



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6-8 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Apéro
Saison: Winter / Weihnachten



Crostini-Tanne

Zutaten

6 – 8 Personen (ergibt 23 Stück) **15 Personen** (Faktor 3; d.h. ca. 4 Brötchen p/P)

1 x 125 g	2 x je 125 g	Baguette zum Aufbacken
		Olivenöl zum bepinseln
1/2	1 Zehe	Knoblauch
75	150 g	Jungspinat
1/2	1 Bund	Petersilie glattblättrig
1/4	1/2 dl	Wasser
1/4	1/2 dl	Olivenöl
1,5	3 Esslöffel	gemahlene und geschälte Mandeln
1,5	3 Esslöffel	geriebener Parmesan
1/2	1	Bio-Zitrone
		wenig Salz und Pfeffer
1/2	1 Esslöffel	Aceto Balsamico bianco
1/2	1 Esslöffel	Olivenöl
5	10 Stk.	Oliven schwarz entsteint
25	50 g	Granatapfelkerne

Zubereitung

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Brot in dünne Scheiben schneiden (1 Baguette in 23 Stücke), auf ein Backblech legen und mit Olivenöl grosszügig bepinseln.

Backen: ca. 5 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Knoblauch schälen, anschneiden und Baguette-Scheiben damit einreiben.

2/3 des Jungspinats mit den Petersilienblättern und dem Wasser kurz pürieren. Olivenöl, Mandeln und Käse darunter rühren und würzen. Von der Zitrone die Schale dazu reiben, 1 Esslöffel Saft dazu pressen. Spinat-Pesto auf den Crostini verteilen.

Kurz vor dem Servieren Aceto und Olivenöl in einer Schüssel verrühren und die restlichen Spinatblätter (ohne Stiele) daruntermischen und auf den Crostini verteilen Olivenringe schneiden und mit den Granat-apfelkernen auf den Crostini verteilen.

Anrichten: siehe bei Rezept Flammkuchensterne

Hinweis: Crostini können 1 Stunde vor Eintreffen der Gäste mit Pesto bestrichen werden.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Apéro
Saison: Winter / Weihnachten



Flammkuchensterne

Zutaten

6 Personen (ca. 20 – 25 Stück)

15 Personen (Faktor 2; d.h. ca. 3 Sterne p/P)

1	2	Flammkuchenteig ausgewallt (25 x 38 cm)
50	100 g	Crème fraîche
1	2	Schalotten
80	160 g	Bratspeck in Tranchen
½	2	Apfel rotschalig
		wenig Fleur de Sel
		wenig Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, Sterne von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen und mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen.

Crème fraîche glattrühren, auf den Sternen verteilen. Schalotte schälen und in feine Ringe, Speck in Streifen schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheibchen schneiden. Alles auf den Sternen verteilen.

Achtung: bei ein paar Sternen auf Speck verzichten und separat anrichten (Gabriela)!

Backen: ca. 15 Minuten in der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und lauwarm servieren.

Hinweis: Sterne können einen halben Tag im Voraus ausgestochen und belegt werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Anrichten Crostini-Tannen und Flammkuchensterne:

Apéro-Theke im Kochstudio mit Alufolie schön auskleiden und Crostini-Tannen und Flammkuchensterne darauf dekorativ anrichten.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Suppen
Saison: Winter / Weihnachten



Lauch-Kokos-Suppe

Zutaten

4 Personen (ergibt ca. 2 Liter)

15 Personen (Faktor 2; ca. 2,5 dl p/P im Viergang-Menu)

Suppe

300	600 g	mehlig kochende Kartoffeln
600 g	1,2 kg	Lauch
1	2 Esslöffel	Olivenöl
9 dl	1,8 Liter	Gemüsebouillon nicht zu stark
1 ½	3 dl	Kokosmilch (1)

Wasabi-Cashews-Nüsse

160	320 g	Wasabi Cashews mild
1	2 dl	Kokosmilch (2)
		Salatblüten zum Garnieren

Zubereitung

Suppe

Kartoffeln schälen, Lauch längs halbieren, waschen, beides in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden

Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln und Lauch ca. 5 Minuten andämpfen. Gemüsebouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Minuten weich köcheln. Kokosmilch (1) dazu giessen, pürieren, würzen

Wasabi-Cashews-Nüsse

Wasabi-Cashews-Nüsse grob hacken, Kokosmilch (2) flaumig schlagen.

Garnitur / Service

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Suppentellern anrichten und mit Cashews-Nüssen und Kokosmilch garnieren. Evtl. mit Salatblüten noch etwas Farbe geben.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Vorspeise warm
Saison: Winter / Weihnachten



Zander auf Rahmsauerkraut mit Meerrettichschaum

Zutaten

4 Personen **15 Personen** (Faktor 1,6; im Viergang-Menu)

Rahmsauerkraut

600 g	1 kg	Sauerkraut roh
2	3	Zwiebeln
30	50 g	Butter
1	2 dl	Weisswein, trocken
1,5	2,5 dl	Gemüsebouillon
3 dl	5 dl	Vollrahm
1	2 Stk.	Lorbeerblätter
1	2 Stk.	Gewürznelken
5	8 Stk.	Pfefferkörner, schwarz
		Salz, Pfeffer
1	2 Esslöffel	Speisestärke

Fisch

500 g	1,2 kg (80 g p/P)	Zanderfilets
2	4 Zweige	Thymian (evtl. Zitronenthymian)
2	4 Zweige	Rosmarin
		Olivenöl zum Braten
		Salz, Pfeffer

Meerrettichschaum

1	3 Stk.	frischer Meerrettich (baumnussgross)
½	1 Stk.	Apfel säuerlich
1 – 2	5- 6 Teelöffel	Zitronensaft
2 – 3 Zweige	1 Bund	Dill
1,5	4,5 dl	Vollrahm
		Salz, Pfeffer
		Micro Greens zum Garnieren



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung Rahmsauerkraut

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten, aber nicht bräunen. Das Sauerkraut dazugeben und bei milder Hitze zugedeckt 10 bis 15 Minuten sanft schmoren. Das Sauerkraut sollte dabei nicht gebräunt werden. Mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen

Den Vollrahm von Hand ein wenig schlagen (sollte nicht richtig steif sein, sondern nur ein bisschen Volumen haben!) und dann zum Sauerkraut geben. Die Pfefferkörner grob mörsern und mit dem Lorbeer, der Gewürznelke und dem Salz begeben und das Sauerkraut bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten in der offenen Pfanne garen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das gegarte, noch leicht köchelnde Sauerkraut damit unter Rühren binden. Aufkochen lassen und etwa 2 Minuten weiterköcheln, damit die Stärke nicht mehlig schmeckt.

Lorbeer und Nelke entfernen. Die Pfanne zugedeckt auf dem ausgeschalteten, aber noch warmen Herdplatte stehen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Fisch

Die Zanderfilets (alle Gräte entfernt) unter fließendem kaltem Wasser abspülen und mit Küchentrepp gründlich trockentupfen. Den Zander mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einer Pfanne bei etwas mehr als mittlerer Hitze erhitzen. Thymian, Rosmarin und den Zander mit der Hautseite nach unten begeben und je nach Dicke in 6 bis 8 Minuten krossbraten. Den Fisch wenden und auf der Innenseite noch etwa knapp 1 Minute braten.

Zubereitung Meerrettichschaum

Meerrettich und Apfel schälen und fein reiben. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. Den Dill abzupfen und hacken. Den Rahm steif schlagen, leicht salzen und pfeffern, dann Meerrettich, Apfel und Dill untermischen und wenn nötig nachwürzen.

Garnitur / Service

Rahmsauerkraut mittig auf einen tiefen Teller anrichten. Das Zanderfilet mit Haut nach oben auf das Rahmsauerkraut legen und mit dem Meerrettichschaum rund um Rahmsauerkraut mit Micro Greens ausgarnieren. Thymianzweiglein auf Zanderfilet legen oder stecken.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 - 8 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Sorbet / Zwischengang
Saison: Winter / Weihnachten



Orangen-Rosmarin-Granita

Zutaten

6 - 8 Personen

80
2
3
4 (ca. 2,5 dl Saft)

15 Personen (Faktor 2,5; ca. 1 dl p/P im Viergang-Menu)

200 g Zucker
5 dl Wasser
8 Zweige Rosmarin
10 Stk. (ca. 6,25 dl Saft) Bio-Orangen

Zubereitung

Rosmarin waschen, trocken schütteln und mit Zucker und Wasser in einen Topf geben. Langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup auskühlen lassen. Dann den Sirup durch ein feines Sieb absieben.

Die Orangen auspressen und den notwendigen Saft abmessen. Saft und Sirup mischen, in eine flache Schale füllen und ins Gefrierfach stellen. Nach ca. 1 Stunde die Masse mit einer Gabel gut durchziehen, bis alles locker ist. Den Vorgang noch 2–3-mal stündlich wiederholen, bis sich schöne Kristalle gebildet haben.

Garnitur / Service

Die Granita in Weckgläser mit Unterteller füllen und mit einem Zweiglein Rosmarin garnieren.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 6 - 7 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Hauptgang Fleisch
Saison: Winter /
Weihnachten



Kalbsbraten an Pommery-Senf-Sauce

Zutaten

6- 7 Personen (150 g Fleisch p/P) **15 Personen** (Faktor 2; d.h. ca. 140 g Fleisch im Viergang-Menu)

Fleisch

1	2 kg	Kalbsnierstück
2	4 Zehen	Knoblauch
5	10 Bätter	Salbei
2	4 Esslöffel	Pommery Moutarde de Meaux (1) (oder ein anderer grobkörniger Senf)
2	4 Esslöffel	Olivenöl
1	2 Esslöffel	Bratbutter
		Salz, schwarzer Pfeffer

Sauce

1	2 Stk.	Schalotten gross
250	500 g	Champignons
1	2 Esslöffel	Butter
2	4 Esslöffel	Cognac
1,5	3 dl	Weisswein
1,5	3 dl	Kalbsbouillon
2	4 dl	Vollrahm
2	4 Esslöffel	Pommery Moutarde de Meaux (2)
1	2 Prise	Zucker nach belieben
		Salz, Pfeffer



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung Fleisch:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Salbeiblätter ebenfalls hacken. Beide Zutaten mit dem Senf (1) und dem Olivenöl mischen.

Das Kalbsnierstück mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter von allen Seiten (auch an den Enden) und je nach Dicke des Stückes, 6 – 8 Minuten anbraten. Herausnehmen und mit der vorbereiteten Senfmarinade einreiben. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 2 Stunden nachgaren lassen.

Nach 2 Stunden Bratzeit die Ofenhitze auf 230 Grad erhöhen, ohne dabei die Ofentür zu öffnen. Das Kalbsnierstück in aufsteigender Hitze 7 – 8 Minuten fertig garen.

Zubereitung Sauce:

Die Champignons putzen, die Stiele leicht kürzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

Die Butter zum Satz vom Anbraten des Kalbsbratens geben. Champignons und Schalotten dazu geben und ca. 2 Minuten dünsten. Dann Cognac, Weisswein und Kalbsbouillon dazugiessen, aufkochen und alles auf grossem Feuer auf ca. 1/3 einkochen lassen. Den Rahm dazugeben und Sauce noch so lange lebhaft kochen lassen, bis sie leicht bindet. Sauce beiseitestellen.

Fertigstellen

Sauce nochmals aufkochen. Den Senf einrühren und die Sauce je nach Säuregehalt des Senfs evtl. mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Service / Garnitur

Zum Servieren den Braten in dünne Scheiben aufschneiden und mit der Sauce, den glasierten Rüeblis und dem Gratin auf einem grossen flachen Teller anrichten.

Fleisch mit einem Salbeiblatt, Rüeblis mit Schnittlauch und Gratin mit einem Rosmarinzwig garnieren.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 / 2 Personen
Rezeptgruppe: Hauptgang ohne Fleisch (Gabriela)
Saison: Winter / Weihnachten



Gefüllte Cannelloni

Zutaten

4 Personen (je 3 Stk)

2 Personen (je 2 Stück im Viergänger)

Fleisch

300 g	100	Jungspinat (frisch)
1	½	Zwiebel
1	1 Esslöffel	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
250	90 g	Ricotta
100	40 g	Mascarpone
30	10 g	Butter
25	10 g	Mehl
1,5	½ dl	Gemüsebouillon
2,5	1 dl	Milch
		Muskat (frisch gerieben)
12	4 Stk.	Cannelloni
3	2 Esslöffel	Parmesan gerieben
		Butter für die Gratinform
		wenig Petersilie für die Garnitur

Zubereitung

Spinat putzen (dicke Stiele und gelbe Blätter entfernen), gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad).

Zwiebel rüsten, fein würfeln und im heissen Öl glasig dünsten. Den Spinat zugeben und bei grosser Hitze zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Den kalten Spinat mit den Händen ausdrücken und fein hacken. Ricotta, Mascarpone und Spinat mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Gemüsebouillon und Milch unter ständigem Rühren zugliessen und aufkochen. Bei kleiner Hitze etwa 4 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Spinat-Ricotta-Masse in einen Spritzsack oder Gefrierbeutel (Beutel oben zuknoten und unten eine Ecke abschneiden) geben und Cannelloni füllen. Die Cannelloni in eine ausgebutterte Auflaufform einschichten. Die Sauce evtl. nochmals erwärmen und darüber giessen. Die Cannelloni mit Parmesan bestreuen und 30 Minuten backen.

Garnitur / Service

Cannelloni mit Petersilie garnieren und zusammen mit glasierten Rüeblen servieren.



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Gemüse - Beilage
Saison: Winter / Weihnachten

Glasierte Karotten

Zutaten

4 Personen (150 g p/P)

15 Personen (2,5-fach, ergibt ca. 100 g p/P im Mehrgänger)

Zutaten

600	1,5 kg	Karotten bunt
20	50 g	Butter
1	3 Teelöffel	Zucker
2	5 dl	Gemüsebouillon kräftig (Variante 1) Wenig Gemüsebouillon (Variante 2)
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
½	1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Karotten schälen und in diagonale Scheiben schneiden.

Variante 1 (à la minute)

Butter in der Pfanne schmelzen und die Karotten darin andünsten.
Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen und dabei Karotten ab und zu wenden.
Mit Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Deckel entfernen und Karotten weiter kochen, bis sie gar sind und der Fond eingekocht ist.
Karotten mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Variante 2 (vorbereiten)

Karotten im Steamer bissfest garen, kalt abschrecken und beiseitestellen.
Vor dem Anrichten Karotten kurz in Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit wenig Bouillon ablöschen und verdampfen lassen.

Garnitur / Service

Siehe Rezept für Kalbsbraten



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Kartoffeln - Beilage
Saison: Winter / Weihnachten

Gratin Dauphinois

Zutaten

4 Personen (350 g p/P)

15 Personen (2,5-fach, ergibt ca. 240 g p/P im Mehrgänger)

Zutaten

1	3	Knoblauchzehen
800	2 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
2	5 Teelöffel	Salz (1)
		wenig Pfeffer
3 dl	7,5 dl	Milch
1,5	4 dl	Vollrahm (1)
1	3 Teelöffel	Salz (2)
		wenig Muskat
10	20 g	Butter zum ausbuttern der Form
1,5	4 dl	Vollrahm (2)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch längs halbieren und Form ausreiben

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und würzen mit Salz (1) und Pfeffer. Kartoffeln lagenweise in die vorbereitete und ausgebutterte Form schichten.

Milch, Rahm (1), Salz (2) und Muskat gut verrühren, über die Kartoffeln giessen. Darauf achten, dass Flüssigkeit Kartoffeln knapp bedeckt (Menge entsprechend anpassen).

Ca. 50 Minuten backen in der Mitte des Ofens.

Anschliessend Rahm (2) über den Gratin giessen und ca. 20 Minuten fertig backen.

Garnitur / Service

Siehe Rezept für Kalbsbraten



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 / 15 Personen
Rezeptgruppe: Dessert
Saison: Winter / Weihnachten

Orangen-Crème mit Schokoladensauce

Zutaten

4 Personen (ca. 2 dl / 200 g p/P) **15 Personen** (Faktor 3, ca. 1,5 dl / 150 g p/P)



Crème

2	6 Stk.	Orangen
1,5	4,5 dl	Vollrahm
40	100 g	Zucker
1	3 Päckchen	Vanillezucker
250	750 g	Mascarpone
1	2	Eiweisse
		Cointreau zum Aromatisieren

Schokoladensauce

100	250 g	Zartbitterschokolade
1	2,5 dl	Halbrahm
1	3 Prisen	Ras-el-Hanout (1)
1	2 Stk.	Orangen für Garnitur
		Ras-el-Hanout (2)



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung Crème

Die farbige Schale der Orangen fein abreiben. Dann von den Orangen oben und unten den Deckel abschneiden und die Schale mitsamt weisser Haut rundherum herunterschneiden. Die Orangenfilets über einer Schüssel zwischen den Trennhäuten herausschneiden, damit der auslaufende Saft aufgefangen werden kann. Die übrigbleibenden Trennhäute gut ausdrücken. Die Orangenfilets (ohne Kernen und weisse Zwischenhäute) würfeln.

Den Rahm mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Den Mascarpone mit dem aufgefangenen Orangensaft und der Orangenschale verrühren. Den Zucker-Rahm unterheben und kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Orangenwürfel (Saft abgiessen) in die Crème einrühren.

Zubereitung Schokoladensauce

Für die Sauce die Schokolade brechen und in eine kleine Pfanne geben. Den Halbrahm beifügen und alles bei nur schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren schmelzen. Die Schokoladensauce mit Ras-el-Hanout (1) würzen.

Service / Garnitur

Die Crème in die Coupe-Schalen verteilen und Schokoladensauce warm über die Crème laufen lassen. Mit einer dünnen Orangenscheibe garnieren, eingeschnitten, verdreht und mit ein wenig Ras-el-hanut (2) gewürzt.