



## Kochclub Schwarze Spinne Sumiswald

### Chochete vom 4. Februar 2022

#### Menü

- Stangenselleriesuppe mit Stilton
- Rippli mit Zwiebel-Kräuterkruste  
Balsamico-Linsen  
Bratkartoffeln
- Orangegratin mit Mandelcreme

Weisswein: Johannisberg VS/ CH

Rotwein: Pinot Noir Fleur du Rhone VS / CH

Tageschef: Alfred Wüthrich

# Stangenselleriesuppe mit Stilton



Für 6 Personen

- 500 g Stangensellerie
- 1 Zwiebel klein
- 40 g Butter
- 0.5 dl Noilly Prat
- 7 dl Hühnerbouillon oder Gemüsebouillon
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1.5 dl Rahm
- 60 g Stilton (englischer Blauschimmelkäse)
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- Zitronensaft wenig

Die Suppe kann 1-2 Tage im Voraus zubereitet werden, den Stilton jedoch erst nach dem Aufkochen unmittelbar vor dem Essen beifügen. Die Croûtons lassen sich 2-3 Stunden im Voraus rösten.

Den Sellerie rüsten. Schöne hellgrüne und gelbliche Blätter sowie das Herz des Selleries beiseite legen. Die Selleriestangen in Rädchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Hälfte der Butter (20 g) erhitzen. Sellerie und Zwiebel darin unter Wenden 2-3 Minuten dünsten. Mit dem Noilly Prat ablöschen und die Bouillon dazugießen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer 20-25 Minuten kochen.

Inzwischen die Sellerieblätter und das Sellerieherz fein schneiden, dann hacken. Das Toastbrot in kleine Würfelchen schneiden. In der restlichen Butter (20 g) goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Selleriesuppe mit dem Stabmixer oder im Mixer sehr fein pürieren, andernfalls muss man sie zusätzlich durch ein Sieb passieren. Rahm und gehackten Sellerie beifügen.

Unmittelbar vor dem Essen die Suppe aufkochen. Den Stilton in Stückchen schneiden, beifügen und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. In heißen Tellern oder Tassen anrichten und mit den Brot-Croûtons bestreuen. Sofort servieren.

# Rippli mit Zwiebel-Kräuter-Kruste



Für 6–7 Personen

- **1,2 kg** Rippli roh, geräuchert (Nierstück)
- **400 g** Zwiebeln
- **25 g** Butter
- **1 Zweig** Rosmarin
- **1 Bund** Petersilie glattblättrig
- **75 g** Crème fraiche
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
  
- **1 dl** Noilly Prat
- **2 dl** Weisswein
- **100 g** Crème fraiche
- **1 Esslöffel** Butter weich
- **1 Teelöffel** Mehl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Rippli über Nacht in reichlich kaltes Wasser einlegen, um den Salzgehalt zu reduzieren; dabei das Wasser 2–3 Mal wechseln.

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin unter gelegentlichem Wenden weich dünsten.

Inzwischen die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Beides mit der Crème fraîche zu den weichen Zwiebeln geben. Alles noch so lange kochen lassen, bis die Crème fraîche von den Zwiebeln fast vollständig aufgenommen worden ist. Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen (kein Salz!). Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Um-/Heissluft nicht empfehlenswert).

Das Rippli mit Küchenpapier trockentupfen. Auf der Oberseite im Abstand von je etwa 1½ cm gut 3 cm tief einschneiden, sodass eine Art Taschen zum Füllen entstehen. Die Zwiebelmasse in die Einschnitte füllen und auch die Oberseite damit bedecken. Das Rippli in einen Bräter oder in eine grosse Gratinform legen. Mit dem Noilly Prat und dem Weisswein umgiessen.

Das Rippli im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille 50 Minuten braten. Dabei hin und wieder mit einigen Löffeln Jus aus der Form übergiessen.

Nach 50 Minuten Bratzeit den Jus in eine kleine Pfanne abgiessen. Das Rippli ohne Jus weitere 10 Minuten backen.

Die Crème fraîche zum Jus geben und aufkochen. Weiche Butter und Mehl mit einer Gabel mischen, zur Sauce geben und diese noch 3–4 Minuten kochen lassen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen. Über das Rippli giessen und alles nochmals etwa 10 Minuten backen. Anschliessend sofort servieren.

# Bratkartoffeln

Für 6–7 Personen

- **800 g** Kartoffeln festkochend
- **1 Bd** Petersilie glatt
- **4 EL** Bratbutter

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser oder im Dampf knapp weich kochen.

Die Petersilie fein hacken.

Die Kartoffeln nach Belieben und je nach Sorte schälen und in Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne reichlich Bratbutter erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten. Am Schluss die Petersilie untermischen und die Bratkartoffeln mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Bratkartoffeln anrichten.

# Balsamico-Linsen

Für 6–7 Personen

- **300 g** Linsen grün
- **2** Knoblauchzehen
- **1** Schalotte
- **2** Lorbeerblätter
- **2** Gewürznelken
  
- **2 dl** Balsamicoessig
- **500 g** Cherrytomaten
- **2** Schalotten
- **1 Bund** Petersilie glattblättrig
- **4 Esslöffel** Olivenöl
- **1 dl** Gemüsebouillon
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Linsen in eine Pfanne geben und gut mit kaltem Wasser bedecken.

Die Knoblauchzehen und die Schalotte schälen und halbieren. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang mehrmals einschneiden. Die Schalottenhälften mit den Lorbeerblättern und den Gewürznelken bestecken. Alle diese Zutaten zu den Linsen geben und diese aufkochen. Dann zugedeckt auf eher kleinem Feuer je nach Qualität 30–45 Minuten weich garen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne den Balsamicoessig etwa zur Hälfte einkochen lassen; er soll leicht sirupartig werden.

Reichlich Wasser aufkochen. Die Cherrytomaten darin etwa 45 Sekunden blanchieren. Dann in ein Sieb abschütten und kalt abschrecken. Die Tomaten häuten.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Linsen, Cherrytomaten, eingekochten Essig sowie die Bouillon beifügen und alles halb zugedeckt 10 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss die Petersilie untermischen und die Linsen mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

# Orangengratin mit Mandelcreme



Für 4 Personen

- 4 Blondorangen
- 2 Blutorangen
- 150 ml frisch gepresster Orangensaft (von etwa 2 Blondorangen)
- 20 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Grand Marnier
- 2 Eigelb
- 50 g Marzipan
- 100 ml Crème fraîche
- 4 Kugeln Vanilleglace

Die Orangen mitsamt der weissen Haut schälen und die Schnitze mit einem scharfen Messer aus der Trennhäuten schneiden. Die Orangenfilets in eine ausgebutterte Gratinform oder in 4 feuerfeste Portionenschalen geben.

Orangensaft und Puderzucker in einen kleinen Topf geben. Aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, beifügen und noch einmal aufkochen lassen, bis die Sauce bindet. Vom Feuer nehmen und mit dem Grand Marnier parfümieren. Ueber die Orangenfilets träufeln.

Die Eigelbe mit der fein zerbröckelten Marzipanmasse cremig rühren; es dauert einige Zeit, bis die Creme ganz glatt ist. Die Crème fraîche unterziehen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 250 ° vorheizen

Die Creme über die Orangen verteilen. Diese sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens 10 – 12 Minuten golden überbacken.

Auf jede noch warme Gratinportion eine Kugel Vanilleglace setzen.

Sofort servieren.