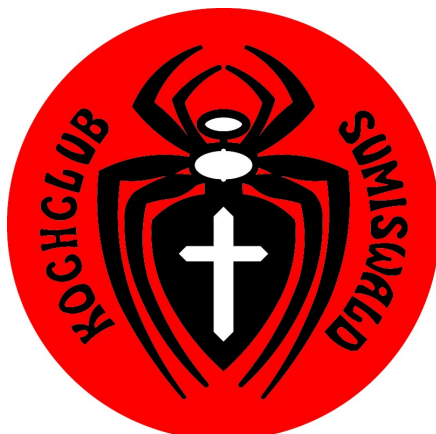


# Kochclub schwarze Spinne



Chochette vom 28. April 2023  
Tageschef: Martin Meer  
9 Personen

\*\*\*\*\*

## **APÉRO**

Bärlauchpesto Hüppli

## **VORSPEISE**

Frühlingsalat mit Spargeln

## **ZWISCHENGANG**

Kressesuppe

## **HAUPTGANG**

Rindsfilet Stroganoff  
dazu  
selbstgemachte Pasta

## **DESSERT**

Rhabarbercrème

\*\*\*\*\*

Weisswein: Le Petit Cottens (Luins, 2022)  
Rotwein: Primitivo Puglia "MUCCHIETTO"



## APÉRO

### Bärlauchpesto Hüppli

- 100 g frischer Bärlauch
- 50 g Mandelstifte oder Pinienkerne
- 50 g Sbrinz, gerieben
- 1,5 dl Rapsöl
- ½ TL Salz
- 4 Tortillas



Bärlauch gründlich waschen, gut abtrocknen.

Grob hacken und mit Mandelstiften oder Pinienkernen, Sbrinz, Öl und Salz im Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten.

Tortillas mit Pesto bestreichen, aufrollen und in 2 cm breite Scheiben schneiden.

## VORSPEISE

### Frühlingssalat mit Spargeln

- 1 kg grüne Spargeln
- Rapsöl zum Braten
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1-2 Kopfsalat
- 100 g Jungsalat
- 4-5 Radieschen
- 6 EL Kräuternessig
- 3 EL Zitronensaft
- 8 EL Rapsöl
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 Bund Petersilie
- Ev. wenig Hobelkäse



Spargeln schräg in Stücke schneiden, in einer weiten beschichteten Bratpfanne im heissen Öl ca. 6 Min. rührbraten, würzen.

Kopfsalat in Stücke zupfen, Radieschen schneiden und mit dem Jungsalat in tiefe Teller verteilen. Essig, Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen.

Petersilie grob schneiden und mit Spargeln und etwas Hobelkäse auf dem Salat anrichten.

## ZWISCHENGANG

### Kressesuppe

90 g Kresse  
1 Zwiebel  
200 g Knollensellerie  
1 Knoblauchzehe  
40 g Butter  
40 g Mehl  
1 dl Weisswein  
6 dl Gemüsebouillon  
2 dl Rahm  
4 EL Sauerrahm  
Salz  
weisser Pfeffer



Die Kresse waschen und gut abtropfen lassen. Etwas für die Garnitur beiseite legen. Zwiebel, Sellerie und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Sellerie und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben und mit Weisswein sowie Bouillon ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Der Rahm und die Kresse zur Suppe geben und alles fein pürieren. Zum Schluss der Sauerrahm unterrühren, Kressesuppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Kresse garniert servieren.

## HAUPTGANG

### Rindsfilet Stroganoff

1,5 kg Rindsfilet, in Würfeln  
Bratbutter zum Anbraten  
3 Zwiebel, gehackt  
5 Knoblauchzehen, fein gehackt  
500 g Peperoni, in feinen Streifen  
400 g Champignons, in Scheiben  
5 dl Rotwein  
3 EL Paprika  
2,5 dl Bratensauce, gebunden  
5 dl Rahm  
250 g Essiggurken, in feinen Streifen  
Salz, Pfeffer



Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter kurz und kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andünsten. Peperoni und Champignons mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, Paprika zugeben. Mit der Bratensauce und dem Rahm auffüllen, aufkochen. *(Tipp von Hp: Sauce mit etwas Cognac verfeinern)* Gurken und Fleisch beifügen, nur kurz erhitzen, würzen, sofort servieren.



## HAUPTGANG

### selbstgemachte Pasta

500 g Hartweizengries  
2 Eier  
70-80 ml Wasser  
1 EL Salz



Gries und Eier in einer Schüssel mischen. Vorsichtig Wasser dazu geben und zu einem festen Teig kneten. Teig darf nicht an den Händen kleben. Mindestens 30 Min ruhen lassen.

Teig zu einer "Wurst" formen und in ca. 8-10 Portionen teilen.

Portion Teig flach drücken, mit der Pastamaschine zuerst dick auswallen, falten und wieder auswallen. Dies mindestens 10x wiederholen, zwischendurch etwas dünner einstellen bis Teig beim auswallen "ploppt".

Die Teigbahnen durch die Nudelwalze drehen und anschliessend zum Trocknen aufhängen.

Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln kochen.

Mit dem Stroganoff zusammen servieren

## DESSERT

### Rhabarbercrème

600 g Rhabarber, geschält, in Würfeln  
5 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
0,5 dl Wasser  
½ Zitrone, Saft  
3 EL Maizena  
180 g Magerquark  
1 dl Rahm, steif geschlagen



Kompott: Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker und Wasser zusammen aufkochen, ca. 15 Minuten köcheln. Zitronensaft mit Maizena mischen, begeben und nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

Magerquark und Rahm unter den Kompott ziehen, in Gläser abfüllen und kühl stellen.