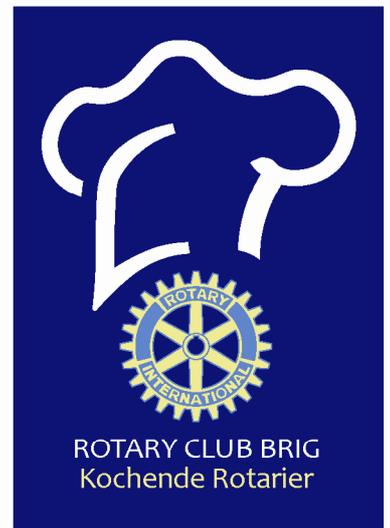
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Grünes Spargelsuppen Cappuccino mit Jakobsmuscheln

500 gr grüner Spargel  
4 Jakobsmuschelnüsse  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Butter  
400 ml Gemüsebrühe  
150 ml Crème Fraîche  
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

## Bliniteig

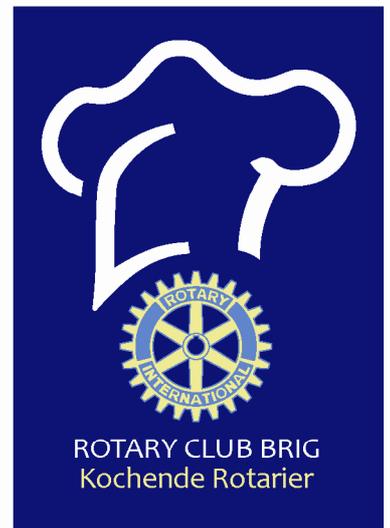
für Häppchenboden

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

2 Ei 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.



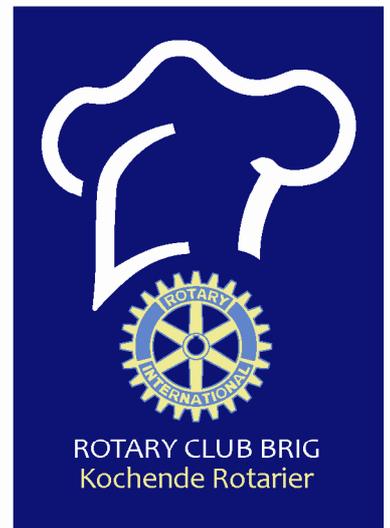
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Meerrettichmousse

4 Blatt Gelatine  
300 gr Naturjogurt  
250 gr Creme Fraiche  
90 gr Meerrettich gerieben  
2 TI 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.



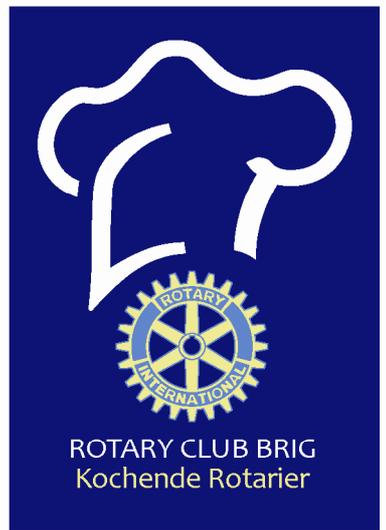
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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.



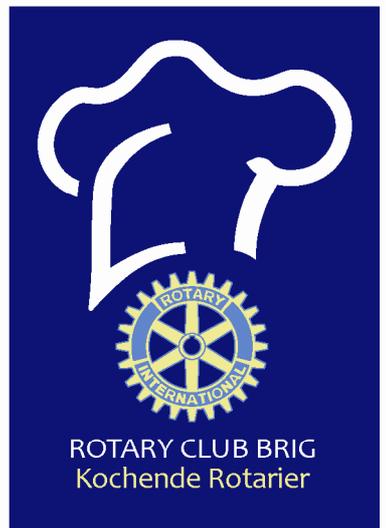
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Honigfrischkäse

4 Ei 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

## 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

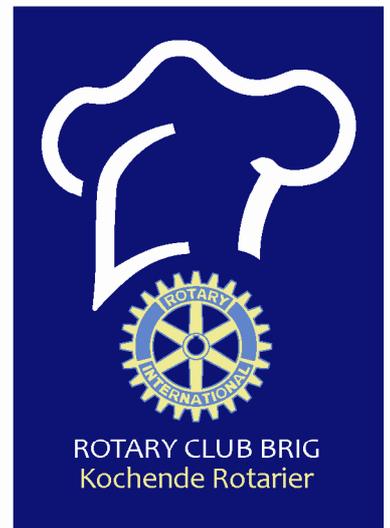
Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das kalte Wasser hineingeben. Die Butter in Würfeln zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für eine gute Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebel in kleine Wüffel 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

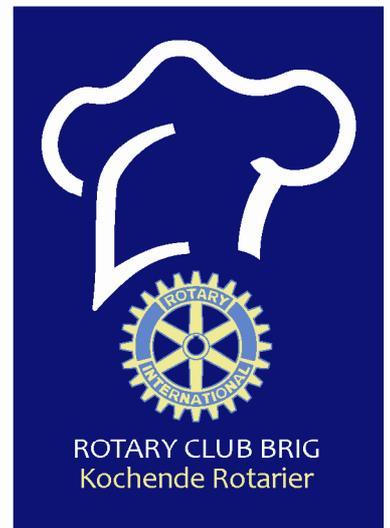
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

## 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.

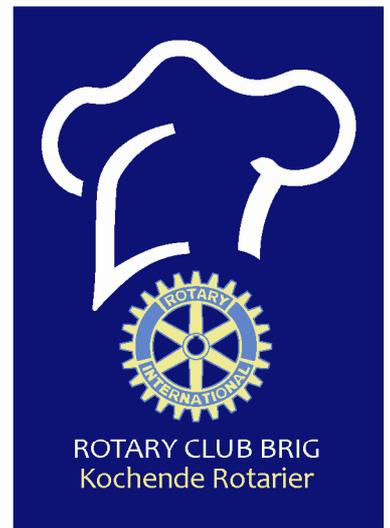
Die Shrimps im Olivenöl glasig anbraten, vom Feuer nehmen und den Knoblauch untermischen.

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

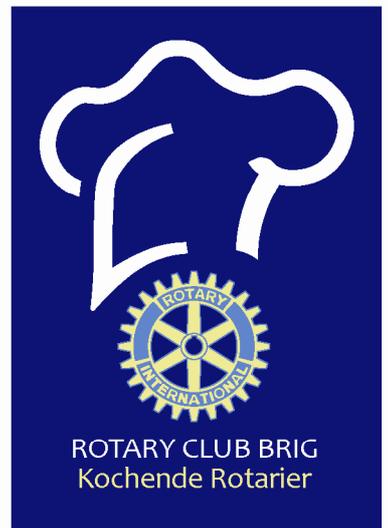
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

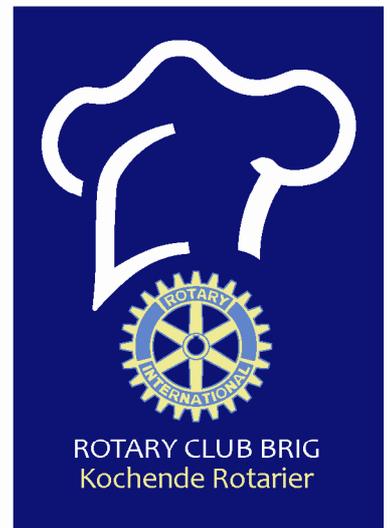
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

## Kalte Rüebli- suppe 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.

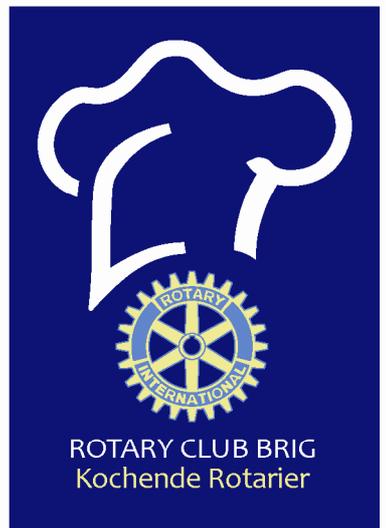
In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Pfefferkörner darin andünsten. Die Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Den weissen Portwein sowie die Bouillon dazugiessen und aufkochen. Die Suppe zugedeckt 25–30 Minuten kochen lassen; die Rüebli sollen sehr weich sein. Dann die Suppe mit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



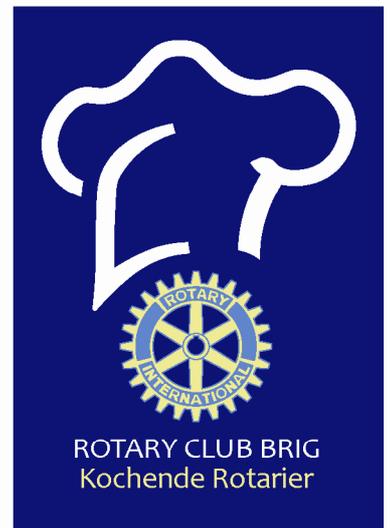
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

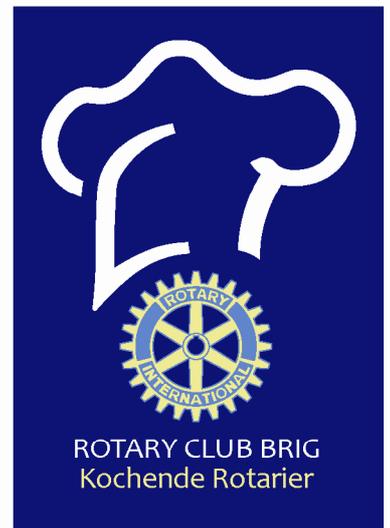
## Fischfilets im Bierteig

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

## 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.

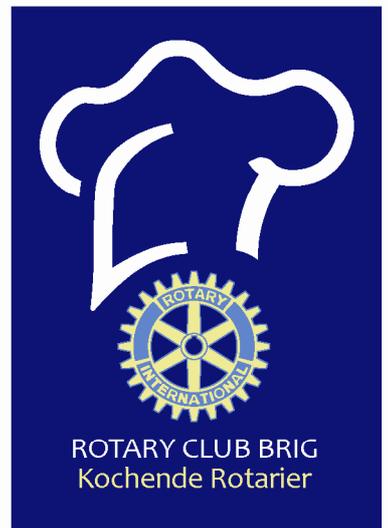
Eine kleine Menge Pflanzenöl tropfenweise zum Eigelb zufügen, dabei pausenlos weiterrühren, bis das Öl nicht mehr zu sehen ist. Dann wieder eine kleine Menge Öl zugeben und wieder vollständig einrühren und so weiter fortfahren, bis die Masse nach und nach immer heller und dicker wird und eine streichfähigen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

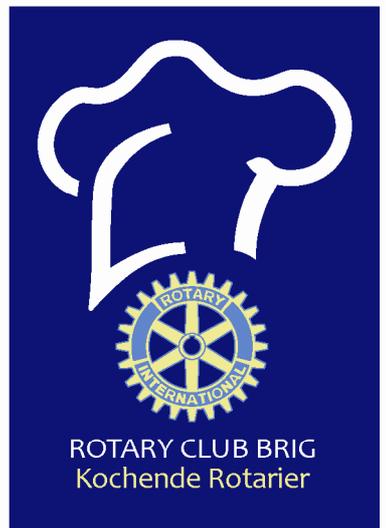


## Tartar von Fischfilets

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.



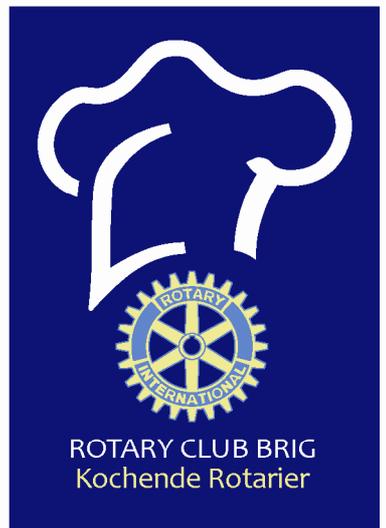
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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.



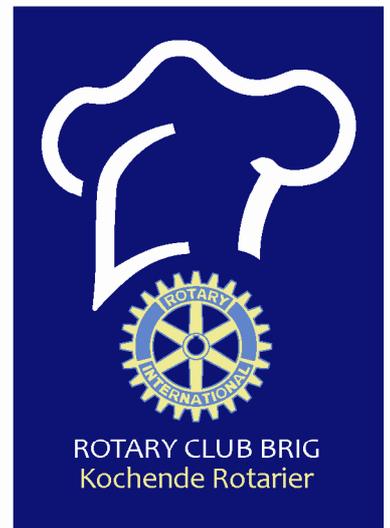
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

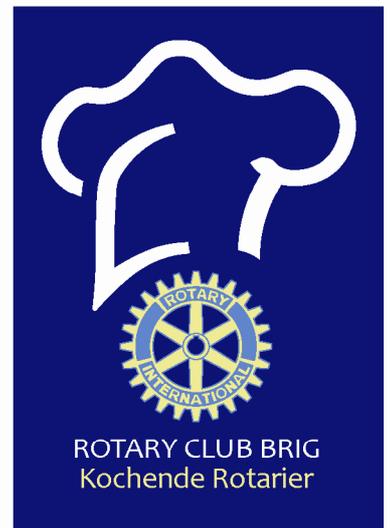
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

## Steinpilzsuppe gebunden

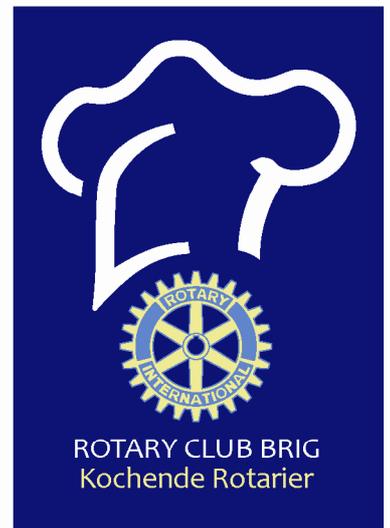
20 gr. Steinpilze (getrocknet)  
150 gr. Steinpilze  
100 gr. Schalotten  
30 gr. Kartoffeln  
4 Stiele Oregano  
20 gr. Butter  
4 El Olivenöl  
100 ml Weißwein  
400 ml Gemüsefond  
250 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

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

## 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.

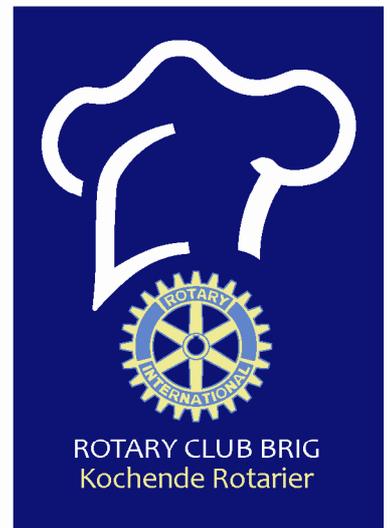
Eine Gratinform oder kleine Portionsformen ausbuttern und kühl stellen.

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

## 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

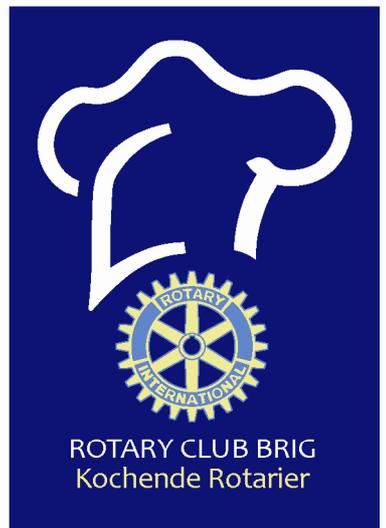
Den Fenchel rüsten und dabei schönes Grün beiseitelegen. Den Fenchel in kleine Würfelchen schneiden. Die Fenchelwürfelchen leicht salzen und im Dampf garen.

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 Parmesan-spänen bestreuen. Sofort servieren.

Rezept für 4 Portionen



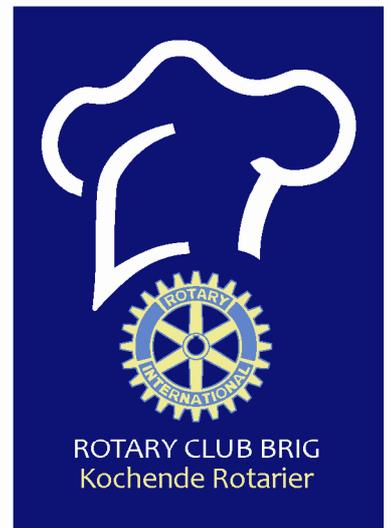
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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

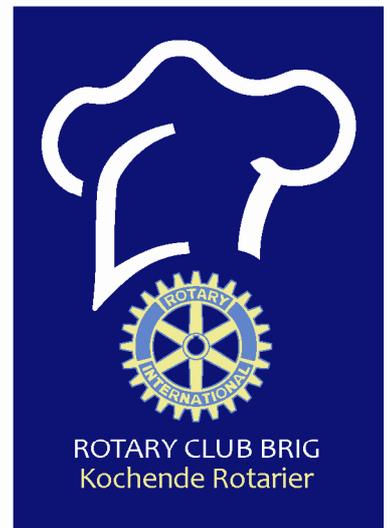
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

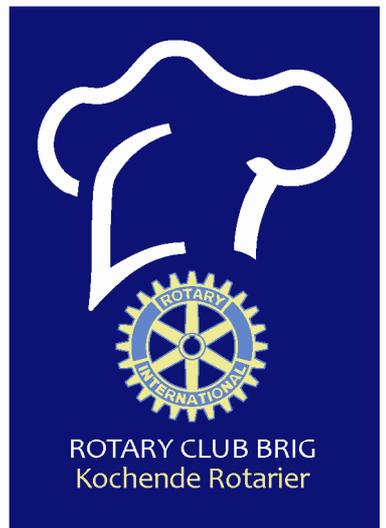
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Walliser Minestra

2l Wasser  
300 gr. luftgetrocknete Rippe gewürfelt  
100 gr. Speck gewürfelt  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Lauchstange in Ringen  
4 Rüepli in Scheiben  
1 Sellerie mit Kraut, gewürfelt  
1 kleiner Wirsing Kohl, 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 begeben. 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

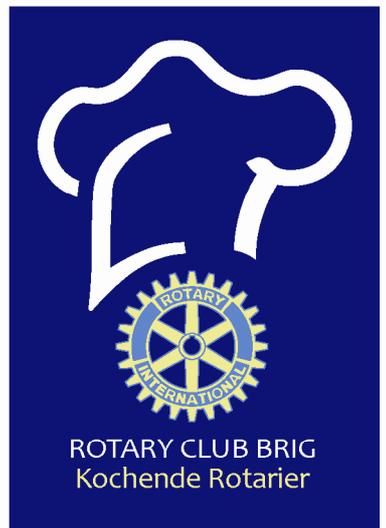
## Walliser Minestra für 300 Personen Ca. 70 Liter

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 begeben. 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

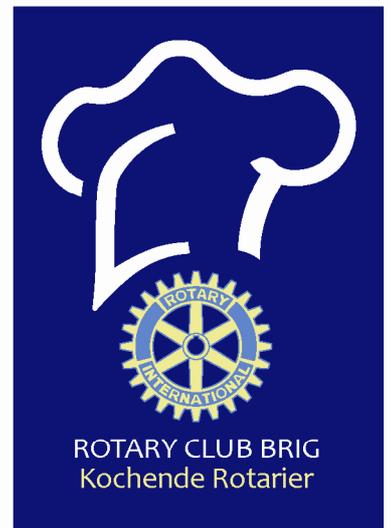
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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 Rübli 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 begeben. 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

## 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

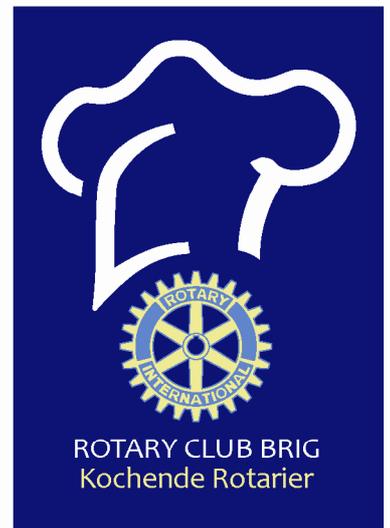
mit Crème, Zwiebeln, Freiburger Vacherin und Birnen

### Urban bodenständig

mit Crème, Lauch, Champignons und Speck

### Maritim

mit Crème, Blattspinat, etwas gehacktem Knoblauch und Lachs



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Tiramisu-Variationen

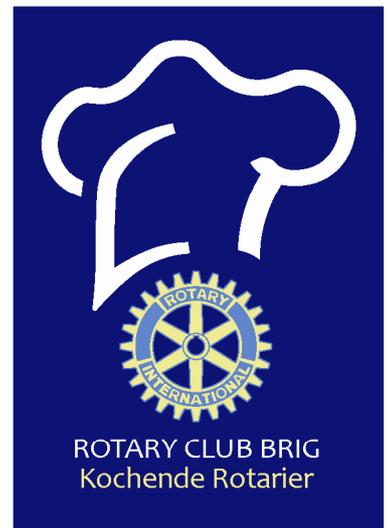
### Das Original

6 Eier  
100 gr. Zucker  
500 gr. Mascarpone  
1 Prise Zitronenabrieb  
400 g. Löffelbiscuits  
8 Espresso  
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 Löffelbiscuits in eine Form geben und mit Espresso und Likör tränken. Mit der Hälfte der Mascarpone Masse auffüllen, glatt streichen und den Vorgang wiederholen.

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



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Tiramisu-Variationen

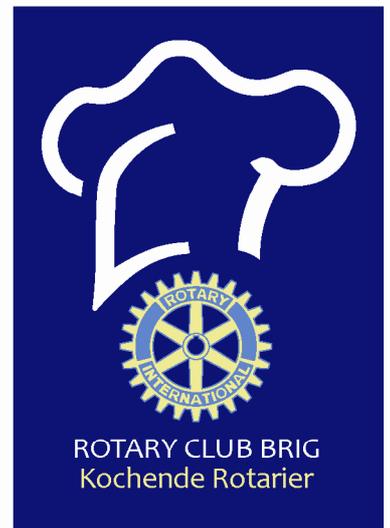
### Das Himbeer-Spezial

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 Mascarponecreme auffüllen.

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



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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

## 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.

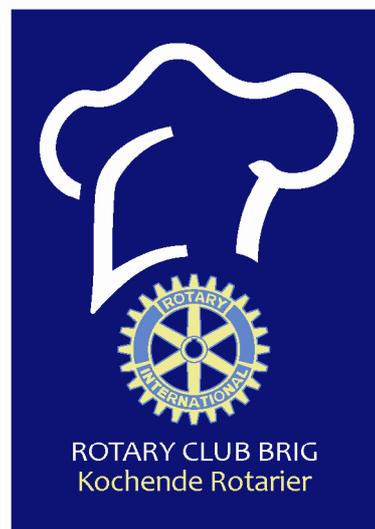
Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte 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.

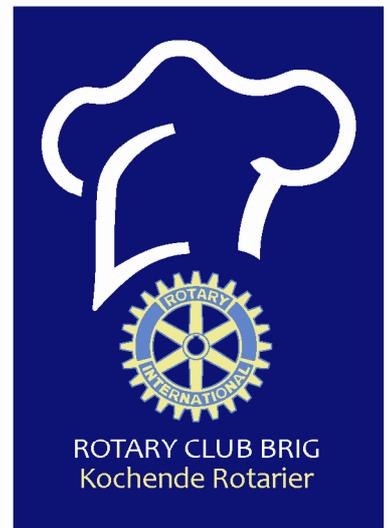
In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den Beiseite gestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazu giessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.

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

## Walliser Sii

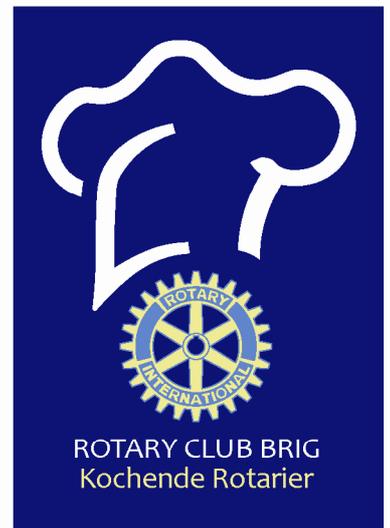
250 g Walliser Roggenbrot, in feine Scheiben geschnitten  
4 dl Rotwein oder roter Traubensaft  
1 dl Holundersirup (bei Traubensaft nur ½ dl verwenden)  
100 g Rosinen  
20 g Butter, flüssig  
2 dl Rahm, geschlagen  
Rosinen zum Garnieren

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 begeben.

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

## 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 Spätzschaber 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, klarem Wasser einlegen, danach wieder ausschöpfen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.

Rezept für ca. 4 Portionen



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

Vorschläge Fastnachtsmeeting Naters

Überbackener Camembert mit Preiselbeeren

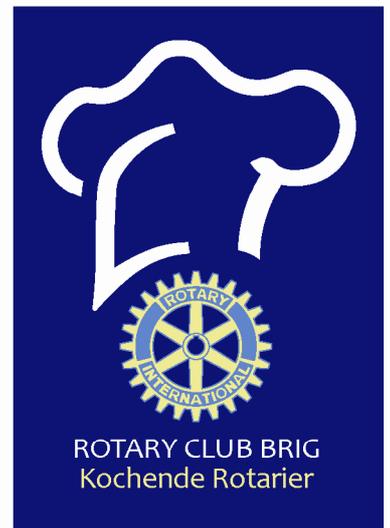
Falsche Schnecken  
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter

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



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

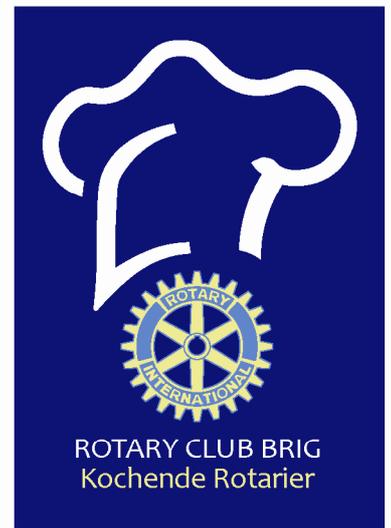
## Unsere FLAMMKUCHEN-VARIATIONEN

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



# 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

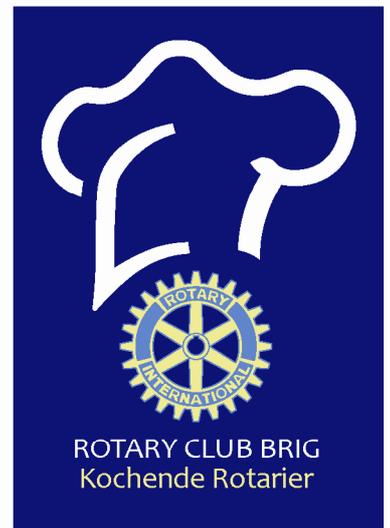
### Avocado-Sauce mit Granatapfel

1 Avocado  
1 Knoblauchzehe in winzigen Würfeln  
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 Quittenmarmelade  
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

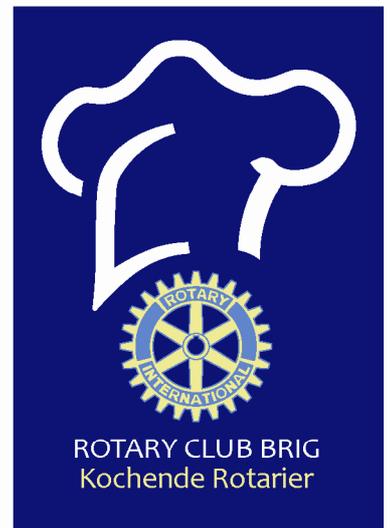
## Cocktailsauce speciale

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



# 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

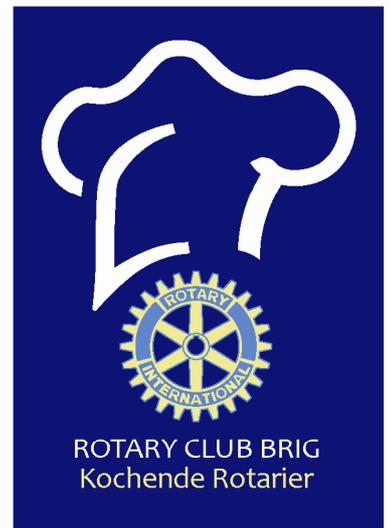
3 Minzeblätter fein gehackt

30 g Honig

50 g karamellierte Baumnüsse, gehackt

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

In Backpapier rollen und kalt stellen, später in Scheiben schneiden.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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.

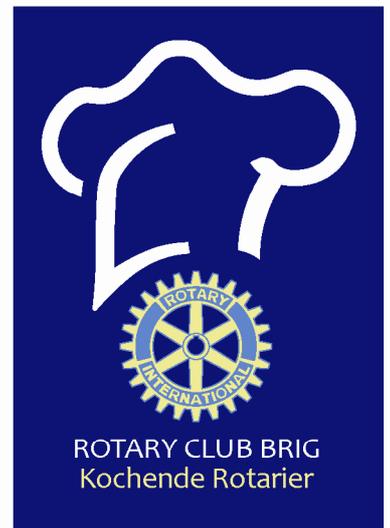
Wenn man eine gebundene Suppe wünscht:

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**



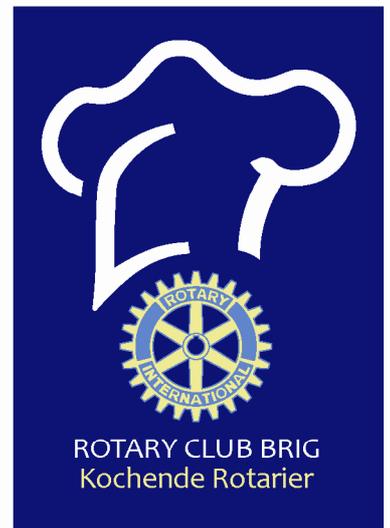
# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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.



# 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 rezenten, gut schmelzender Käse

1 Ei gemixt zum Bestreichen

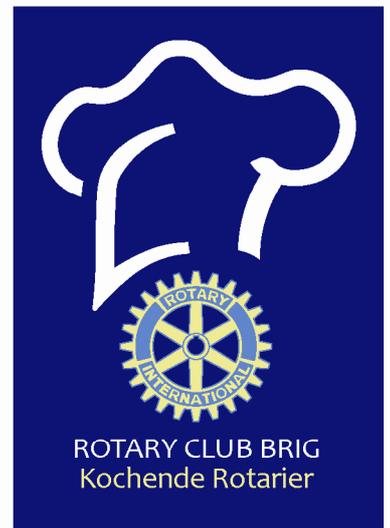
Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch darin andämpfen, Wasser dazugießen, zugedeckt ca. 8 Min. köcheln bis die Flüssigkeit verdunstet ist, anschliessend abkühlen lassen. Äpfel und Kartoffeln begeben, mischen und mit Pfeffer und etwas Muskat würzen.

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

## Datteln mit Frischkäsefüllung im Speckmantel

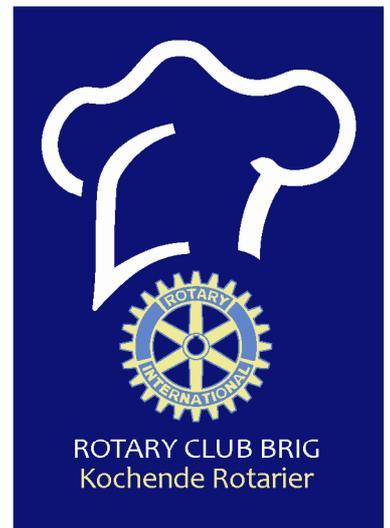
Apérohäppchen

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 bemehlen  
und mit etwas gehackten Mandeln bestreuen.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

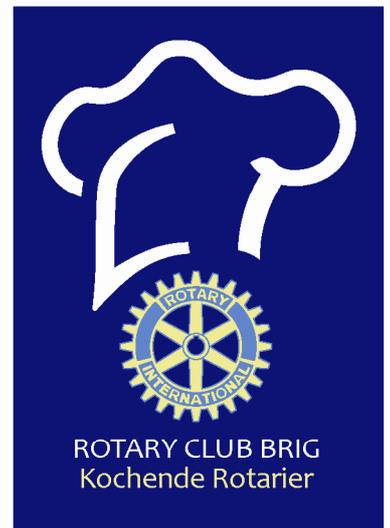
## Pastinaken-PakChoi-Schaum mit Trockenfleischchips

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 Würfeln 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



# 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

## Geschmorte Kalbsbäckchen

ca. 1000g Kalbs Bäckchen  
etwas Salz  
Mehl  
30g Butter  
4 Schalotten, geschält  
250g Knollensellerie, geschält  
2 Knoblauchzehen, geschält  
1 Mittलगrosse 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.

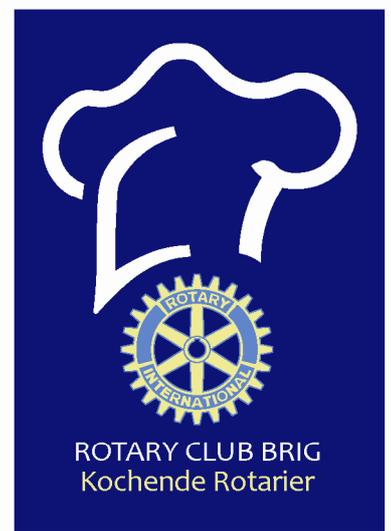
Die Butter in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Bäckchen aus dem Bräter nehmen und das Gemüse darin langsam anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt.

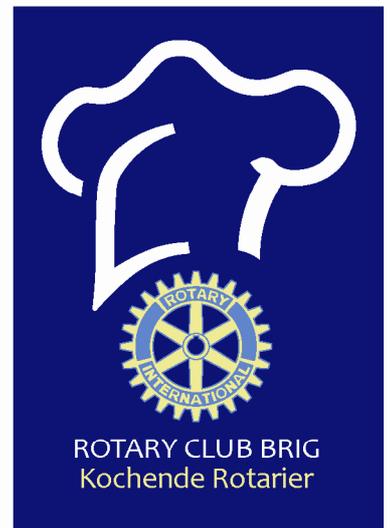
Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen und mit einem kleinen Teil Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und die Backen wieder hinzufügen, erneut mit etwas Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist.

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

## Hummersüppchen

1-2 Hummerschwänze  
50g Fenchel  
50g Staudensellerie  
100g Zwiebeln  
10 reife Tomaten oder Schälto­maten  
50ml Weißwein ( am besten trockenem 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.

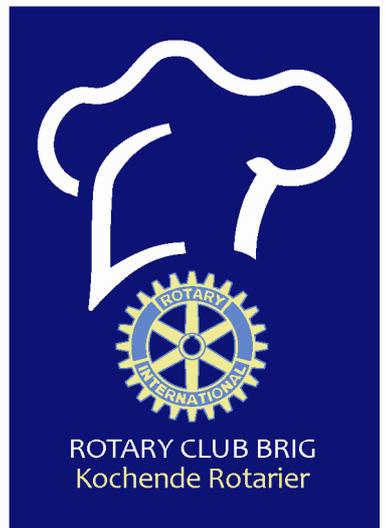
In neutralem Pflanzenöl die Karkassen anbraten, das Gemüse in 1 x 1 cm Würfel schneiden und mit braten. Die Gewürze zugeben, mit dem Cognac ablöschen und flambieren.

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 gehackte Thaibasilikum darüber streuen und am besten mit frisch überbackenem Knoblauchbaguette servieren.

Rezept für 4-5 Portionen



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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.

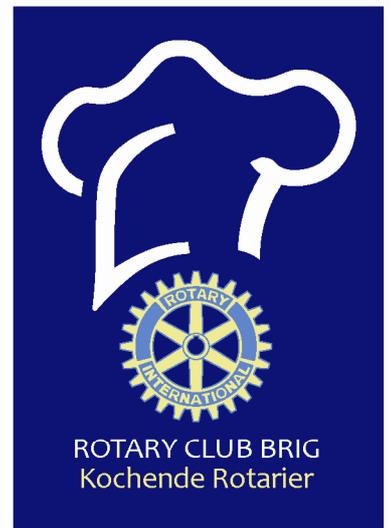
Mangowürfel in den Topf geben und während die Dessertcreme zubereitet wird, gut durchziehen lassen.

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

## Rote Bete Kokos Suppe

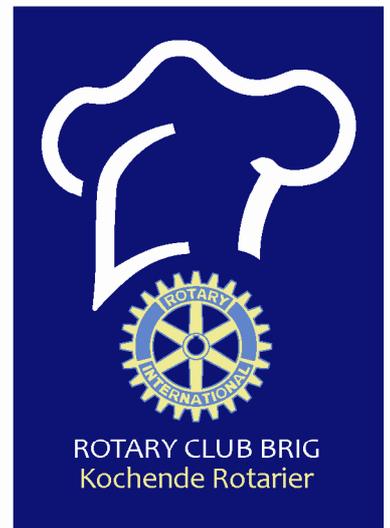
3.5 kg Rote Bete  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
250 gr. frischer Ingwer  
0.5 l Orangensaft, ein wenig Orangenschale  
3 l Gemüsebrühe  
3 l Kokosmilch  
Salz und Pfeffer  
3 Zimtstangen  
7 Anissterne

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 Anissterne vor 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

## Apérohäppchen für die Schneespottage

### Gemüsepizza-Carrés

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

### Nussbäumchen

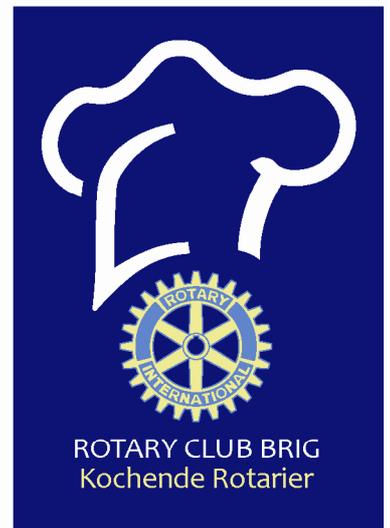
Trockenfleisch in 1 cm breite Streifen schneiden.  
Eine Baumnuss mit Meerrettichfrischkäse versehen und  
mit gerolltem Trockenfleisch verzieren.

### 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

## 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

## 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.

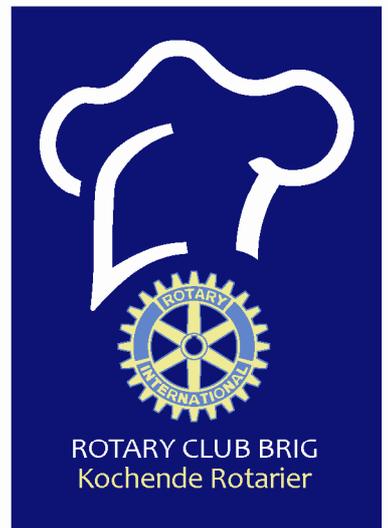
Ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

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

Rezept für 1 Kuchenblech

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

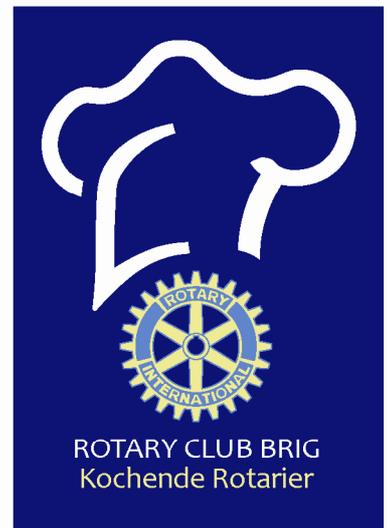


## Walliser HeidaHeuSuppe

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

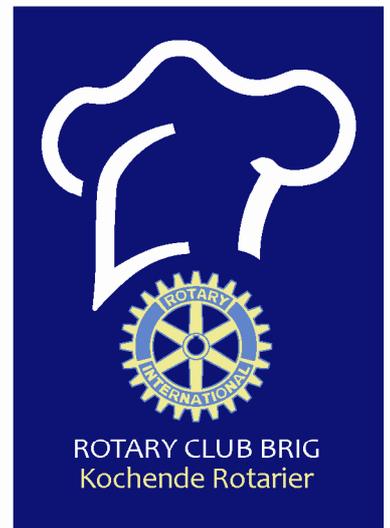
## Avocadosalat mit Garnelen

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 Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, auch unterheben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Die Garnelenschwänze 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

## 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

## 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.

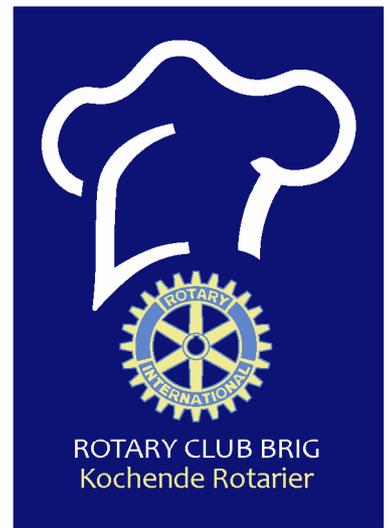
Die Apfelwürfelchen begeben, mischen und mit Pfeffer und etwas Muskat würzen.

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

## 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

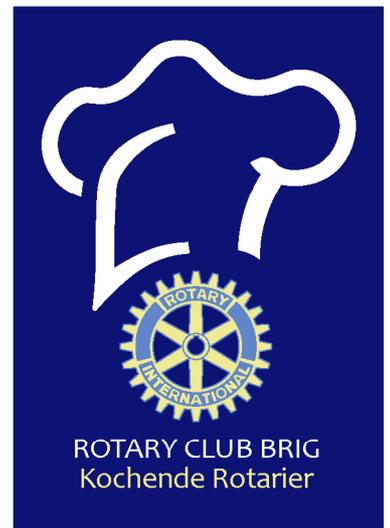
Für den Rührteig Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern zufügen und weiterühren bis die Masse hell ist. Zitronenschale dazugeben. Mehl, Backpulver einmischen und zum Schluss vorsichtig die zerbröckelten Meringues unter die Masse heben.

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

## Zucchini-Lachs-Salat

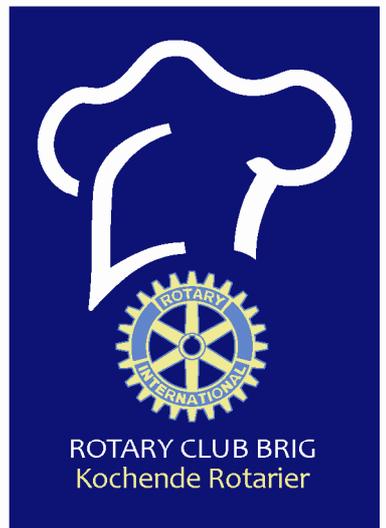
3 mittelgrosse Zucchini  
3 mini Peperoni  
200 gr. Alaska Wildlachs  
etwas Olivenöl  
Saft einer Zitrone  
Meerrettich-Frischkäse für die Sauce  
ein paar Spritzer Tabasco  
Salz und Pfeffer  
eine Prise Zucker

Die Zucchini 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 Zucchini 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

## 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

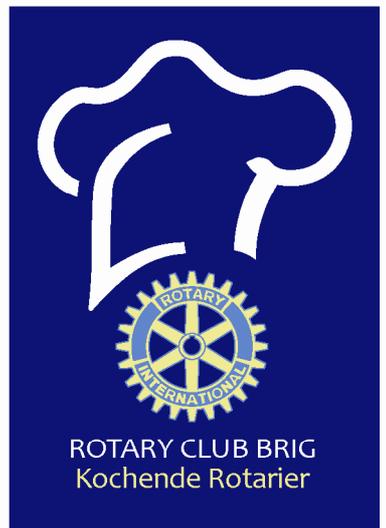
Den Backofen auf 180°C vorheizen.

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

## 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 begeben.

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

## 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 Artischockencreme:

600 gr. Eingemachte Artischocken  
3 EL Crème Fraîche  
etwas Limettensaft und etwas Abrieb  
Salz und Pfeffer

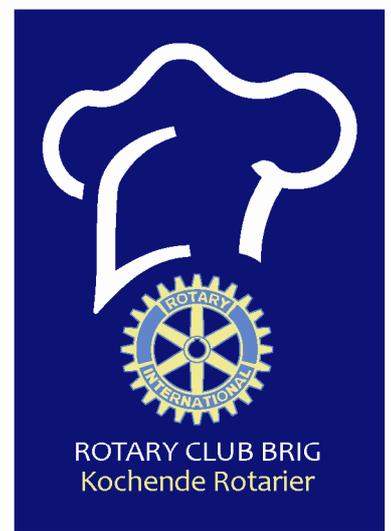
### Für die Dekoration:

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.

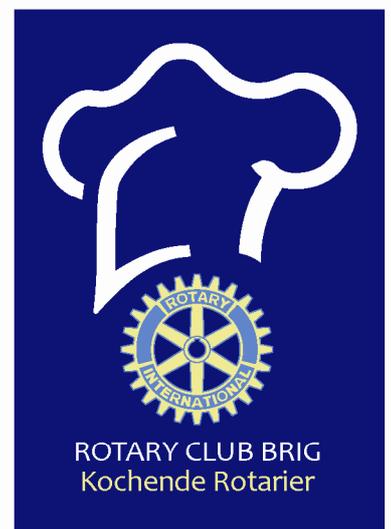
Artischocken abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Limettensaft und -abrieb kräftig abschmecken. Crème fraîche unterrühren und nochmals abschmecken. Crème mit einem Löffel oder Spritzsack auf den Frikadellen verteilen. Mit Radieschen, Kapern und Ketchup Froschgesichter gestalten.

Rezept für ca. 30 Stück



# REZEPTE SAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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.

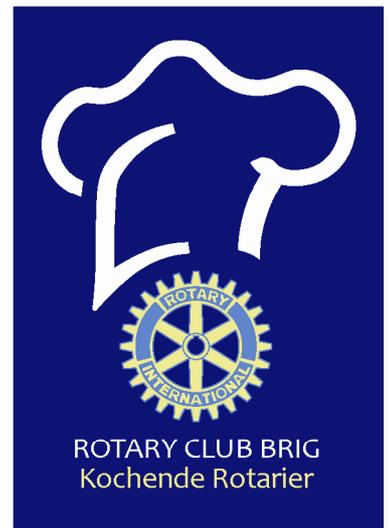
Die Pastetenchen in der unteren Hälfte des auf 100°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten aufwärmen. Dann in eine tiefe gewärmte Platte stellen. Die Füllung vorsichtig einfüllen und sofort servieren.

Nach Belieben Rosinen weglassen und fein gehackte Kräuter verwenden.

Rezept für ca. 60-80 Pastetchen

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



## 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

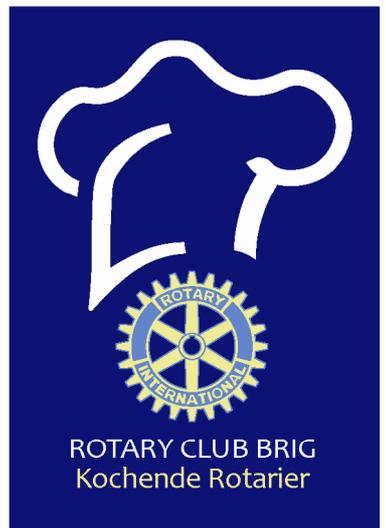
8 Eier  
600 g Sauerrahm  
Cayennepfeffer  
Paprikapulver, edelsüss  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
wenig Kümmelsamen (zerstossen)

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

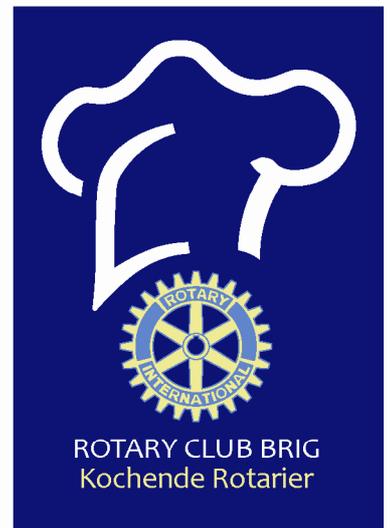
aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## 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

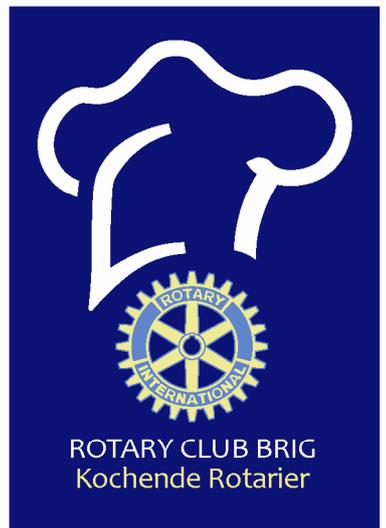
## Soupe Surprise

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

## 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

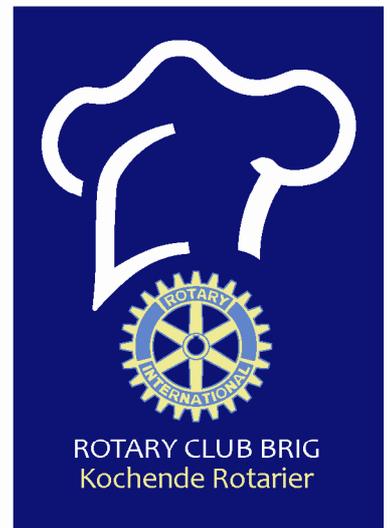
250 g di burro morbido

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

## Garnelen Tartar

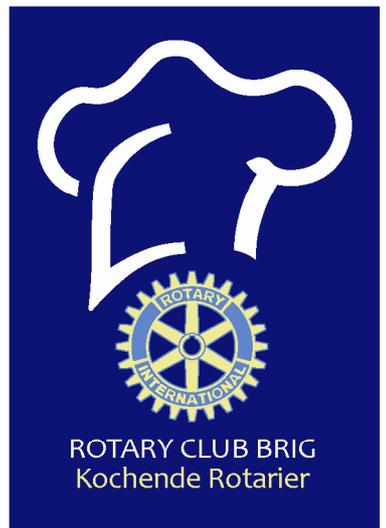
400 g ungekochte Garnelen  
3 Knoblauchzehen fein gehackt  
frischer Koriander  
etwas Butter  
3-4 EL Creme Fraiche  
Chilisalz und Pfeffer  
Zitrone zum Abschmecken

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

## Tartara di gamberi

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

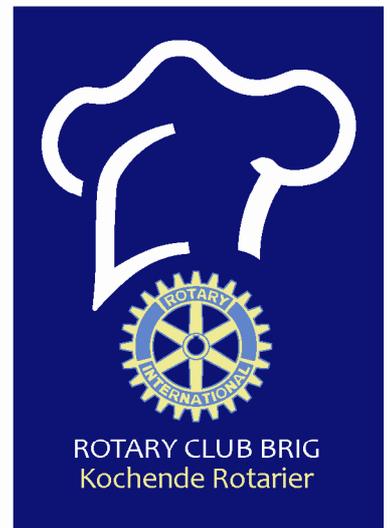
Rompere i gamberi, togliere l'intestino.

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 imburrito come aperitivo.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

## Avokadomousse

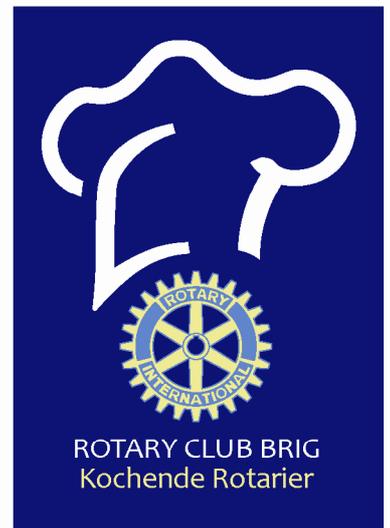
4 Avocados  
2 Äpfel in kleine Würfel schneiden  
Cherry-Tomaten  
eine Prise Paprika edelsüß  
Salz und Pfeffer  
250 gr. Creme Fraiche  
Zitronensaft  
Ein paar Spritzer Tabasco  
Blätterteig-Pastetchen

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

## 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

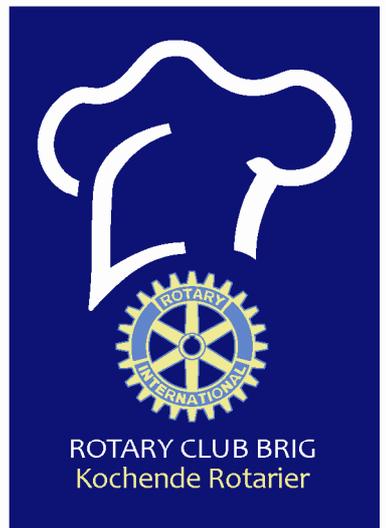
Tagliare l'avocado con un coltello lungo il nocciolo, e con entrambe le mani, dividere l'avocado in 2 metà girandolo in direzioni opposte. Poi togliete il nocciolo e mettetelo da parte per metterlo più tardi nella crema finita come protezione contro l'ossidazione.

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 pasticciere 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

## Nudelteig für Tortellini

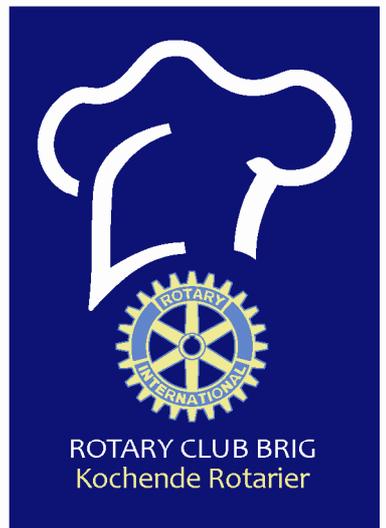
5 grosse Eier  
200 g Weizenmehl  
300 g Hartweizenmehl  
2EL Olivenöl  
etwas Salz

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 cucchiaini 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

## 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

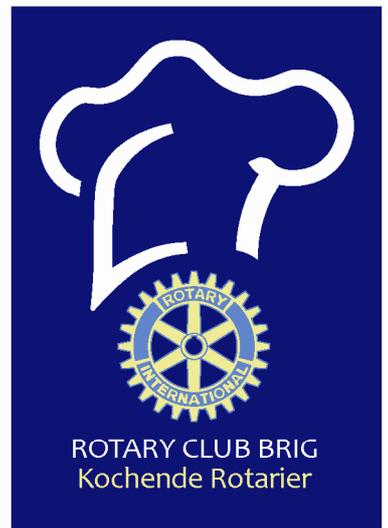
Ricotta  
Basilico tritato grossolanamente  
Parmigiano grattugiato  
Sale e pepe al peperoncino

### 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



## 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

## 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

1 Ei und 1 EL Milch

frische Butter zum ausbacken

Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen und mit Klarsichtfolie belegen.  
Mit dem Fleischklopper gleichmässig flach klopfen. Die Klarsichtfolie entfernen, das Fleisch würzen.

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

Je 1 Käsescheibe, 2-3 Basilikumblätter und wenige Knoblauchwürfelchen mit einer Schinken tranche 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.

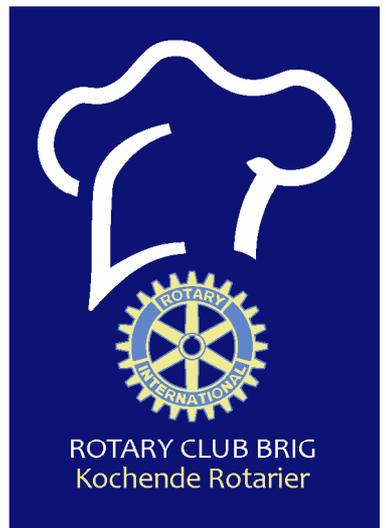
Für die Panade den Zwieback mittels Mixer zu einem nicht zu feinen Paniermehl verarbeiten.  
Das Mehl und das Paniermehl je in einen Teller geben.  
Das Ei mit der Milch in einem separaten Teller verquirlen.

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

Die Cordons Bleus bei mittlerer Hitze in genügend Butter beidseitig unter mehrmaligem Wenden  
4-5 Minuten knusprig braten. Wenn die Blasenbildung der flüssigen Butter nachlässt immer wieder ein paar frische  
Butterstückchen nachgeben.

Mit Zitronenspalten servieren.

Bei Bedarf kurz im auf 60-80°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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

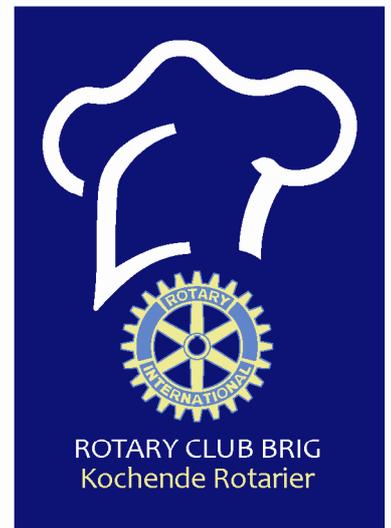
½ Liter Bier mit ½ Liter Olivenöl mixen – das ist unser Grillanstrich, alle 20 Minuten

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

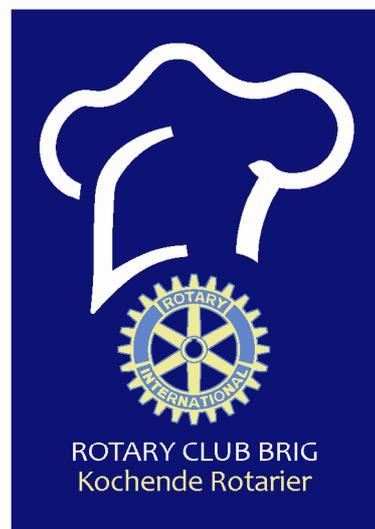
Serviert wird mit verschiedenen Salaten und Saucen  
frischer Krautsalat, Gurkensalat, Rüeblisalat, KartoffelGurkensalat  
selbst gemachte Kräuterbutter, eventuell RotweinSauce, frischer Meerrettichdipp

12 kg Spanferkel für ca. 25-30 Personen



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



## 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 cucchiaino 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.

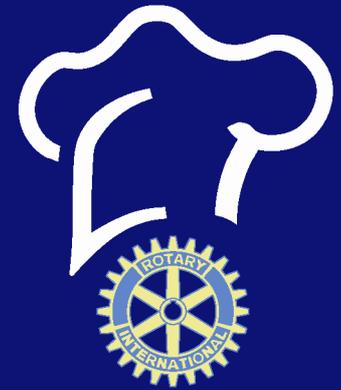
Servire con varie insalate e salse

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

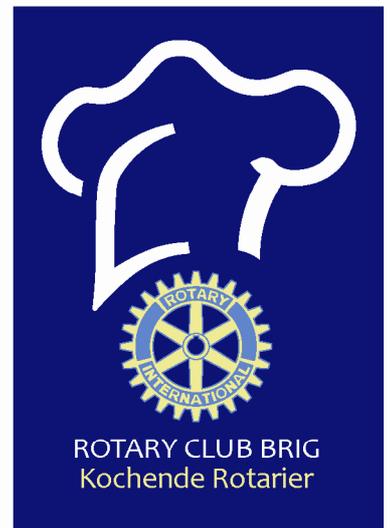
Eine Handvoll Pfefferminz-Blätter

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.



# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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 Mascarpone 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.

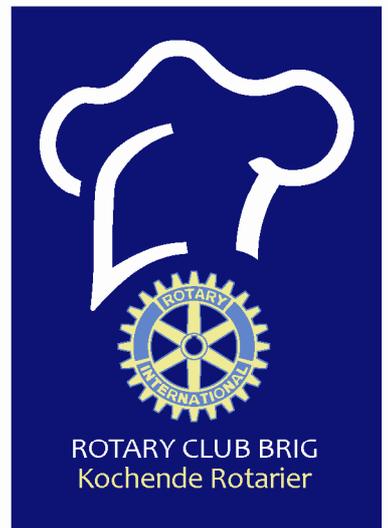
Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.  
Das Eis ist fertig, wenn es trocken wirkt, nach ca. 40-50 Minuten.

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.

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden 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.

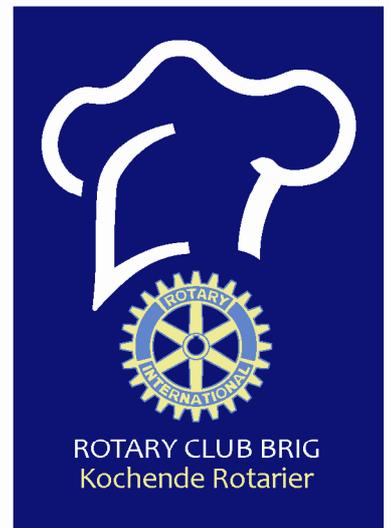
Safran mörsern und beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.

Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.

Rezept für ca. 35 Portionen

# REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier



## 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 Rosmarinzwige 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.