



CLUB SEIGNEURS

CS 79

DIE BESTEN MENUES AUS 300 KOCHABENDEN





INHALTSVERZEICHNIS

	<i>Seite</i>
30 JAHRE CLUB SEIGNEURS	CS79
Caruso Enrico	Der Geniesser
Gautschi Markus	Der Allrounder
Kaufmann Kurt	Chef de Cuisine
Matter Oskar	Stocki-Experte
Michel Beat	Unser Musikus
Pachlatko Christoph	Dr Värslidichter
Reusch Peter	Der Weinseelige
Rihs Hellmut	Aromat im Quadrat
Rufer Willy	Das Stille Wasser
Schär Christian	Unser Gewissen
Schildknecht Kurt	Mister Whisky
Wegmann Rudolf	Jakob der Wanderer
Würsch Stefan	Obmann und Kassenwart
Bruno Buschor	Homage an den Gründer
Goldener Kochlöffel	Die Auszeichnung
Dank	An die Kochkollegen



30 JAHRE CLUB SEIGNEURS CS79



Dr CS'79 wird das Johr drissig.
Syt drissig Johr kuche mir guet und flissig.

Syt 30 Johr sin nur no wenig drby.
Wie isches denn domols am Afang gsy?

Dr Bruno, dr Artur und dr Migger
hän gfunde, es wär au in Spitäler chiquer,
wenn me wurd kuche so meisterhaft,
wie dr Bocuse, dä kochendi Meister, schafft.

Agfange het's mit Spitaldirektore.
Unterdesse hän die meischte iher Unschuld
verlore....

Hüt duet sich dr CS'79 brüschte
mit Prä-, Akut- und Post-Pensionischte.

In de Spitäler kocht me hüt andersch als
frühner,
do frisst me nümm eso wie d'Hüehner.

Me frogt zerscht jede, was er well,
me kocht für jede speziell
und möglichscht individuell
und serviert's denn sofort uff dr Stell.

Gsundheitsfood isch hütte in,
und Fair-Trade-Produkt, die mache Sinn.

E bsundere Reiz hän „goodies“ und Schnäppli
Zum Hauptgang serviert me nur no Hämppli.

Me kocht bewusst, me gniessst dosiert,
damit dr Ranze nid z'fescht expandiert.

Me kocht mit Informatik bereits
und zellt Kalorie mit Megabytes.

Wie soll das im Club Seigneurs witergo?
Wo würde mir in 30 Johr aneko?

I bi nid sicher, ob mr denn dr Puck no gsehn.
Villicht hämmer denn scho die dritte Zehn
und frässe alles klei kariert,
nur no Brunoise oder uffgweicht und püriert.

Im 2039 tönt's denn eso:
„He, Fefan, hef mr no d'Fofe do?“

„**W**af faif?“ -- Es verstohts ebe nümm
jede, wenn mir ohni Zehn mitenander rede.

Doch bimene Hoor hät i d'Frog vergässe:
Git's denn in 30 Johr no öppis z'ässe?

I mein, wenn d'Finanzkrise eso witergoht,
denn läbe mir in Zukunft vo Wasser und
Brot.

Denn git's statt Wellness-Apero-Cüpli
nur no fadi Maggi-Süppli.

Und dr Kaufmann Kurt wirsch kuche gseh
mit grüne Alge us em See.

Dr Hellmut duet nümm Wy ikaufe,
sondern zum nägschte Brunne laufe.

Und statt e 5-Gang-Menu kuche,
git's nur no Räschte vo geschter mit Knoche.

Und während mir die Räschte nämme,
sammlet dr Ruedi no d'Brösmeli zämmme

Doch halt – es isch jo noni sowyt,
mir läbe zum Glück inere andere Zyt

Dusse bloost zwor e kalti Bise
und alli rede vo Finanze und Krise.

Aber mir sitze do in dr Wärmli dinne,
düen dr Fahrplan und Plän fürs 09 spinne.

Mir wänn uns durch gar nüd hindere loh,
do ane nach Wetzikon hindere z'ko.

Bi Winter und Kälti und hartem Schnee
isch d'Fahrplankonferänz die beschi Idee.

Wältwyt ohni Konkurränz
isch unseri Fahrplankonferänz.

Drum wänn mir do no „molto anni
mangiare e bere da Colaiani.“

Christoph Pachlatko, Januar 2009



ENRICO CARUSO 18.04.1961
(DER GENIESSER)



Mir hän e Wächsel vollzoge:
So sin mir vo Rüti an Zeltweg zoge.

Mir hän jo scho viili Wächsel erläbt
und nid nur an dr Vergangeheit kläbt.

Jä, weisch no, fruehner, vor viile Johre
simmer no e Club ggeh vo Spitaldirektore.

Jede Kolleg het e Spital regiert
und dr CS het d'Spitallandschaft kontrolliert.

Du, das isch hüt nümm eso,
dr eint oder ander het sy Spital verloh.

I frog mi drum, wo füehrt das ahne,
und langsam fang i afo ahne:

Mit entwickle uns do insgeheim
zumene fröhlig kochende Altersheim.

Eso wärde mir in Zuekunft glänze:
Ohni Spitäler -- drfür mit dicke Ränze!

Das isch wohl d'Zuekunftsvision:
Dr ganzi Kochclub in Pension!



AUGUST-CREATION ENRICO CARUSO



Limonensuppe mit Kerbel-Forellen-Klösschen

Rauchlachs-Gemüse-Tartar mit Kerbelsauce

Seeteufel im Speckmantel

Feigen im Rotwein



Limonensuppe mit Kerbel-Forellen-Klösschen

Zutaten für 4 Portionen

250 g Forellenfilets, enthäutet und entgrätet
50 g Doppelrahm
1 Stk. Eiweiß
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Stk. Limone (abgeriebene Schale)
1 Bund Kerbel
2 Stk. Stangensellerie

1 Stk. Karotte klein
1 Stk. Schalotte
25 g Butter
150 ml Weißwein
0,5 l Gemüsebouillon
abgeriebene Schale und Saft einer Limone

Zubereitung

Für die Klösschen die Forellenfilets in Streifen schneiden und mit dem Doppelrahm und dem Eiweiß 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dann im Mixer oder Cutter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Limonenschale würzen. Einige schöne Kerbelblätter für die Garnitur beiseite legen. Den restlichen Kerbel fein hacken und unter die Klösschenmasse mischen.

Für die Suppe den Stangensellerie rüsten, dabei zarte Blätter an den Zweigen lassen. Die Karotte schälen. Beide Gemüse würfeln. Die Schalotte schälen und fein hacken.

In einem mittelgrossen Topf die Butter schmelzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Die Gemüsewürfelchen beifügen und mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen stark einkochen lassen. Die Bouillon dazugießen und alles auf kleinem Feuer zugedeckt weich kochen. Dann die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.

Die Suppe nochmals aufkochen. Den Doppelrahm, die Limonenschale und den Saft beigeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsebouillon aufkochen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die man immer wieder in die heiße Bouillon taucht, kleine Klösschen von der Forellenmasse abstechen und in die Bouillon gleiten lassen. Vor dem Siedepunkt je nach Grösse 1 -2 Minuten ziehen lassen.

Die Klösschen in vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und mit der heißen Limonensuppe übergießen. Mit Kerbelblättern garnieren.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Enrico Caruso



Rauchlachs-Gemüse-Tatar mit Kressesauce

Zutaten für 4 Portionen

200 g geräucherten Lachs, nach Belieben in Scheiben geschnitten
2 Stk. Frühlingszwiebeln (zart)
1 Stk. Tomate (fest, gross)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL Crème-fraîche
1 TL Zitronensaft
1 Spritzer Worcestershiresauce
75 g Kresse

0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Kerbel
100 ml Hühnerbouillon
(alternativ: Oxtail claire)
50 ml Noilly-Prat
50 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer
1 Bund Radieschen

Zubereitung

Den Rauchlachs in kleinste Vierecke bzw. Würfelchen schneiden
Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken.
Die Tomate quer halbieren, entkernen und möglichst klein würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Crème fraîche mit dem Zitronensaft, Worcestershiresauce sowie einer Prise Salz verrühren. Rauchlachs, Frühlingszwiebeln und Tomate beifügen und alles sorgfältig mischen. Das Tatar zugedeckt im Kühlschrank mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.
Für die Sauce die Kresse waschen und gut abtropfen lassen. Mit Petersilie, Kerbel, Bouillon oder Ochsenschwanzsuppe im Cutter oder Mixer pürieren. Alles in ein Sieb geben und die Flüssigkeit gut abtropfen lassen, die Kräutermischung jedoch nicht auspressen. Diese anschliessend mit der Crème fraîche verrühren.
Den Noilly Prat und den Weisswein in einen kleinen Topf geben und auf 3 Esslöffel einkochen lassen. Diese Reduktion zur Kressesauce geben. Mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zitronensaft abschmecken.
Die Radieschen rüsten und in Viertel schneiden.
Zum Servieren etwas Kressesauce in die Mitte der Teller geben und das Tatar darauf anrichten. Mit den Radieschen garnieren.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: 40 min
Creation: Enrico Caruso



Seeteufel im Speckmantel

Zutaten für 6 Portionen

0,5 Bund Thymian
300 g Bratspeck
1 Stk. Seeteufel (ca. 800g)
1 Stk. Schalotte
2 EL Bratbutter
1 Zweig Rosmarin

1 EL Tomatenpüree
100 ml Portwein
400 ml Rotwein kräftig
100 ml Cognac
80 g Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Den Speck auf einem grossen Stück Klarsichtfolie Tranche an Tranche zu einem grossen Rechteck etwa in der Länge des Fischfilets auslegen. Mit den Thymianblättchen gleichmässig bestreuen.

Das Seeteufelfilet am schmaleren Ende einschlagen, so dass das gesamte Filet eine gleichmässige Dicke aufweist. In der Mitte des Speckrechtecks platzieren und mit Hilfe der Folie den Fisch im Speck einwickeln. Mit Küchenschnur binden.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.

Die Schalotte schälen und fein hacken.

In der Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Den Fisch rundum bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten anbraten. In die vorbereitete Gratinform geben und im 180°C heissen Ofen auf der mittleren Rille während 15 Minuten fertig braten. Dann den Ofen ausschalten und den Fisch 10 Minuten nachgaren lassen.

Während der Fisch gart, im Bratensatz die Schalotte, den Rosmarinzweig und das Tomatenpuree kurz anrösten. Mit Portwein, Rotwein und Cognac ablöschen und die Sauce auf auf 100 ml einkochen lassen. Den Rosmarinzweig entfernen. Die Butter in Flocken in die leicht kochende Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Seeteufel in Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 50 min

Creation: Enrico Caruso



Feigen in Rotwein

Zutaten für 4 Portionen

8 Stk. Feigen frisch
2 dl Rotwein
4 EL Zucker
1 Stk. Vanillestängel (Mark / Stängel)
0,5 Stk. Zimtstängel
3 Stk. Gewürznelken
2 dl Vollrahm
0,5 Packung Vanillezucker
1 EL Pistazienkerne (gehackt)

Zubereitung

Feigen vierteln, dabei unten nicht ganz durchschneiden.
Wein, Zucker, Vanillemark und Stängel, Zimtstängel und Nelken aufkochen. Feigen hinzulegen, unbedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
Feigen herausnehmen, beiseite stellen, Gewürze entfernen. Sud sirupartig einkochen.
Rahm mit Vanillezucker und -mark flauzig schlagen.
Noch warme Feigen auf Dessertteller anrichten, mit dem Sirup beträufeln. Rahm dazu anrichten, garnieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 40 min
Creation: Enrico Caruso



MARKUS GAUTSCHI 27.06.1961
(DER ALLROUNDER)



Es heisst, me müess spare, überall.
Bim Koche im Spital haigs no Sparpotential.

Dört könn me d'Zitrone no witer presse
Und s'Budget saniere dank schlächterem Esse.

D'Qualität muess abe -- g'haue oder gstoche
Zum 30 Millione spare bim Koche.

S'neu Modewort heisst Qualitätsabbau:
Nid weniger, sondern schlächter gieng'sau!

Nid weniger esse -- um Himmels wille!
Mir tüen witerhin alli Wünsch erfülle.

D'Patiente bikömme gäng wie gäng
e Mittagesse mit drei Gäng.

Zerscht git's e Wucherückblicksuppe,
wo sich tuet als Abwäschwasser
entpuppe.

Denn git's e Stocki aneknallt
Mit Sauce, wenn me die extra zahlt.

Zum Dessert e Crème us fuule Eier
und zem Trinke längt e suure Zweier.

Me sait däm au Steigere vo Effizienz
dank Abbau vo Köch und Kompetänz.



JANUAR-CREATION
MARKUS GAUTSCHI



Bachforelle an Malanser Rotweinschaum

*

Kabissalat mit Bündnerfleisch

**

Churer Beckibraten

Polenta mit Dörrzwetschgen

Wintergratin



Bachforelle an Malanser Rotweinschaum

Zutaten für 10 Portionen

5 Stk. Bachforellen (zu 250g)	1,25 dl Doppelrahm
1 EL Zitronensaft	8 EL Sauce Hollandaise
1 TL Worcestershiresauce	1,25 dl Schlagrahm
1 Prise(n) Salz und Pfeffer aus der Mühle	2,5 EL Schalotten fein gehackt
50 g Butter	13 Stk. Pfefferkörner zerdrückt
2 EL Mehl	8 Stk. Eigelb
2,5 TL Schalotten, fein gehackt	2,5 Prisen Salz
2,5 Prisen Knoblauch	2,5 EL Essig, Weisswein, Wasser, (je 1 x)
2,5 dl Rotwein Malanser	2,5 Prisen Cayennepfeffer

Zubereitung

Zubereitung Bachforellen:

Bachforellen filetieren, entgräten und in 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Würzen mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce. Fischfilets mit Mehl bestäuben und in der Butter braten.

(Sauce Hollandaise nach Lehrbuch)

Zubereitung Rotweinschaumsauce: Für die Sauce Schalotte und Knoblauch in der Butter dünsten. Mit Rotwein ablöschen und auf 1/5 einkochen lassen. Doppelrahm beigeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce Hollandaise und Schlagrahm mischen und unter die Sauce rühren. Nicht mehr aufkochen.

Anmerkung und Kochtipps

Mit der Sauce auf die vorgewärmten Teller einen Spiegel machen. Fischstückchen darauf verteilen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 50 min

Creation: Markus Gautschi



Kabissalat mit Bündnerfleisch

Zutaten für 10 Portionen

250 g Speckwürfeli
100 g Weinbeeren dunkel
7 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
13 EL Traubenkernöl
2,5 Stk. Äpfel rotschalige
1,25 kg Weisskabis
150 g Bündnerfleisch

Zubereitung

Speck ohne Fett glasig braten, zu den Weinbeeren geben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Äpfel halbieren und einige Spalten in der Sauce wenden, beiseite stellen. Rest in die Sauce würfeln. Kabis sehr fein schneiden. Darunter mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Mit Apfelspalten und Bündnerfleisch garniert servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 50 min

Creation: Markus Gautschi



Churer Beckibraten

Zutaten für 10 Portionen

2,5 kg junges Lammgigot (Hammelkeule), mit Bein
10 Stk. Knoblauchzehen, halbiert
1 TL je 1 x Salz, Pfeffer, Paprika
3 Zweige Rosmarin, Nadeln abgestreift
8 EL Erdnussöl
1,25 kg junge, erntefrische Kartoffeln
0,5 kg Karotten
0,5 kg Zwiebeln
250 g Lauch
250 g Sellerie
75 g Butter
2,5 dl Weißwein trocken
7,5 dl Fleischbrühe

Zubereitung

Kartoffeln, Karotten und Sellerie in dünne Scheiben, Zwiebeln in feine Ringe, Lauch in 2 cm lange Stücke schneiden.
Lammgigot mit den halbierten Knoblauchzehen spicken und mit den Gewürzen einreiben. Im Öl anbraten. Gemüse beigeben und mitdünsten. Mit dem Weisswein und der Fleischbrühe ablöschen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200°C während zirka 50 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Fleisch regelmässig mit dem Bratenjus begießen. Butterflocken über das Fleisch verteilen. Bei Bedarf vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 90 min

Creation: Markus Gautschi



Polenta mit Dörrzwetschgen

Zutaten für 8 Portionen

100 g Dörrzwetschgen entsteint
2 dl Rotwein
(alternativ: Wasser)
1,6 l Milchwasser (halb-halb)
2 TL Salz
1 TL Gemüsebouillon
400 g Veltliner Polenta
(alternativ: Maisgriess, mittelfein)
100 g Bündner Bergkäse (gerieben)
(alternativ: Parmesan)
3 EL Haselnüsse
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Am Vortag:

Zwetschgen im Rotwein oder Wasser einweichen.

Am Zubereitungstag:

Zwetschgen abtropfen lassen. Milchwasser aufkochen. Mit Salz und Bouillon würzen und vom Herd nehmen. Den Maisgriess einrühren. Bei kleiner Hitze 45 - 60 Minuten zu einem dicken Brei kochen, regelmässig rühren. Die Hälfte des Käses darunter rühren.

Haselnüsse grob hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Zwetschgen vierteln, zugeben und pikant mit Pfeffer würzen. Polenta auf Tellern anrichten, Zwetschgen-Nuss- Mischung darauf geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 80 min

Creation: Markus Gautschi



Wintergratin

Zutaten für 10 Portionen

8 Stk. Blutorangen
6 Stk. Mandarinen
2,5 Stk. Grapefruits
2,5 dl Orangensaft
5 EL Cointreau
4 EL Zucker
5 Stk. Eiweiß
2,5 Prisen Salz
2 Prisen Safran
0,5 TL abgeriebene Orangenschale
3 EL Marinierflüssigkeit

Zubereitung

Vorbereiten:

Die marinierten Früchte können einen halben Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Eiweissmasse erst ganz kurz vor dem Servieren zubereiten.

Grapefruits in Schnitze teilen, darauf achten, dass die weissen Häutchen gründlich entfernt werden, in eine Gratinform geben.

4 EL Zucker über die Früchte verteilen, ca. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Eiweiss und Salz zusammen steif schlagen, die 7 EL Zucker beigeben und kurz weiterschlagen. 3 EL Marinierflüssigkeit zum Eischnee geben, nochmals kurz weiterschlagen, dann die Masse sofort über die Früchte verteilen und gratinieren.

Gratinieren:

Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Die Früchte sollten dabei warm und die Oberfläche hellbraun werden, sofort servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 40 min

[Creation: Markus Gautschi](#)





**KURT KAUFMANN 24.07.1948
(CHEF DE CUISINE)**



*„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein,
es darf auch mal etwas Besseres sein.“*

**Mir koche drum uf höchsthem Niveau,
hejo, sunscht kame's lieber sy lo.**

**Mir schlemmere mit de beschte Sache,
em Kaufmann Kurt duet's Koch-Härz
lache.**

**Und was mer bim Trinke hindere giesse,
sin Spizze-Wy und s'Bescht zum gniesse.**



APRIL-CREATION
KURT KAUFMANN



Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln

*

Gefüllte Pilze auf Frühlingssalat, Wong-Tong Körbchen mit Quinoasalat

**

Kalbscarré an Whiskysauce

Frische TomatennuDELN mit Brunnenkresse

Flammeri mit Erdbeeren



Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln

Zutaten für 10 Portionen

500 ml Wermutwein
180 ml Portwein, weiß
120 g Zitronengras
24 g Curry
16 g Curtypaste, grün
1,6 l Geflügelfond
1,3 l Rahm 35% Fett
160 g Äpfel

240 g Ananas
40 g Petersilie, glatt
440 g Butter
20 g Kerbel frisch
400 g Jakobsmuscheln
- Salz
20 g Weissmehl
40 g Bratfett
- Pfeffer weiß

Zubereitung

Wermutwein (Noilly Prat) und weißen Portwein aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Zitronengras in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen und zupfen. Ausgestochene, geschälte Äpfel, frische Ananas und Petersilie fein hacken. 300 ml Rahm steifschlagen und kühlen. 200 g Butter in Würfel schneiden und kühlen. Kerbel waschen, zupfen und trockentupfen. Zitronengras in 20 g Butter andünsten. Curtypulver und grüne Curtypaste beigeben und mitdünsten. Mit der Reduktion von Noilly Prat und Portwein ablöschen. Mit Geflügelfond und 1 l Rahm auffüllen und zum Siedepunkt bringen. Unter öfterem Abschäumen 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Ananas, Äpfel und Petersilie beigeben und weitere 15 Minuten kochen. Suppe durch ein Drahtspitzsieb passieren. Kalte Butterflocken unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Suppe rühren und abschmecken. Jakobsmuscheln (ausgelöst und ohne Einlage) in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlen. In heißer Bratbutter glasig sautieren und auf Küchenpapier entfetten. Die Hälfte der geschlagenen Sahne in die Suppe geben. Sautierte Jakobsmuscheln in der Tellermitte anrichten (20 g pro Person). Die Suppe vorsichtig darübergießen und eine Haube geschlagene Rahm daraufsetzen. Mit Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren.

Anmerkung und Kochtipps

Zitronengras mit dem Messerrücken quetschen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Kurt Kaufmann



Gefüllte Pilze auf Frühlingssalat, Wong-Tong Körbchen mit Quinoasalat

Zutaten für 10 Portionen

20 Stk. Champignons
5 dl Zitronensaft
30 g Butter
100 g Schalotten
20 g Knoblauch
20 g Petersilie, frisch
5 g Paprikapulver
50 g Parmesan

1 g Salz
50 g Paniermehl
50 g Butterfocken
300 ml Gemüsebouillon
1 g Pfeffer
200 g Quinoa
150 g Peperoni
3 EL Olivenöl
2 EL Aceto Balsamico Bianco

Zubereitung

An den frischen Champignons den Stiel herausdrehen. Pilzhüte und Stiel mit Zitronensaft beträufeln. Butter in der Bratpfanne erwärmen. Schalotten fein gehackt, Knoblauch (fakultativ) gepresst und die Petersilie fein gehackt zugeben und mitdämpfen. Mit Paprikapulver würzen und vom Feuer nehmen. Etwas geriebenen Parmesan daruntermischen. Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Füllung in die Pilzhüte geben und in eine geeignete Gratin-Form geben. Paniermehl und geriebenen Parmesan mischen und über die Füllung geben. Butterfocken darauf verteilen. Gemüsebouillon in die Gratin-Form gießen und bei 200 °C 15 Minuten gratinieren.

Für die Wong-Tong Körbchen Quinoa im Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Die Peperoni in ganz feine Würfel (Brunoise) schneiden, mit leicht warmem Balsamicoessig anmachen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und in die Körbchen abfüllen. Alles schön anrichten.

Anmerkung und Kochtipps

Als Beilage Blattsalat rüsten und waschen. Salatsauce nach Belieben herstellen. Körbchen sind im Handel erhältlich.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: 40 min
Creation: Kurt Kaufmann



Kalbscarré an Whiskysauce

Zutaten für 10 Portionen

2,5 kg Kalbscarré
125 ml Olivenöl
1 Stk. Zitrone
2 Zehen Knoblauch
125 ml Whisky
6,25 Scheiben Ananas frisch
2,5 Zweige Rosmarin
1 TL Pfeffer
375 ml Weißwein
625 ml Kalbsfond
180 g Butter
1 TL Salz

Zubereitung

Marinade aus Olivenöl, abgeriebener Zitronenschale, gepressten Knoblauchzehen und etwas Whisky anrühren. Ananas in Stücke schneiden und zu der Marinade geben. Mit Rosmarin und Pfeffer aus der Mühle würzen. Braten 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur marinieren. Mit Salz würzen. Braten in der Bratpfanne schön anbraten. Ofen auf 200 °C vorheizen, Braten hineinschieben, nach 10 Minuten nur noch 80 °C einstellen, Kerntemperatur sollte 68 °C haben. Nochmals in einer Bratpfanne knusprig anbraten, dann tranchieren.

Für die Whiskysauce Weißwein, braunen Kalbsfond und Whisky auf ca. 400 ml einreduzieren. Kalte Butter portionsweise in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Saucenspiegel auf die vorgewärmten Teller geben, tranchiertes Fleisch schön anrichten, Rosmarinzweiglein als Garnitur.

Anmerkung und Kochtipps

Beilage: Tomatennudeln

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Kurt Kaufmann



Frische TomatennuDELN mit Brunnenkresse

Zutaten für 10 Portionen

320 g Weissmehl
370 g Hartweizendunst oder Griess
200 g Vollei
100 g Eigelb
30 g Olivenöl
30 g Wasser
30 g Tomatenpüree
3 EL Brunnenkresse

Zubereitung

Weißmehl sieben. Alle Zutaten (50 g Hartweizendunst oder Griess aufheben) in einen Rührkessel geben, mit dem Knethaken zu einem elastischen Teig verarbeiten und etwa 5 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Nudelteig hauchdünn ausrollen (während des Ausrollens immer wieder mit Hartweizendunst oder Griess bestreuen). Die ausgerollten Teigbänder mit der Schnittwalze schneiden.

Die geschnittenen Nudeln zu losen Nestern legen, damit sie nicht zusammenkleben. Nudeln im kochenden Salzwasser al dente kochen (1 Teil Nudeln in 5 Teilen Wasser). Nudeln abschütten und in Butter und/oder kaltgepresstem Olivenöl kurz schwenken und abschmecken. Brunnenkresse dazugeben und kurz schwenken.

Anmerkung und Kochtipps

Zubereitungs-Variante: Weißmehl und 320 g Hartweizendunst zu einem Kranz formen. Vollei, Eigelb, Olivenöl und Wasser in die Kranzmitte geben. Von Hand mindestens 10 Minuten zu einem sehr festen, glatten und elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Kurt Kaufmann



Flammeri mit Erdbeeren

Zutaten für 10 Portionen

235 g Milch	210 g Erdbeeren
1 Stk. Vanilleschote	25 g Cognac
30 g Hartweizengriess	2 g Zitronenmelisse frisch
7 g Gelatine	150 g Wasser
55 g Eigelb	2 Stk. Orangen
50 g Zucker	1 Stk Zitrone
190 g Rahm 30% Fett	

Zubereitung

Timbale-Förmchen (Inhalt 90 g) bereitstellen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Rahm steifschlagen und kaltstellen. 110 g Erdbeeren in 5 mm große Würfel schneiden und mit Cognac marinieren. Einige Erdbeeren für die Garnitur in Scheiben schneiden.

Zitronenmelisseblätter waschen und trockentupfen.

Milch mit Vanilleschote, Vanillemark und Zitronenzesten aufkochen. Durch ein Sieb passieren und in das Kochgeschirr zurückgeben. Grieß unter Rühren in die kochende Milch rieseln lassen und auf kleiner Flamme quellen lassen. Gelatine auspressen und unter die Masse mischen. Auf Eiswasser kaltrühren, bis die Masse leicht zu stocken beginnt. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und unter die Grießmasse ziehen. Geschlagene Rahm und 110 g Erdbeeren unter die Masse melieren. Sofort in die vorbereiteten Förmchen füllen. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Für die Erdbeersauce die restlichen Erdbeeren im Mixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Wasser, Zucker und ausgepressten Orangensaft zu Sirup kochen und erkalten lassen. Erdbeermark und ausgepressten Zitronensaft unter den erkalteten Sirup mischen. Timbale-Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit Erdbeersauce umgießen.

Mit Erdbeerscheiben und Zitronenmelisseblättern garnieren.

Anmerkung und Kochtipps

Hinweise für die Praxis: Für das Rezept kann auch Eiweiß statt Eigelb verwendet werden. Das Eiweiß wird zusammen mit dem Zucker im Wasserbad erst warm und dann kalt aufgeschlagen. Nur vollreife Erdbeeren verwenden. Je nach Verwendungszweck kann die Sauce mit Cointreau oder Grand Marnier parfümiert werden.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 min

Creation: Kurt Kaufmann





**OSKI MATTER 26.11.1945
(STOCKI-EXPERTE)**



S'Aesse isch guet vo dr Vorspiis bis zum Dessert und au mit em Putze klappt's scho besser.

Nur öppis hämmer noni im Griff, es fählt no eifach dr letzti Schliff.

I ha drum dänkt, Kollege gänd acht, wenn dr **Oski** im Neue Johr, im 2008, wieder e Menu komponiert -- e Pracht!

Denn mäldet sich jetz e liise Verdacht, dass dr **Oski** vorhär über d'Nacht no sälber schnäll e Stocki macht,

damit's im Kochclub denn nid kracht, wenn dr Stocki grührt wird und alles lacht!

Bim letzte Mol het's ebe usggeh wie ne Schlacht ...
Also gänd acht, im 2008.

Socki, das weiss jo jede Meischter, sött nid usggeh wie Härdöpfel-Kleischter!

Und ebefalls isch evidänt:
Stocki söttsch nid bruuche als Zemänt.



JANUAR-CREATION
OSKAR MATTER



Wirzsalat mit Erdnussdressing

*

Schweinskoteletts mit Champignonsauce

**

Dörrfeigensalat mit Orangen-Minze-Sauce



Wirzsalat mit Erdnussdressing

Zutaten für 4 Portionen

1 Stk. Zitrone
60 g Erdnüsse (gesalzen)
1,5 dl Saurer-Halbrahm
1 EL Rohrzucker
1 TL Salz
2 Stk. Eier
350 g Wirz
100 g Karotten
80 g Erbsen (tiefgekühlt)
1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
1 dl Gemüsebouillon

Zubereitung

Zitrone auspressen. Saft mit Erdnüssen, Sauerrahm, Zucker und Salz, mit dem Stabmixer, zu einer cremigen Sauce mixen. Beiseite stellen. Eier ca. 10 Minuten hart kochen.

Wirz vierteln, Strunk entfernen. Wirz und Karotten in Streifen schneiden. Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. Erbsen in Butter kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auskühlen lassen. In derselben Pfanne Wirz in der Gemüsebouillon ca. 2 Minuten kurz dämpfen. Er sollte noch schön grün sein. Mit kaltem Wasser abschrecken. Wirz auf 4 Teller verteilen. Mit Karottenstreifen, Erbsen und Eierwürfeln bestreuen. Mit Sauce beträufeln und servieren.

Anmerkung und Kochtipps

Kann auch mit Weisskabis zubereitet werden.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 min
Creation: Oskar Matter



Schweinskoteletts mit Champignonsauce

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Rohrzucker
3 EL Erdnussöl
3 EL Tomatenpüree
- Salz, Pfeffer
4 Stk. Schweinskoteletts à 160 g
70 g Zwiebeln
3 Stk. Chilischoten (grün)
200 g Champignons
0,5 Bund Koriander
1 EL Bratbutter
2 EL Mehl
4 dl Wasser
1 Stk. Würfel gebundene Sauce

Zubereitung

Für die Marinade Zucker, Öl und Tomatenpüree mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts mit der Marinade einreiben.

Zwiebeln fein hacken. Chilis halbieren, entkernen und klein schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Koriander hacken.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Koteletts auf jeder Seite 2 Minuten anbraten.

Auf ein Blech legen und in der unteren Ofenhälfte 10 Minuten braten.

Sauce: Inzwischen im Bratfond Zwiebeln, Chilis und Champignons andünsten und mit Mehl bestäuben. Wasser beigeben. Saucenwürfel beifügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander beifügen oder separat dazureichen. Koteletts mit der Sauce servieren.

Anmerkung und Kochtipps

Dazu passt Basmatireis.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 35 min

Creation: Oskar Matter



Dörrfeigensalat an Orangen-Minze-Sauce

Zutaten für 4 Portionen

3 Stk. Bio Orangen
20 g Ingwer
50 g Zucker
1 TL Vanillepaste
300 g Feigen (getrocknet)
0,25 Bund Pfefferminze

Zubereitung

Von den Orangen die Schale mit dem Zestenmesser fein abziehen.
Orange auspressen. Saft in eine kleine Pfanne geben. Orangenzensten beigeben.
Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zum Orangensaft geben.
Zucker und Vanillepaste beigeben. Alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Ingwer entfernen. Pfanne vom Herd nehmen und den Orangensirup abkühlen lassen.
Von den verbleibenden 2 Orangen die weisse Haut wegschneiden.
Die Orangenfilets mit einem scharfen Messer vorsichtig herauslösen und zum Orangensirup geben.
Feigen in dünne Scheiben schneiden. Rosettenartig auf 4 Dessertteller anordnen.
Orangensirup und Schnitze darüber verteilen.
Pfefferminzblätter darüber zupfen und servieren.

Anmerkung und Kochtipps

Dazu passen Vanilleglace oder eine Doppelrahmglace wie zum Beispiel Fior di latte.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 40 min
Creation: Oskar Matter





BEAT MICHEL 15.04.1944
(UNSER MUSIKUS)



Mir hän Euch gsunge vor eme Johr
e Lied als kochende Club Seigneurs-Chor,

E Lied vo dr Liebi und vom Grosspapa,
vom Lenz und vo dr Veronika.

Mir hän das Lied mit Innbrunscht gsunge,
zwar nid perfekt, aber d'Ueberraschig isch
glunge!

Doch halt, das Lied passt hüt nid rächt.
Für e blühende Lenz isch s'Wetter z'schlächt.

Dr Lenz isch verby, s'isch Zyt für dr Summer,
doch macht uns dr Summer eher Kummer.

S'isch sibirisch kalt und überall nass,
es schifft fascht ohni Unterlass.

S'isch nid normal, im heisse Juli
bruucht me e dicke Winterpulli.

Im Radio sait er, jetz käm dr Winter!
Won i das ghört ha, han i gmeint, jetz
spinnt er.

Uf dr Meteo-Karte ka me dütlig läse:
Kalti Strömige mit Usläufer bis ins
Gsundheitswese.



DEZEMBER-CREATION
BEAT MICHEL



Linsen an Balsamicoessig und Kürbiskernöl

*

Escalope de Saumon toute simple

**

Kalbsmignons mit Thymianjus

Champagnerrisotto

Schokoladenpudding mit Orangensauce



Linsen an Balsamicoessig und Kürbiskernöl

Zutaten für 2 Portionen

75 g kleine, grüne Linsen
1 Stk Zwiebel klein
1 Stk Knoblauchzehe ungeschält
1/2 Stk Lorbeerblatt
1 Stk Gewürznelke
1 Zweig Thymian
2-3 Stk Petersilienstiele

1 EL Karotten-, Sellerie- und Lauch-brunoise
1 Stk Frühlingszwiebel
1 TL Butter
20 g Frühstücksspeck
1 EL "Aceto Balsamico Tradizionale"
2 El Kürbiskernöl feinstes
- weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Linsen auf einem Drahtsieb unter kaltem Wasser abbrausen. Danach mit dem Thymianzweiglein, den Petersilienstielen, der ungeschälten Knoblauchzehe und der mit Lorbeerblatt und Nelke besteckten Zwiebel in ca. 4 dl mässig gesalzenem Wasser so lange bei mittlerer Hitze kochen, bis sie gar sind, aber noch "Biss" haben. Auf ein Drahtsieb schütten und die Gewürze entfernen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel in feine Ringe und das Gemüse (Karotte, Lauch und Sellerie) sowie den Speck in feinste Brunoise schneiden. Zum Blanchieren des Gemüses in einem Pfännchen mässig gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, erst die Lauchbrunoise kurz blanchieren, mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf Küchenpapier heben und anschliessend – in demselben Wasser – die Sellerie- und Karottenbrunoise auf den Punkt garen und auf einem Drahtsieb gut abtropfen lassen.

Den Speck knusprig braten, die Gemüsebrunoise zufügen, kurz heiss schwenken und unter die noch lauwarmen Linsen mischen. In derselben Pfanne die Zwiebelringe in 1 TL Butter golden sautieren. Die Linsen vorsichtig mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen, den Balsamicoessig sowie das Kürbiskernöl unterrühren, den noch lauwarmen Linsensalat in die Mitte von grossen Tellern setzen und mit den Zwiebelringen sowie mit gezupften Petersilienblättchen bestreuen.

Anmerkung und Kochtipps

Besonderen Glanz verleihen Sie dem Linsensalat, wenn Sie dazu Jakobsmuscheln servieren: Die Jakobsmuscheln (pro Person 2-3 Stück) unter fliessendem Wasser von allen Unreinheiten befreien, je nach Grösse horizontal durchschneiden, vorsichtig salzen, mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer würzen, mit einer Spur Zucker bestreuen, in Butter oder Olivenöl bei mittlerer Hitze beidseitig sekundenschnell sautieren und auf den Salat setzen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Beat Michel



Escalope de Saumon toute simple

Zutaten für 2 Portionen

300 g Lachs Rückenfilet
Weissweinsauce:
2 EL Vermouth trocken
1/2 dl Weisswein
1 Frühlingszwiebel kleine
1 Stk weisser Lauch
3 Stk Petersilienstiele
4 Stk Champignon
4 Stk Pfefferkörner weisse

1/2 dl Fischfonds (oder Bouillon)
1 dl Rahm
1 EL Schnittlauch
1 EL Tomatenwürfelchen
- Salz, Curry, Cayenne
- Pfeffer aus der Mühle (weiss)
1 TL Butter
1 EL Olivenöl

Zubereitung

Vom Lachs Rückenfilet alle unliebsamen Teile wegschneiden, kurz unter kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in zwei Stücke teilen, jedes Stück zwischen einer Klarsichtfolie sehr sanft zu einem "Schnitzel" klopfen und bis zum Gebrauch an die Kälte stellen.

Für die Sauce Vermouth und Weisswein in ein Saucenpfännchen geben. Die Frühlingszwiebel, den Lauch sowie die Champignons klein schneiden, mit den leer gezupften Petersilienstielchen und den Pfefferkörnchen zum Alkohol fügen und bei kleiner Hitze langsam auf die Menge von 2 EL reduzieren. Den Fond (oder Bouillon) und den Rahm zufügen, kurz aufkochen lassen, vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry sowie mit einem Hauch Cayenne würzen und die Sauce bis zum Gebrauch beiseite stellen. Die Sauce durch ein feines Drahtsieb in ein anderes Pfännchen passieren, zum Kochen bringen und so lange reduzieren, bis sie den Rücken eines Esslöffels leicht überzieht.

Die Lachsschnitzel vorsichtig mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen, in einer Bratpfanne 1 TL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und die Schnitzel beidseitig auf den Punkt braten, was kaum länger als 2-3 Minuten dauert.

Anmerkung und Kochtipps

Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der heißen Sauce umgiessen und mit Schnittlauchröllchen sowie Tomatenwürfelchen bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Beat Michel



Kalbsmignons mit Thymianjus

Zutaten für 2 Portionen

2 Stk Kalbsmignons à ca. 100 g	1 El Öl
6 Stk Frühlingszwiebeln kleine	1 dl Kalbsjus (oder Bouillon)
6 Stk Knoblauchzehen ungeschälte	1 Prise Zucker
12 Stk Champignons kleine	1 Prise Salz
25 g Frühstücksspeck	1 Prise Pfeffer aus der Mühle weiss
1 Zweig Thymian	1 TL Thymianblättchen
1 El Butter	

Zubereitung

Das Fleisch 1/2 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Küchentemperatur annimmt. Die Champignons mit einem Küchenpapier sauber abreiben und den Speck klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln halbieren, 1 EL Butter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen, die Zwiebeln und die ungeschälten Knoblauchzehen zufügen, vorsichtig salzen sowie mit einer Prise Zucker bestreuen und zugedeckt bei kleiner Hitze zu einer goldenen Farbe caramelisieren lassen.

Je 1 EL Butter und Öl in einer Bratpfanne zum Brutzeln bringen und ein Thymianzweiglein beifügen. Die Mignons mit Salz sowie mit weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 2-3 Minuten – je nach Fleischdicke – rosa braten, dabei immer wieder mit der brutzelnden Butter-Öl-Mischung übergießen. Das Fleisch neben dem Herd zugedeckt warm halten und gelegentlich wenden, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen können.

In der restlichen Bratbutter die Champignons und den klein gewürfelten Speck kurz sautieren, zu den caramelisierten Zwiebeln und den Knoblauchzehen fügen.

Den Bratsatz mit 1 dl Kalbsjus (oder Bouillon oder aufgelöstem Fleischextrakt) auflösen und bei grosser Hitze sirupartig reduzieren.

1 EL Butter so lange erhitzen, bis sie nach Haselnüssen duftet, die gezupften Thymianblättchen zufügen und den Jus in der Bratpfanne durch ein feines Drahtsieb zur Thymianbutter passieren. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Speck und die Champignons zufügen und heiß schwenken.

Anmerkung und Kochtipps

Die Mignons mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und kleine, in Butter sautierte Frühkartoffeln dazulegen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Beat Michel



Champagnerrisotto

Zutaten für 4 Portionen

250 g Risottoreis
1/2 Stk Schalotte in feinste Brunoise geschnitten
1/2 Stk Knoblauchzehe
1 EL Butter
2,5 dl Champagner
6 dl Geflügelbouillon
1 Prise Salz
20 g kalte Butter
3 dl geschlagener Rahm

Zubereitung

Schalottenbrunoise in der Butter dünsten, Reis und gepressten Knoblauch dazufügen, kurz mitdünsten.

Mit dem möglichst trockenen Champagner und 2 dl Bouillon ablöschen, auf kleinem Feuer einkochen lassen, erneut Bouillon zufügen, dies unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel reduzieren lassen, wieder etwas Bouillon zufügen und auf diese Art weiterfahren, bis der Reis gar und die Bouillon beinahe aufgebraucht ist, bei Bedarf salzen.

Zum Schuss die Butter in kleinen Mengen unter den Reis arbeiten.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Beat Michel



Schokoladenpudding mit Orangensauce

Zutaten für 2 Portionen

1 Stk Eigelb	1 El Orangenjulienne, kandiert
50 g Zartbitterschokolade	1 Stk Eiweiss
25 g Brioche- oder Toastbrotbrösel (ohne Kruste)	1/4 Stk Zitrone
25 g Mandeln geschält, gehackt	1 EL Zucker (ca. 25 g)
1 TL Zucker	1 EL Maizena (ca. 10 g)
1 TL Butter	1 1/2 dl Orangensauce
1 EL Grand Marnier	1 El Puderzucker

Zubereitung

Die Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem Pfännchen schmelzen. 4 kleine Auflaufförmchen (ca. 1 dl Inhalt) buttern und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. Die Brioche- oder Toastbrotbrösel, die fein gehackten Mandeln, den Zucker und den Butter in einer Bratpfanne golden rösten. Die kandierte Orangenjulienne fein hacken.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die weiche Butter und das Eigelb mit einem Handrührgerät zu einer Crème schlagen, die völlig ausgekühlte Schokolade mit einem Spachtel unterheben, die Brösel-Mandel-Mischung sowie den Grand Marnier und die gehackte Orangenjulienne – in dieser Reihenfolge – sorgfältig untermischen.

In einer fettfreien Schüssel das Eiweiss unter Zufügen von ein paar Tropfen Zitronensaft (oder eine Spur Salz) steif schlagen, gleichzeitig den Zucker langsam einrieseln lassen. Das Maizena unter den Schokoladenteil mischen, ein Drittel der Eiweissmasse behutsam mit einem Spachtel unterziehen und das restliche Eiweiss unterheben.

Die ausgebutterten Förmchen mit dem Schokoladenteil zwei Drittel hoch einfüllen, in ein kleines Backblech stellen, bis zum Blechrand heißes Wasser einfüllen und ein Gitter im Backofen stellen. Die Oberhitze ausschalten, nach ca. 15 Minuten eine Alufolie über die Förmchen legen. Nach weiteren 10 Minuten mit einem Hölzchen den Garpunkt prüfen: Bleibt nichts daran hängen, ist der Pudding durch gebacken.

Die Förmchen ausserhalb des Ofens ungefähr 3-4 Minuten sehn lassen, den Inhalt auf einen Teller gleiten lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Orangensauce servieren.

2 Orangen sowie 1 Limone zu Saft pressen. In einer Sauteuse 2 EL Zucker zu einer goldbraunen Farbe caramelisieren, mit dem Fruchtsaft ablöschen. 1 EL Butter zufügen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Der heißen Sauce zum Schluss ungefähr 1/2 dl Passionsfruchtsaft zufügen oder die Sauce mit Grand Marnier (oder Ruhm) aromatisieren.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Beat Michel





CHRISTOPH PACHLATKO 14.04.1956
(DR VÄRSLIDICHTER)



Am 7. Jänner, a däm schöne Ort,
mäldet sich dr Pachlatko zum Wort.

Söll i e „Wort zum Frittig“ bringe
oder e Liedli ufs Millennium singe?

2000 Johr noch Jesus Christ?
Wer weiss denn sicher, was das heisst?

Was sölle d’Glocke uns bedüte,
wenn sie s’neue Johr ilüte?

I däm Momänt han i mi gfroggt,
was mi freut und was mi plogt.

I ha dr Plausch, i gib das zue,
es goht uns guet, ich find au Rueh.

Nur bi dr Arbet, do muesch di dra
gwöhne,
dass alli - au wenn’s guet goht - stöhne.

Me ka’s jede Tag in dr Zyttig lese:
Es stöhnt scho s’ganzi Gsundheitswese.

So streike d’Assistente - und scho
rägnet’s Millione
jä, eso-ne Streik duet sich doch lohne!

Und s’goht nid lang, do merkt’s au
d’Pfleg,
e Streik wär doch e suubere Weg.

Au do rägnet’s Gäld, me weiss nid
woher.
Uf eimol schiint s’Spare nümme so
schwer.

Die nägschte, wo streike sin scho
erkore.Die nägschte sin mir:
D’Spitaldirektore.



MAI-CREATION
CHRISTOPH PACHLATKO



Spargelragout mit Räucherlachs

*

Der fröhliche Linsensalat

**

Lamm-Gigot

Safran-Risotto à la „Martin Dalsass“

Sélection de fromage



Spargelragout mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Spargeln grün
200 g Räucherlachs
2 Stk. Tomaten
120 g Saucenhalbrahm
4 EL Tomatenpüree
50 cl Fleischfonds
1 EL Kerbelblätter

Zubereitung

Spargeln weich garen. Die vorderen, zarten Teile ca 8 cm lang abschneiden und für die Dekoration aufbewahren (vier Spargelspitzen pro Person). Die hinteren Teile der Spargeln in „Rugeli“ von ca 2 cm Länge schneiden.

Sauce: Tomaten schälen und vierteln. Innere Teile wegschneiden. Äußere Teile würfeln. Tomatenwürfeli wärmen und Saucenhalbrahm dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Dekoration: Tomatenpüree mit etwas Fleischfond in der warmen Pfanne anrühren, damit eine rote, sämige Crème entsteht. Würzen.

Anmerkung und Kochtipps

Anrichten: Spargel-Rugeli mit Sauce mischen und in die Mitte eines Tellers geben. Um das Ganze einen Kreis mit dem roten Tomaten-Coulis ziehen.

4 Spargelspitzen sternförmig über das Ragout legen. In die Zwischenräume fein geschnittenen Räucherlachs legen. Zuletzt Kerbel-Blatt und restliches Tomatenstück auf das Spargel-Ragout platzieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Christoph Pachlatko



Der fröhliche Linsensalat

Zutaten für 4 Portionen

100 g Linsen
0,5 l Bouillon
1 dl Weisswein
2 Stk. Eier
150 g Schinkenwürfeli
2 Stk. Karotten (klein)
1 EL Petersilie
2 EL Balsamico weiss

6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
1 Stk. Lollo Salat
1 Stk. Brüsseler Salat
1 Stk. Endiviensalat
8 Stk. Cherry Tomaten
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Linsen: Bouillon und Weisswein zum Sieden bringen. Linsen ca. 20 Minuten auf mittlerer Hitze kochen. Die Linsen sollten nicht mehr hart, aber auch nicht verkocht sein. Absieben.

Zutaten:

Rüebli dämpfen, bis sie „al dente“ sind. Rüebli und Schinken in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne warm halten. Eier Kochen und vor dem Servieren ebenfalls schneiden. Peterli fein hacken.

Sauce: Olivenöl und weissen Balsamico mischen. Salz und Pfeffer.

Anrichten:

In der Mitte des Tellers aus Lollo-Salatblättern ein kleines „Nest“ formen.

Die länglichen Blätter vom Brüsseler, Endiviensalat waschen und mit der Sauce fein bepinseln. Etwa 5 bis 7 Salatblätter sternförmig um den Lollo-Salat anrichten.

Als Dekoration halbe Cherry-Tomaten zwischen die Endiviensalatblätter platzieren.

Linsen mit den Zutaten mischen, zuletzt die Eier dazugeben, den Rest der Sauce darunterziehen.

Den Linsensalat in der Mitte auf dem Lollo-Nest anrichten.

Geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Christoph Pachlatko



Lamm-Gigot

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lamm-Gigot
1 Stk. Zwiebel
20 g Butter
0,5 dl Portwein
0,5 dl Rotwein
2 dl Kalbsfonds
1 EL Bratensauce (zum Binden)
1 EL Butter kalt

Zubereitung

Gigot (präpariert) mit gehackter Zwiebel im Olivenöl gut anbraten.
Im Ofen je nach Grösse des Gigot bei 200 Grad weiter braten.
Jus: Fein gehackte Zwiebel im Butter anziehen, Portwein und Rotwein und Kalbsfonds dazu, auf 1 dl reduzieren und zu einer sämigen Sauce rühren.
Mit kalter Butter binden.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Christoph Pachlatko



Safran-Risotto à la "Martin Dalsass"

Zutaten für 4 Portionen

250 g Reis (Arborio)
(alternativ: Carnaroli)
1,5 l Hühnerbouillon
2 dl Weißwein trocken
1 Stk. Zwiebel (klein)
- Safran
2 EL Olivenöl
3 EL Rahm (geschlagen)
20 g Parmesan (gerieben)

Zubereitung

In einer grossen Pfanne etwas Olivenöl heiß werden lassen und die fein gehackte Zwiebel darin anziehen.

Unter stetem Umrühren mit einer Holzkelle den Reis dazugeben. Den Reis so lange anschwitzen, bis sämtliche Körnchen von etwas Fett umhüllt sind. Jetzt den Weisswein beigeben und etwas einkochen lassen.

Nach und nach, Schöpflöffel um Schöpflöffel, mit der heißen Hühnerbouillon aufgiessen. Dabei den Reis mit der Holzkelle rühren. Kochzeit ca 15 bis 18 Minuten. Nach der Hälfte der Kochzeit Safran beifügen.

Den Rahm schlagen und im letzten Moment vor dem Servieren unter den Reis ziehen. Ebenso den Parmesan wie ein Gewürz zum Risotto geben.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: [Christoph Pachlatko](#)



Sélection de fromage

Zutaten für 4 Portionen

120 g Stilton
120 g Brillat Savarin
120 g Brie de Meaux
120 g Gruyère mild
8 Stk. Birnenbrot

Zubereitung

Mit den vier Käsesorten einen kleinen Käse-Teller zusammenstellen.

Dazu servieren wir keine Nüsse, Trauben, Kümmel oder anderen Schnigg-Schnagg, sondern einfach ein kleines Stück Birnenbrot.

Anmerkung und Kochtipps

Dazu passt natürlich ein Glas Portwein „vom Besseren“.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 10 min

Creation: Christoph Pachlatko

Club
Seigneurs
19



PETER REUSCH 24.11.1947
(DER WEINSEELIGE)



Das neue Gsetz zum Trinke will
e Gränze vo 0,5 Promil.

Und jetzt? -- Jetz kömme die magere Johr.
Es stöhn uns schwäri Zyte bevor.

Nid wägenem **Peter**, nai, wägenem Trinke,
wenn im neue Johr jetzt d'Grenzwärt
sinke.

Bis jetzt hämmer jo trunke ohni Bedänke
und ohni de Grenzwärt Beachtig
z'schänke.

Mir hän trunke und gsoffe, Fläsche um
Fläsche,
als müesste mir unseri Hirni wäsche.

So hämmer als 8 – 10 Fläsche gknüttlet
.....
also mir het scho paar Mol mini Biire
gschüttlet.

Am Schluss frogt dr **Peter**, ob er no
fahre sölli
mit 8 Prozänt Alkohol im Mölli.



MÄRZ-CREATION
PETER REUSCH



Karottensuppe mit Ingwer

*

Grilliertes Lachsforellenmedaillon

**

Mandelpouletbrüstchen mit Vanille und Parmesangriess

Soufflierte Crêpe mit Erdbeeren



Karottensuppe mit Ingwer

Zutaten für 4 Portionen

2 Stk. Bio Orangen
300 g Karotten
100 g Kartoffeln (mehlig kochend)
2 cm Ingwer frisch
1 Stk. Schalotte
1 TL Butter
1 l Gemüsebouillon
- Salz, Cayennepfeffer
100 g Sauer-Halbrahm

Zubereitung

Orangenschale mit dem Zestenmesser fein abschälen. Saft auspressen.
Karotten und Kartoffeln in Würfel schneiden.
Ingwer und Schalotte und die Hälfte der Zesten fein hacken.
In Butter andünsten. Gemüse beigeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon und
Orangensaft ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen.
Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Salz und Cayennepfeffer
abschmecken. Die Hälfte vom Sauer-Halbrahm unter die Suppe rühren.
Zum Servieren die Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen geben.
Restlichen Rahm teelöffelweise auf der Suppe verteilen.
Mit den restlichen Orangenresten bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 35 min
Creation: Peter Reusch



Grilliertes Lachsforellenmedaillon

Zutaten für 4 Portionen

520 g Lachsforellenfilet
2 cl Olivenöl
12 Stk. Spargeln grün
10 g Brunnenkresse
4 Stk. Kartoffeln (mittelgroß)
4 Stk. Schnittlauchhalme
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Stk. Eigelb

200 g Butter (geklärt)
3 Stk. Orangen
1 dl Fischfond
2 cl Noilly Prat
(alternativ: trockener Wermut)
2 cl Doppelrahm
- Cayenne

Zubereitung

Lachsforellenfilet in Medaillons zu 130 g schneiden, würzen und mit Olivenöl bepinseln. Auf beiden Seiten ungefähr eine Minute grillieren. Der Fisch muss knapp gegart sein, da er von selbst noch nachgart. Auf einem Teller beiseite stellen. Die Kartoffeln weich kochen und mit der Gabel zerdrücken, 1 cl Olivenöl beigeben und abschmecken. Zwei Spargeln mit dem Sparschäler in dünne Späne schneiden, kurz blanchieren und mit etwas Olivenöl und Orangensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Die restlichen Spargeln im kochenden Wasser knackig kochen. Die Spitzen abschneiden. Die Stiele in etwa 3 cm grosse Stücke schneiden. Von der Kartoffelmasse kleine Kugeln drehen, die Spargelstücke ringsum anordnen und mit einem blanchierten Schnittlauchhalm zusammenbinden. Mit dem Sparschäler etwas Orangenschale abschneiden und in dünne Streifen schneiden, blanchieren und zum Spargelsalat geben.

Für die Sauce den restlichen Orangensaft, Noilly Prat und Fischfond sirupartig einkochen. Zwei Esslöffel zurückbehalten, den Rest mit dem Eigelb in einer Pfanne aufschlagen. Nach und nach die erwärmte, geklärte Butter unterrühren. Mit dem Doppelrahm verfeinern und abschmecken.

Spargelbündel mit dem Lachsforellenmedaillon im Zentrum der Teller anrichten. Die Spargel spitzen und die restliche Kartoffelmasse, die mit zwei Löffeln zu Nocke geformt werden kann, darum herum legen. Die restlichen Spargeln zu einem Salat auf den Fisch dressieren. Die Sauce dazu geben und den restlichen Orangensirup in die Sauceträufeln.

Mit der Brunnenkresse garnieren. Die restliche Sauce separat servieren.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Peter Reusch



Mandelpouletbrüstchen mit Vanille und Parmesangriess

Zutaten für 4 Portion

1 TL Fett	2 Stk. Eier
0,5 l Gemüsebrühe	2 EL Mehl
180 g Maisgrieß	80 g Mandelblättchen
3 EL Butter	2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle	400 g Koniabohnen
2 EL Parmesan (gerieben)	(alternativ: (Buschbohnen))
2 Stk. Vanilleschoten	2 EL Kräuterbutter
4 Stk. Pouletbrüstchen a ca 150 g	2 Stk. Äpfel rot (Summerred)

Zubereitung

Backblech einfetten. Die Brühe in einem Topf zum kochen bringen. Den Griess und 1 TL Butter dazugeben und unter ständigem Rühren zu einer festen Masse einkochen lassen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und den Parmesan darunterziehen. Die Masse auf dem Backblech verteilen und auskühlen lassen.

Das Vanillemark aus den Schotten herauskratzen. Die Pouletbrüstchen waschen, trocken tupfen leicht mit Salz und Pfeffer würzen mit dem Vanillemark einreiben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier mit dem Mehl in einem tiefen Teller verquirlen. Die Mandeln in einen zweiten Teller geben. Die Brüstchen zuerst in der Eier-Mehl- Mischung und dann in den Mandeln wenden. Im heissen Öl das Fleisch bei schwacher Hitze beidseitig anbraten. Die Brüstchen in einer ofenfesten Form im Backofen (mittlere Rille) 10 - 12 Minuten fertig garen.

Die Bohnen in Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgiessen und kalt abschrecken. Die Kräuterbutter in einer Pfanne schmelzen, die Bohnen darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Förmchen Figuren aus der erkalteten Griesmasse stechen. Die restliche Butter erwärmen und die Griesfiguren beidseitig goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen.

Die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in Spalten schneiden und in derselben Pfanne kurz anbraten.

Die Bohnen mit den Äpfeln auf die Teller anrichten, je ein Mandelpouletbrüstchen daraufsetzen und mit der Griessfigur dazu anrichten.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Peter Reusch



Soufflierte Crêpe mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen

Crêpeeteig:

40 g Mehl
15 g Zucker
125 g Milch
30 g Ei
10 g Butter braun
10 g Grand Marnier
10 g Zitronen- und Orangenzensten
20 g Butter (zum Backen der Crêpes)
Crêpefüllung:

4 Stk. Orangen
15 g Würfelzucker
5 g Orangenzenste
50 g Eigelb
40 g Eiweiß
Garnitur:
250 g Erdbeeren
15 g Staubzucker
50 g Crème fraîche

Zubereitung

Für die Crêpes das Mehl und den Zucker in eine Schüssel geben, Milch und Ei unterrühren. Die braune Butter, Grand Marnier sowie die blanchierte Zeste beigeben. Die Masse etwa 20 Minuten ruhen lassen und die Crêpes in der Butter ausbacken. Für die Soufflémasse mit dem Würfelzucker an den Orangen reiben, um die Aromastoffe der Orange zu gewinnen. Die Orangen auspressen, den Saft mit Grand Marnier und dem Würfelzucker sirupartig einkochen. Die blanchierte Zeste beigeben und zur Seite stellen.

Das Eigelb mit 25 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Milch aufkochen und das Mehl im Sturz beigeben, wie einen Brandteig abrühren und zum Ei-Zuckerschaum unterrühren, dann den erkalteten Orangensirup dazu geben.

Anrichten:

Das mit 10 g Zucker steif geschlagene Eiweiss sorgfältig unterheben. Die Crêpes mit der Soufflémasse füllen, auf eine Backfolie geben und bei 180 °C im Ofen backen.

Von den Erdbeeren 80 g mit dem Staubzucker für die Sauce pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln mit Zucker und Grand Marnier marinieren.

Die Creme fraîche, die Erdbeersauce und die mariniereten Erdbeeren auf die Teller dressieren. Die frisch gebackenen, heißen Crêpes dazulegen und sofort servieren. Die restliche Erdbeersauce separat dazu servieren.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Peter Reusch



HELLMUT RIHS 25.07.1941
(AROMAT IM QUADRAT)



Bim Wy-Ikauf wird dr **Helmut** brünschtig
und findet d'Fläsch für 40 Stei no
günschtig

Im Kochclub ghörsch zum alte Kärn.
Dört schwätzisch, suffsch und issisch gärn.

Nur eimol, do hesch e Todsünd verbroche,
do hesch dr Bruno gfrogt bim Koche:
„Bruucht's do zum Würze vom Spinat
nid none bitz vom Aromat?“

O je, do hesch drnäbe glängt.
„Was für e Banaus!“, het dr Bruno dänggt.



FEBRUAR-CREATION
HELLMUT RIHS



Kuttelsuppe Tessiner-Art

*

Italienisches Landbrot mit Oliven

**

Gemüse Carpaccio

Kaninchen aus dem Ofen

Tagliatelle Boscaiolo

Panna Cotta mit Waldbeeren



Kuttelsuppe nach Tessiner-Art

Zutaten für 10 Portionen

200 g Borlotti-Bohnen	2 Stk. Sellerie (feingeschnitten)
1 kg Kutteln am Stück	8 Stk. Tomaten (geviertelt)
4 l Wasser	4 dl Weißwein
1 EL Butter	6 dl Bouillon
2 Stk. Zwiebeln fein gehackt	2 TL Salz
2 Stk. Knoblauchzehen fein gehackt	- Pfeffer aus der Mühle
8 Stk. Wirzblätter (Streifen schneiden)	2 TL Kümmel
2 Stk. Lauch (klein, fein geschnitten)	200 g Parmesan gerieben

Zubereitung

Borlotti-Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Kutteln abspülen, in feine Streifen schneiden. 4 l Wasser aufkochen, Kutteln beigeben, aufkochen, in ein Abtropfsieb giessen. Butter erhitzen Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, die abgetropften Kutteln beigeben und mitdämpfen. Wirzblätter, Lauch, Sellerie und Tomaten beigeben mitdämpfen. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen die Bohnen beigeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen den Kümmel beigeben und auf kleinem Feuer zugedeckt ca 1 Stunde köcheln.

Gegen Kochzeit-Ende nach Belieben Deckel wegnehmen und Flüssigkeit etwas einkochen.

Servieren:

Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu passt Knoblauchbrot.

Anmerkung und Kochtipps

Auch bereits geschnetzelte Kutteln können verwendet werden. Anstelle von frischen Tomaten Pelati aus der Dose verwenden.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 90 min

Creation: Hellmut Rihs



Italienisches Landbrot mit Oliven

Zutaten für 10 Portionen

27 g Hefe
7 g Zucker
750 g Weissmehl
0,5 l Wasser
14 g Salz
350 g Olivenöl
100 g Oliven (gefüllt, geschnitten)

Zubereitung

Die Hefe mit dem Zucker auflösen.

Das Mehl mit Wasser, Hefe, Salz, Oliven und der Hälfte des Olivenoel zu einem festen Teig verarbeiten.

Ca 60 Minuten zugedeckt an der Wärme stehen lassen. Dann den Teig in Stücke von ca. 300-400 Gramm teilen und diese zu länglichen (Parisette) Laiben formen.

Die Brote an der Wärme aufgehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.

Mit einer Schere einschneiden und im mittelheissen Ofen hellgelb backen.

Während des backens ab und zu mit dem restlichen Olivenoel bestreichen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 90 min

Creation: Hellmut Rihs



Gemüse Carpaccio

Zutaten für 8 Portionen

600 g Gemüse (Zucchini, Fenchel, Stangensellerie etc.)
200 g Champignons
8 EL Zitronensaft
2 TL Aceto di Modena
1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
8 EL Olivenöl
(alternativ: Sonnenblumenöl)
200 g Parmesanspäne
8 Stk. Basilikumblätter (in Streifen schneiden)
1 Bund Petersilie gehackt

Zubereitung

Das Gemüse in hauchdünne Scheiben hobeln, auf 8 -10 Teller oder einer flachen Platte auslegen. Die Champignons ebenfalls hauchdünne schneiden und darüber verteilen.

Die Zutaten für die Sauce gut verrühren und über das Gemüse verteilen.

1/2 Stunden ziehen lassen.

Die Parmesanspäne, die geschnittenen Basilikumblätter und den gehackten Peterli darüberstreuen und servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 50 min

Creation: Hellmut Rihs



Kaninchen aus dem Ofen

Zutaten für 10 Portionen

2 Stk. Kaninchen ganz
100 g Pancetta
(alternativ: Speck)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran
3 Stk. Wacholderbeeren
100 g Butter
2 dl Weißwein
1 dl Marsala

Zubereitung

Die Kaninchen innen und aussen salzen und pfeffern. Thymian, Majoran, Wacholderbeeren und den feingeschnittenen Pancetta oder den Speck in die Bauchhöhle geben.

Das Kaninchen mit Küchenschnur binden und in der heißen Butter anbraten.

Mit Wein und wenig Wasser ablöschen.

Im Ofen abgedeckt ca. 30 Minuten braten. Den Marsala beifügen und nochmals 20-30 Minuten braten. Öfter begießen.

Am Ende der Kochzeit soll die Flüssigkeit fast ganz eingekocht und das Kaninchen knusprig sein.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 90 min

Creation: Hellmut Rihs



Tagliatelle Boscaiolo

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Bandnudeln
5 l Gemüsefond
30 g Butter
1,5 dl Hühnerbouillon
60 g Herbsttrompete
400 g Steinpilze frisch
30 g Bratbutter
1 l Steinpilzsauce
- Mayoran
100 g Tomatenwürfeli
- Pfeffer
1 dl Sauerhalbrahm
50 g Sprinz
(alternativ: Parmesan)

Zubereitung

Bandnudeln im Gemüsefond al dente kochen.

Vor dem Servieren mit nachfolgender Sauce vermengen:

Butter erhitzen, Zwiebeln anschwitzen und mit der Hühnerbouillon ablöschen. Herbsttrompeten in Streifen schneiden, dazugeben und weich garen. Steinpilze fein schnetzen und in der Bratbutter sehr heiß sautieren und dazugeben.

Steinpilzsauce

darunterziehen, etwas Mayoran und die Tomatenwürfeli beigeben. Mit Pfeffer abschmecken. Sauerrahm und den feingeriebenen Sbrinz daruntermengen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Hellmut Rihs



Panna Cotta mit Waldbeeren

Zutaten für 10 Portionen

1 l Vollrahm
100 g Zucker
2 Stk. Vanillestängel (längs aufschneiden)
1 EL geriebene Zitronenschale
5 Stk. Gelatinenblätter
500 g Waldbeeren (frisch oder Tiefgekühlt)

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einlegen.

Alle Zutaten (ausser Gelatine) in der Pfanne erhitzen, bis der Rahm steigt (nicht kochen). Dann die abgetropfte Gelatine beigeben und gut vermischen. In Förmchen eingesen und kaltstellen.

Zum Servieren die Förmchen auf Teller stürzen. Mit gekochten Waldbeeren garnieren und mit Sirup (oder Cointreau/Orangen) napieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 60 min

Creation: Hellmut Rihs



**WILLY RUFER 27.07.1945
(DAS STILLE WASSER)**



Dr ganzi Club verdient e Lob,
denn jede vo uns het irgend e Gob.

Dr einti isch gschickt im Rüebli-wäsche,
dr ander got umme mit der Wisswy-
Fläsche.

Dr dritti isch Spitze bim Sellerie-raffle,
dr vierti duet grad umegaffe.

Dr fünfti bachet e Supper-Kueche,
dr sächsti isch begobt im Schüssle-sueche.

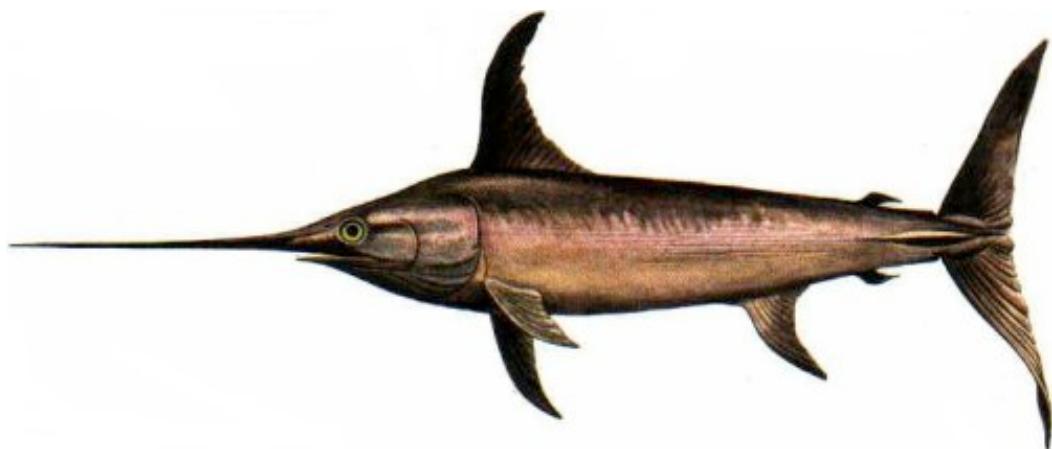
Dr sibti chasch nur bruche am
Abwäschtrog,
me sait, das sig e Theolog.

Dr achi zauberet e Süppli mit Mark...
...und im übrige simmer im Schwätze
stark.

Au d'Idee vom Zämme-kochet het sich
sehr bewährt.
Me gseht's uns au a:
Mir sin wohlernährt.



JULI-CREATION
WILLY RUFER



Marinierter Schwertfisch

*

Lamm mit Kräutersauce

**

Weissweinkartoffeln

Kleine Früchtebisquits



Schwertfisch mariniert

Zutaten für 4 Portionen

600 g Schwertfisch (4 Tranchen)
(alternativ: Dorsch, Flunder, Baudroie, Kabeljau)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl
1 Stk. Zitrone
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie, glattblättrig
2 EL Kapern
2 Zweige Oregano

Zubereitung

Die Schwertfischscheiben kurz kalt spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Einen Siebeinsatz mit Alufolie auslegen und mit 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen. Die Fischscheiben nebeneinander hineinlegen. Die Zitrone halbieren. Die eine Hälfte auspressen und mit dem restlichen Olivenöl in ein Schüsselchen geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Petersilie und die Kapern hacken und beifügen. Die Marinade über den Schwertfisch verteilen. Die zweite Zitronenhälfte in 4 Scheiben schneiden und auf den Fisch legen. Eine Pfanne oder einen Dämpfer etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Den zugedeckten Siebeinsatz mit dem Fisch auf die Pfanne oder den Dämpfer stellen. Den Schwertfisch etwa 20 Minuten im aufsteigenden Dampf garen. Inzwischen die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen. 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Zitronenscheiben entfernen, den Fisch mit Oregano bestreuen und fertig dämpfen.

Anmerkung und Kochtipps

Selbstverständlich kann man den Fisch auch ganz normal marinieren und anschliessend in einer Bratpfanne nicht zu heiss braten.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 min
Creation: [Willy Rufer](#)



Lamm mit Kräutersauce

Zutaten für 4 Portionen

1 Stk. Zwiebel, klein	2 Stk. Lammracks
1 Stk. Knoblauchzehe	(alternativ: 12-16 Lammkoteletts)
1 Bund Petersilie, glattblättrig	1 EL Salz, Pfeffer au der Mühle
1 Bund Basilikum	0,5 dl Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	100 g Butter
0,5 Bund Thymian	0,5 dl Hühnerbouillon
1 Zweig Rosmarin	25 g Pinienkerne
4 Stk. Salbeiblätter	

Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und möglichst fein hacken.
Alle Kräuter ebenfalls sehr fein hacken.

Die Lammracks oder Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In der Hälfte des Olivenöls braten (Lammracks: 6-8 Minuten, Koteletts: etwa 3 Minuten). Aus der Pfanne nehmen und warm stellen; Lammracks wickelt man dazu am besten in Alufolie, Koteletts im 70 °C heissen Ofen ungedeckt ruhen lassen.

Das restliche Öl sowie die Hälfte der Butter zum Bratensatz geben. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Pinienkerne darin 2-3 Minuten braten. Dann alle Kräuter, die Bouillon sowie die restliche Butter befügen und einmal aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammracks in Koteletts aufschneiden. Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln.

Anmerkung und Kochtipps

Die Kräutersauce passt nicht nur zu vielen Lammspezialitäten, sondern auch zu Schweinskotelett, -steak oder -filet sowie zu Pouletbrüstchen.

Wichtig: Die Sauce muss immer frisch zubereitet werden, sonst verlieren die Kräuter ihr intensives Aroma!

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: [Willy Rufer](#)



Weissweinkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln(festkochend)
3 Stk. Knoblauchzehen
0,5 dl Olivenöl
0,5 dl Hühnerbouillon
(alternativ: Fleichbouillon)
1 EL Tomatenpüree
2 dl Weißwein
1 Zweig Rosmarin frisch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
Die Knoblauchzehen schälen, jedoch ganz belassen. Beides im heissen Olivenöl unter Wenden etwa 5 Minuten braten; die Kartoffeln sollen dabei etwas Farbe annehmen.
Bouillon und Tomatenpüree mischen. Zu den Kartoffeln giessen. Die Hälfte des Weissweins sowie den Rosmarinzweig dazugeben und die Kartoffeln mit Salz sowie Pfeffer würzen.
Zugedeckt auf kleinem Feuer unter öfterem Umrühren weich dünsten; dabei nach und nach den restlichen Wein dazugießen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 min
Creation: [Willy Rufer](#)



Kleine Früchtebiskuits

Zutaten für 4 Portionen

200 g Butter
30 Stk. Papier-Backkapseln
4 Stk. Eier
175 g Zucker
2 Packungen Bourbon Vanillezucker
1 Stk. Zitrone (abgeriebene Schale)
200 g Mehl
2 TL Backpulver
300 g Früchte (Himbeeren etc)
(alternativ: Marktfrisch) 1 EL Puderzucker

Zubereitung

Die Butter schmelzen. Mit einem kleinen Teil davon die Papier-Backkapseln dünn ausstreichen. Die restliche Butter leicht abkühlen lassen.
Inzwischen die Eier, den Zucker und den Vanillezucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Zitronenschale untermischen.
Das Mehl und das Backpulver mischen und auf die Eicreme sieben.
Sorgfältig unterziehen. Zuletzt die noch flüssige Butter unter den Teig heben.
Den Teig in die vorbereiteten Kapseln füllen und mit Früchten nach Belieben, auch gemischt, belegen. Die Kapseln auf ein Backblech setzen.
Die Biskuits sofort im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 12-15 Minuten hellbraun backen.
Die Früchtebiskuits lauwarm oder ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben und in den Kapseln servieren.

Anmerkung und Kochtipps

Man kann die Früchte auch erst nach 5 Minuten Backzeit auflegen, dann versinken sie garantiert nicht mehr im Teig. Ob sie dies tun, hängt von der Sorte, aber auch von der Menge Früchte ab, mit denen man die Biskuits belegt.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: [Willy Rufer](#)



CHRISTIAN SCHÄR 02.09.1959
(UNSER GEWISSEN)



Und schriibe kaner -- ei, das sag dr --
bi Competence als Top-Redakter

Doch schätz er au, d'NZZ
well sie eifach die beschte Artikel het

D'Artikel sin guet und recherchiert,
eifach z'läse und doch fundiert.

Das isch hütte leider anders worde,
hüt düen doch vili überborde.

Sie schriibe und schriibe pflichtgemäss
und brichte über jede Hafechäs.

Sie schriibe übers kranki Gsundheitswässe
und mir müen denn dä Mischt no läse!

Do git's die Studie über „Hunger im Spital“
me könnt meine, s'Esse sig katastrophal.

Dasch nid emol d'Meinig vom Journalist,
nei, d'Studie isch en erbärmliche Mist!

Es heisst do, für die wo im Spittel ligge,
gäb's nüt meh z'ässe und nüt meh z'bigge.

Me gsäch Patiente am Hungertuech nage,
jedem dritte knurri scho dr Maage
und jede vierti könni das Faschte nümm
vertrage.



FEBRUAR-CREATION
CHRISTIAN SCHÄR



Seezunge an Cidre-Rahm-Sauce

*

Chicorée-Tarte mit Camembert

**

Normannisches Lammragout

Rahmbohnen



Seezunge an Cidre-Rahm-Sauce

Zutaten für 4 Portionen

250 g Champignons
(alternativ: Eierschwammerl)
4 Stk. Schalotten
50 g Butter
4 Stk. Seezungenfilets
3 Prisen Salz
3 Prisen Pfeffer schwarz
150 ml Cidre
150 ml Crème fraîche

Zubereitung

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein hacken.

Mit der Hälfte der Butter eine große Gratinform ausstreichen. Die Hälfte der Pilze und Schalotten auf dem Boden der Form verteilen. Die ganzen, gehäuteten Fische mit Salz und Pfeffer würzen und nebeneinander in die Form legen. Mit den restlichen Pilzen und Schalotten bedecken.

Cidre und Crème fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Fisch verteilen. Restliche Butter in Flocken daraufsetzen.

Seezungen im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene etwa 15-20 Minuten backen. Heiß servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 min
Creation: Christian Schär



Chicorée-Tarte mit Camembert

Zutaten für 4 Portionen

250 g Blätterteig
4 mittlere Chicorée
50 g Butter
3 Prisen Salz
3 Prisen Pfeffer
125 g Camembert
150 ml Milch
150 g Crème fraîche
3 Stk. Eier
2 Prisen Muskatnuss

Zubereitung

Den Blätterteig rund und etwa 3 mm dick auswalten. Ein Wählenblech oder eine Pieform von 26 cm Durchmesser damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen und kühlen.

Den Chicorée rüsten und in dünne Streifen schneiden. In einer weiten Pfanne die Butter schmelzen und den Chicorée darin unter häufigem Wenden etwa 15 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Den Chicorée auf dem Teigboden verteilen. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf dem Chicorée verteilen. Milch, Crème fraîche und Eier gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Mischung auf Chicorée und Camembert verteilen.

Die Tarte im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 30 bis 40 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Christian Schär



Normannisches Lammragout

Zutaten für 4 Portionen

1 mittlere Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
0,8 kg Lammragout
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 EL Bratfett
1 EL Mehl
400 ml Kalbsfond

1 Stk. Lorbeerblatt
4 Zweige Thymian
4 Zweige Petersilie
250 g Perlzwiebeln
4 mittlere Karotten
10 kleine Kartoffeln gegart
1 Bund Petersilie, glatt
(alternativ: Kerbel)

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter die Bratbutter erhitzen, das Ragout in 2 bis 3 Portionen kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz Zwiebel und Knoblauch anrösten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Fond ablöschen und das Fleisch wieder beifügen. Lorbeerblatt, Thymian und Petersilien mit Küchenschnur zu einem Sträusschen binden und beifügen.

Das Ragout zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren.

Inzwischen die Perlzwiebelchen ungeschält in kochendes Wasser geben und 1 Minute blanchieren, abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz der Zwiebelchen wegschneiden und diese aus der Schale drücken. Die Karotten schälen, der Länge nach vierteln und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten und ungeschält je nach Größe halbieren oder vierteln. Perlzwiebelchen, Karotten und Kartoffeln nach 1 Stunde Schmorzeit zum Fleisch geben und alles weitere 30 bis 45 Minuten leise kochen lassen, bis das Ragout weich ist.

Glatte Petersilie grob hacken. Fleisch und Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Sauce heben und in einer vorgewärmten Platte anrichten.

Die Sauce noch 2 bis 3 Minuten einkochen lassen, dabei Fett mit einem Löffel von der Oberfläche abschöpfen. Petersilie beifügen, die Sauce nachwürzen und über Fleisch und Gemüse gießen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

Creation: Christian Schär



Rahmbohnen

Zutaten für 4 Portionen

750 g Bohnen grün
4 Zweige Bohnenkraut
250 ml Doppelrahm
- Salz
1 TL Pfeffer schwarz

Zubereitung

Die Bohnen rüsten und entfädeln. Zusammen mit dem Bohnenkraut in Salzwasser so lange kochen, bis sie gar sind, jedoch noch etwas Biss haben. Die Garzeit hängt von Frische und Qualität der Bohnen ab. Dann abschütten und kalt abschrecken.

Die Bohnen in eine gut ausgebutterte Gratinform geben. Den Doppelrahm mit wenig Salz, jedoch reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen und über die Bohnen gießen.

Die Bohnen in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen in die zweitunterste Schiene schieben und 20 bis 25 Minuten backen. Der Rahm soll dabei einkochen und goldbraun werden.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 min

Creation: Christian Schär



Ile Flottante

Zutaten für 4 Portionen

4 Stk. Eier
200 ml Rahm
300 ml Vollmilch
1 TL Vanillearoma
(alternativ: Vanillezucker)
4 EL Zucker
1 Beutel Karamellsauce

Zubereitung

Zubereitung der Crème Anglaise (Vanillesauce):

Milch und Rahm aufkochen und Herdflamme ausdrehen. 4 Eigelb mit 3 EL der heißen Milch in einem Becher gut verrühren. 2 EL Zucker und Vanillearoma zur Milch geben. Eigelbmasse in die heiße Milch einrühren. Topf vom Herd nehmen und zunächst weiterrühren. Es sollte eine leichte cremige Sauce entstehen. Danach noch gelegentlich umrühren und schließlich in eine flache Auflaufform schütten.

Zubereitung des Eischnees:

Der Eischnee muss zusammen mit der Vanillesauce zubereitet werden, da der Schnee in der heißen Milch gegart wird. „Notfalls“ kann der Eischnee auch in heißem Wasser gegart werden. 4 Eiweiß zu Schnee schlagen. 2 EL Zucker hinzugeben und noch einmal kurz schlagen. Milch mit Sahne (siehe oben bei der Crème Anglaise) aufkochen lassen, dann die Herdflamme auf mittlere Hitze herunterschalten.

Nun jeweils 1 EL voll Eischnee auf die heiße Milch geben, von beiden Seiten jeweils 20 Sekunden garen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine flache Auflaufform setzen. Beim Garen des Eischnees reduziert sich die Flüssigkeit, dass etwas Milch nachgegeben und noch einmal aufgekocht werden sollte.

Später die Sauce um die kleinen Schneeeinseln herumgießen und erkalten lassen. Ruhezeit mindestens 1 Stunde.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 20 min

Creation: Christian Schär

Club
Seigneurs
79



**KURT SCHILDKNECHT 01.12.1949
(MISTER WHISKY)**



S'letscht Johr sin mir im Schloss
zämmegsässe
und hän dört spitzemässig g'ässe.

**Doch bald drufabe sait dr Kuchi-Boss:
*Niente da fare -- jetzt fertig mit Schloss!***

**Das heisst für uns, mir alte Chläus,
mir sueche wieder öppis Neus.**

**Dasch kei Problem, mir finde bald
e Lösig do hinde z'mittst im Wald.
bim **Schildknecht Kurt** i sim Jagdrevier
versteckt im bleiche Fabrik-Quartier.**

**Doch wird me vo dr Beiz überrascht
und fühlt sich sofort wohl als Gascht.**

**D'Bezeichnig find ich zwar schampar
bleich,
aber inne isch's super! Oho! Kei Seich!**



MÄRZ-CREATION
KURT SCHILDKNECHT



Garnelen in Salsa verde

*

Fettuccine mit Geflügelleber

**

Kaninchen in Rotwein

Bratkartoffeln mit Knoblauch und Salbei

Marinierte Orangen



Garnelen in Salsa verde

Zutaten für 6 Portionen

2 EL Petersilie (flach, gehackt)
1 Stk. Zwiebel (fein gehackt)
2 EL Kapern (fein gehackt)
2 Stk. Sardellenfilets, gehackt
125 ml Olivenöl extra vergine
2 EL Zitronensaft
0,5 TL Bio-Zitrone geriebene Schale
- Salz
500 g Garnelen (geschält, Darm entfernt)
4 Stk. Tomaten (in Scheiben geschnitten)
12 Stk. Zitronenscheiben

Zubereitung

Für die Salsa verde Petersilie, Zwiebeln, Kapern und Sardellen zusammen sehr fein hacken. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale vermischen.

Garnelen schälen und den Darm entfernen, waschen.

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salzen und die Garnelen darin etwa 2 Minuten garen, bis sie kräftig rosa sind.

Die Tomatenscheiben auf einem Servierteller anrichten. Die warmen Garnelen darüber geben. Mit etwas Sauce beträufeln und mit Zitronenscheiben dekorieren. Die restliche Salsa verde in einer Sauciere servieren.

Anmerkung und Kochtipps

Wenn die Tomaten noch nicht voll ausgereift sind, werden die Meeresfrüchte in schalenartigen Radicchioblättern gereicht.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 min

Creation: Kurt Schildknecht



Fettuccine mit Geflügelleber

Zutaten für 4 Portionen

400 g Weizenmehl
(alternativ: fertige Nudeln)
4 Stk. Eier
1 TL Salz
30 g Steinpilze getrocknet
(alternativ: Champignons)
0,5 l Wasser warm
60 g Pancetta (ungeräucherter

Bauchspeck)
2 Stk. Schalotten (fein gehackt)
125 ml Weißwein trocken
2 Stk. Tomaten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
250 g Geflügelleber
30 g Peccorino romano (gerieben)
(alternativ: Parmesan)

Zubereitung

Mehl, Eier, Salz zusammengeben und kneten, etwas ruhen lassen.
Den Teig per Hand oder mit der Nudelmaschine ausrollen und in 1 cm breite Fettuccine schneiden.
Die Pilze in eine Schüssel mit warmem Wasser geben und 30 Minuten einweichen. Die Pilze abgiessen, dabei die Flüssigkeit auffangen und durch ein Kaffeefilterpapier oder feines Sieb abgiessen. Die Pilze gründlich unter kaltem Wasser abspülen und insbesondere die Stiele sorgfältig putzen. Gut abgiessen, das überschüssige Wasser herauspressen und die Pilze klein schneiden.
Beiseite stellen.
In einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze den fein gewürfelten Bauchspeck und die Schalotten in Olivenöl 5 Minuten anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen.
Den Knoblauch, feingehackt, hinzufügen und 1 Minute mit dünsten lassen.
Die Steinpilze zugeben und mit dem Pilzwasser und dem Wein ablöschen.
Aufkochen und garen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist.
Die geschälten ausgelösten und fein gehackten Tomaten hinzufügen, salzen und pfeffern. Die Sauce unter gelegentlichem Rühren in etwa 15 Minuten einkochen lassen. Die Geflügelleber, geputzt und geviertelt hinzugeben, gelegentlich rühren und 5 weitere Minuten garen lassen.
Reichlich Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Salzen und die Pasta unter regelmässigem Rühren al dente kochen.
Die Fettuccine abgiessen und in einer vorgewärmten flachen Schüssel anrichten.
Die Sauce zufügen und behutsam mit den Nudeln vermischen. Mit Käse bestreuen, erneut leicht durchmischen und sogleich zu Tisch bringen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 min

[Creation: Kurt Schildknecht](#)



Kaninchen in Rotwein

Zutaten für 4 Portionen

1,25 kg Kaninchen (8 Stücke)
3 EL Olivenöl
2 Prisen Salz und Pfeffer aus der
Mühle
1 Stk. Zwiebel fein gehackt
1 Stk. Selleriestange, klein geschnitten
2 TL Rosmarien, frisch gehackt
1 TL Thymian frisch gehackt

(alternativ: Salbei)
1 Stk. Lorbeerblatt
125 ml Rotwein trocken
2 EL Walnusskerne gehackt
(alternativ: Pinienkerne)
60 g Oliven (in Salzlösung)
1 EL Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

Die Kaninchenstücke abspülen und trocken tupfen. In einer grossen Pfanne auf mittlerer Flamme das Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenstücke in etwa 10 Minuten von allen Seiten kräftig bräunen. Salzen und pfeffern. Zwiebeln, Sellerie, Rosmarin, Thymian, und Lorbeerblatt hinzufügen und etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren mitbraten. Mit Wein ablöschen, die Walnüsse zugeben und alles zugedeckt 30 Minuten köcheln, bis das Kaninchen zart ist (Gartest mit der Gabel). Falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft ist, etwas Wasser zugießen. Oliven hinzufügen und warm werden lassen.

Das Gericht auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit Petersilie dekorieren und zu Tisch bringen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 50 min

Creation: Kurt Schildknecht



Bratkartoffeln mit Knoblauch und Salbei

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
125 ml Olivenöl
4 Stk. Knoblauchzehen gross
12 Stk. Salbeiblätter frisch
1 EL Thymian frisch gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln, ideal neue Ernte, mit Küchenpapier abreiben, in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze das Olivenöl erwärmen. Die Kartoffeln hineingeben und unter regelmässigem Rühren sanft anbraten, bis sie nach etwa 10 Minuten Farbe annehmen.

Knoblauch, leicht zerdrückt, Salbeiblätter, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Temperatur reduzieren und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten weitergaren, bis sie goldbraun und weich sind.

Die Kartoffeln auf einem vorgewärmten Servierteller anrichten und heiß zu Tisch bringen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Kurt Schildknecht



Marinierte Orangen

Zutaten für 4 Portionen

4 Stk. Blond-Orangen Bio
2 Stk. Blut-Orangen
2,5 dl Wasser
175 g Zucker

Zubereitung

Die Schale von 2 Blondorangen und den beiden Blutorangen mit einem Sägemesser möglichst dünn in breite Streifen abschälen. Die Orangen beiseite legen. Die weisse Innenhaut von den Schalen restlos entfernen, die Schalen übereinander legen und in schmale streichholzgrosse Streifen schneiden. (einfacher mit dem Zestenmesser). In einem kleinen Topf 750 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Orangenschalen zufügen und einige Minuten blanchieren, abgiessen und unter kaltem Wasser abschrecken. Den Vorgang zweimal wiederholen, dabei jedesmal frisches Wasser verwenden, bis die Schalen frei von Bitterstoffen sind.

In demselben kleinen Topf 125 g Zucker und die restlichen 250 ml Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dabei leicht rühren, bis sich der Zucker auflöst. Die blanchierten Orangenschalen hinzufügen und im offenen Topf 5 bis 10 Minuten kochen, bis der Sirup leicht eindickt. Den Topf vom Feuer nehmen, abkühlen lassen und zugedeckt bis zum servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Mit einem Sägemesser die weisse Haut von den vier Orangen ablösen.

Die Früchte quer in Scheiben von 0,5 cm schneiden und diese in eine Schüssel geben. Die restlichen wie Blondorangen halbieren, den Saft auspressen und diesen in eine Schüssel geben. Mit dem restlichen Zucker (50g) bestreuen und alles gut vermischen. Zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Orangenscheiben gleichmässig in Glasschälchen verteilen und mit den Orangenschalen und dem Sirup garnieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 90 min

Creation: Kurt Schildknecht

Club
Seigneurs
79



**RUEDI WEGMANN 29.01.1950
(JAKOB DER WANDERER)**



E Fusion, das cha begeischtere.
Mit Fusione chasch alles meischtere.

Hesch Sorge, Problem im eigene Ranze,
denn hälfe strategischi Allianze.

S'Neumünschter und Bethanie könnte doch
zämmme rucke.
Und s'USZ könnt Bircher-Müesli schlucke.

Asantha fusioniert zur Sicherheit
mit em Triemli und dr Waid.

Dr Balgrist und d'Schulthess – es lit uf dr
Hand – die liege jo sooo noch näbenenand -

D'Fusion liess jetzt nümm lang uf sich
warte.
Me schaffi scho zämmme – bim Pesonal im
Garte.

I sag dr nur, mit so Fusione
sparsch glatt ewägg grad 10 Millione.

Was schnuur ich jetz do vom liebe Gäld??
I gang zrugg zum Koche, das isch unseri
Wält.

Im grosse und ganze kan i nur lobe,
was ame kocht wird am Mittwuch Obe.



OKTOBER-CREATION
RUEDI WEGMANN



Kanincheneintopf aux marons



Kanicheneintopf aux marons

Zutaten für 10 Portionen

30 Stk. Pflaumen (ohne Stein)
250 g Sultaninen
12 EL Cognac
250 g Speck (am Stück)
2,5 kg Kaninchenragout
3,5 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
2,5 TL Thymian
2,5 TL Basilikum
5 EL Oel

30 Stk. Saucenzwiebeln (geschält)
5 dl Rotwein
5 dl Fleischbrühe
1 kg Karotten
625 g Maroni (tiefgekühlt)
5 EL Zucker
1,25 dl Wasser (heiß)
5 TL Maizena
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Pflaumen und Sultaninen in eine Schüssel geben. Die 12 EL Cognac darüber gießen. 3 Stunden marinieren lassen.

Speck in feine Streifen schneiden, im Bratopf ohne Fettzugabe glasig braten, herausnehmen.

Ragoutstücke mit Salz, Pfeffer Thymian und Basilikum würzen.

Öl im Bratopf heiß werden lassen, Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen.

Die Saucenzwiebeln im restlichen Öl hellbraun braten, dann Hitze reduzieren.

Mit den 5 dl Rotwein ablöschen. Sauce etwas einkochen lassen.

Die Fleischbrühe dazu gießen, aufkochen, Speck und Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren, mit Salz würzen und zugedeckt alles ca 40 Minuten leise köcheln.

Rüebli in Stengelchen schneiden, mit den Pflaumen und Sultaninen zum Fleisch geben. Weitere 30-40 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren, Fleischstücke von Zeit zu Zeit wenden.

Maroni gefroren begeben und während den letzten 15 Minuten mitkochen, dann Sauce absieben, übrige Zutaten anrichten, warm stellen.

Für die Sauce den Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten, mit heißem Wasser ablöschen. Die abgesiebte Sauce beifügen.

Die 2,5 dl Rotwein mit dem Maizena anrühren und dazu gießen. Die Sauce während 2 Minuten unter Rühren kochen lassen.

Mit Pfeffer, Salz, Thymian und dem Cognac abschmecken.

Das ganze über das Fleisch gießen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 min

Creation: Ruedi Wegmann





**STEFAN WÜRSCH 09.03.1945
(OBMANN UND KASSENWART)**



So lauft es Johr dure iwandfrei
und au am Schluss git's keinerlei Gschrei.

S'het immer no Gäld in dr Kasse, s'ischtoll.
Es schint, die Kasse sig immer voll.

Au wenn d'Börse für eimol in Käller sinkt
und d'Hypokrise dr Wuffli zum Rücktritt
zwingt,

hän mir dr **Stefan**, wonis begeisterd
und die Krise als Finanzchef meisteret.

Stefan, du muesch dr Vergliich gestatte:
Punkto Finanze stellsch die ganz UBS in
Schatte.

Ich find, mir sötte der **Stefan** fördere
und ihn zum Seigneur des Seigneurs
befördere.



NOVEMBER-CREATION
STEFAN WÜRSCH



Salat nach Art des Hufschmieds

*

Kaninchenragout mit Balsamico

**

Risotto nach Mailänder Art

Birnen im Rotwein



Salat nach Art des Hufschmieds

Zutaten für 4 Portionen

4 kleine Radicchios
350 g Parmesan
4 EL Balsamicoessig
4 EL Olivenöl
4 Prisen Salz
4 Prisen Pfeffer schwarz

Zubereitung

Die Radiccioköpfe in einzelne Blätter rüsten, gründlich putzen, waschen und trocknen.

Die trockenen Blätter in mundgerechte Stücke reißen und in eine Salatschüssel legen. Den Parmesan dünn darüberhobeln und vorsichtig unter den Salat mischen. Dann soviel alten Balsamico darüberträufeln, dass die Parmesanspäne etwas Farbe annehmen. Olivenöl darübergeben, alles salzen und pfeffern und sehr sorgfältig durchmischen.

Einige Minuten ziehen lassen.

Anmerkung und Kochtipps

Kann auch direkt auf einzelnen Tellern angerichtet werden.
Mit Weißbrot servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 min

[Creation: Stefan Würsch](#)



Kanichenragout mit Balsamico

Zutaten für 4 Portionen

1,2 kg Kaninchenragout
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
130 ml Olivenöl
130 ml Balsamicoessig
6 Stk. Lorbeerblätter
6 Stk. Salbeiblätter
6 Stk. Wacholderbeeren
1 Zehe Knoblauch

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade gut miteinander verrühren, das rohe Fleisch damit übergießen und zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen zum Marinieren.

Das Kaninchenfleisch entnehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern, die Marinade zur Seite stellen. Das Fleisch im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten, mit der Marinade ablöschen und auf kleiner Flamme 2 Stunden köcheln lassen.

Vor dem Servieren nochmals mit ein paar Tropfen altem Balsamico abschmecken.

Anmerkung und Kochtipps

Das Fleisch in der Marinade ab und zu wenden. Kurze Zubereitung und doch ist Geduld gefragt.

Als Beilage neben Risotto empfiehlt sich marktfrisches Gemüse.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 min

Creation: Stefan Würsch



Risotto nach Mailänder Art

Zutaten für 4 Portionen

100 g Butter
(alternativ: Olivenöl)
50 g Rindermark
1 Stk. Zwiebel
400 g Risottoreis
1,5 l Rindfleischbrühe
(alternativ: Gemüsebrühe)
2 Prisen Safran
120 g Parmesan

Zubereitung

Das Rindermark und die Hälfte der Butter in einem großen Topf zergehen lassen und die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten, ohne dass sie braun wird. Den Reis beigeben und unter Rühren mit dem Holzlöffel die Flüssigkeit von Fett und Zwiebeln aufsaugen lassen.

Die Rinderbrühe zum Kochen bringen. Etwas von der heißen Brühe angießen und unter Rühren einkochen lassen, erst dann wieder heiße Flüssigkeit zugeben. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis fast gar ist.

Den Safran in etwas Brühe aulösen, unterrühren, salzen, den Rest der Butter und die Hälfte des geriebenen Käses zugeben, durchmischen und mit dem übrigen Parmesan servieren.

Anmerkung und Kochtipps

Das Geheimnis liegt im steten Rühren!

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 min
Creation: Stefan Würsch



Birnen in Rotwein

Zutaten für 4 Portionen

4 große Birnen
1 Flasche kräftigen Rotwein
4 Stk. Gewürznelken
1 Stange Zimt
2 Stk. Lorbeerblätter
150 g Zucker

Zubereitung

Die reifen Birnen schälen, unten gerade abschneiden und aufrecht in einen engen Topf stellen. Bis fast zum Stielansatz mit Rotwein bedecken, Gewürze und Zucker zugeben und den Wein zum Kochen bringen.

Einmal aufwallen lassen, dann 1 Stunde sachte köcheln lassen.

Wenn die Birnen gar sind, aus dem Wein nehmen, auf separate Teller geben und mit dem eingedickten Sud überziehen.

Anmerkung und Kochtipps

Mit Schlagrahm und Gebäck servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 min

Creation: Stefan Würsch



HOMAGE AN BRUNO BUSCHOR GRÜNDUNGSMITGLIED



30 Jahr - läck doch mir am Sepi,
e sooo lang bini nonig emol in dr'EPI!

Sit 30 Jahr git's dr Club Seigneurs,
c'est clair, c'est le club des directeurs.

Wenn's ums Frässe goht, simmer
"Connaisseurs",

Wenn's ums Schnuure goht, simmer
"Professeurs".

Und wenn mir kuche, wott's mir schiine,
simmer "Les chefs de Haute Cuisine".

Wüssen Ihr, was CS'79 bedütet??
bi mir hän grad 79 Glöckli glütet....

Do sait doch ein - ich find's e Bschiss

CS heissi Credit Suisse.

Und e andere meint, er heigi gseh,
CS isch dr Rotwy, dr Cabernet.

CS wie Cabernet Sauvignon
s'föhlt nümm viel zum Cabaret Cornichon!

Zu CS, do fallt mr grad no i,
das könnt none anderi Abkürzig sy.

CS könnt au Claudia Schiffer heisse,
aber die isch nid 79 – weisch wie Scheisse!

Wär het denn dä Club vo Direktore
vor 30 Johr gebore?

Dr Bruno het scho domols d'Initiative
ergriffe
und d'Spitalverwalter nach Rapperswil
pfiffe.

Zerscht het er 'ne en Apero serviert
und denn zum Spring nach Rikon entführt.
(eigentlich nach Eschlikon)

Dört hän si s'Esse in dr Fabrik flambiert.
Hai, das het de Verwalter imponiert.

Die Show het e Langzytwürkig ka,
denn zwei Johr später fangt's erscht
richtig a.

Dr Arthur, Bruno, Emil z'dritt
hän gsorgt, dass's hüt dä Kochclub git.

Die drei hän sich domols zämmegrafft
und teile sich also d'Vaterschaft.

Die drei hän domols Rüti erkoreund dört für
immer und ewig gschwore:

„Meyn Kochtopf sey in Zukunft deyn!
Wir wollen eyn Volk von freyen Köchen
seyn!“

Im Vergleich wird sogar dr Rütlis
Schwur

näbem „Rüti-Schwur“ zur Karikatur!

Und sithär het eine ganz bsunders glänkt
und em Kochclub viili Stunde gschänkt.

Er isch mit Liib und Seel drbi,
dr Bruno, wär könnt's sunscht denn sy?

Ich sag dir hütte schlicht und schlank
im Name vo alle e bsundere Dank!

Und Bruno, du wirsch 75 i däm Johr.
Me glaubt's zwor kum. S'isch trotzdem
wohr.

Mir lade di i zumene bsundere Fescht,
wer weiss, villicht no mit andere Gescht.

Mir wänn fiire dr Kochclub, Club Seigneurs
heisst er,
zämmme mit em Bruno, unserem Meister.

Das isch doch ganz nach unserem
Gschmack:
Mir fiire und feschte im Multipack!

Ich glaub, au noch 30 Johr
hän mir doch s'töllschte Johr no vor!

Christoph Pachlatko, Januar 2004/2009

Club
Seigneurs
79

CLUB SEIGNEURS

GEGRÜNDET 1979



30 JAHRE CS79

2009



**DIESES BUCH SOLL EIN HERZLICHES DANKESCHÖN
SEIN AN ALLE KOCHKOLLEGEN, FÜR DIE SCHÖNEN
KOCHABENDE UND DIE FREUNDSCHAFT WÄHREND
„30 JAHREN CS79“.**

EIN DANKESCHÖN AUCH AN DIE BEIDEN
LEKTOREN DIESES BUCHES:
KURT KAUFMANN UND CHRISTIAN SCHÄR.

EIN DANKESCHÖN AN CHRISTOPH PACHLATKO, VERFASSER
DER „BASLERVERSE“. ENTSTANDEN AN KLEINEREN UND
GRÖSSEREN CS-ANLÄSSEN IN ALL DEN JAHREN.

EUER OBMANN UND KASSIER
STEFAN WÜRSCH

AUFLAGE 70 / MAI - 2009