



Menü vom 10. Januar 2017

Trockenfleischplättli

Fondueplausch mit
Champagner-Fondue
Pilz-Speck-Fondue
Camembert-Kartoffel-Fondue
Pesto Fondue

Fruchtsalat

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Fonduemischung selbst gemacht

Pro Person benötigt man etwa 150-200g Käse. Die Hälfte des Käses sollte ein würziger, gereifter Käse sein und die andere etwas milder oder je nach Geschmack auch cremiger, wie zum Beispiel Gruyère und Vacherin oder Appenzeller mit Emmentaler. Es können auch mehrere Käsesorten verwendet werden. Hartkäse wird mit der Röstiraffel geraffelt und Halbhart- bzw. Weichkäse in kleine Stücke schneiden, damit sie gleichzeitig schmelzen.

Das traditionelle „Neuenburger Fondue“ enthält 1/4-1/3 Emmentaler AOC, der Rest besteht aus gut gereiftem Gruyère AOC.

Das „Fondue moitié-moitié“ besteht aus halb Gruyère AOC, halb Freiburger Vacherin AOC; letzterer darf erst gegen Schluss beigefügt und nicht mehr kochen gelassen werden, sonst scheidet das Fondue.

Ein besonders rahmiges Fondue erhält man, wenn man der Käsemischung einen Teil Berg- oder Raclettekäse beifügt.

Fonduefehler

Das Fondue ist zu dünn:

Mit in Wein angerührtem Maizena nachbinden – nie Maizena Express verwenden! – oder unter kräftigem Kochen und Rühren eine Handvoll grob geraffelten Käse begeben.

Das Fondue ist zu dick:

Dem kochenden Fondue unter Rühren etwas Weisswein oder im Falle des ersten Rezeptes Champagner beifügen.

Das Fondue scheidet:

1 TL Maizena mit 2 EL Weisswein und ½ TL Zitronensaft mischen. Das Caquelon auf den Herd zurückstellen und unter Rühren mit einem Schwingbesen bei grosser Hitze aufkochen. Dann langsam unter Weiterrühren die Maizenamischung ins Fondue geben.

Dem Fondue eine Ecke Schmelzkäse beifügen. Die darin enthaltenen Schmelzsalze lassen den Käse gut schmelzen und verhindern meist ein Scheiden.

Brotsorten

Es ist Geschmacksache, welche Brotsorte zum Fondue serviert wird.

Von Vorteil sind weisse oder halbweisse Baguettes, da jedes Brotstück eine Kruste aufweist und somit besser an die Fonduegabel gesteckt werden kann. Das Brot wird erst in etwa 2 cm dicke Scheiben und danach in Würfel (geviertelt) geschnitten. Brot vom Vortag passt am besten zum Fondue.

Für 4 Personen rechnet man 500-800g Brot

Champagner-Fondue

1 Knoblauchzehe
800 g Fonduemischung (s. oben)
4 TL Maizena
80 g Epoisse
3 dl Weisswein
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
1 dl ungekühlter (!) Champagner brut, evtl. auch Prosecco brut
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Frisch geriebener Muskatnuss

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Das Fonduecaquelon damit ausreiben. Die Fonduemischung hineingeben, das Maizena darüberstreuen und alles gut mischen.

Die Rotschmierrinde vom Epoisse so gut als möglich abschneiden.

Weisswein und Zitronensaft zur Fonduemischung geben. Alles unter ständigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann den Epoisse beifügen und ebenfalls unter Rühren schmelzen lassen. Zuletzt den Champagner kräftig unterrühren, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat würzen und das Fondue sofort auf den Tisch bringen.

Wenn es weniger oder mehr Gäste hat

Die Zutaten der Gästezahl entsprechend verringern oder vervielfachen.

Pilz-Speck-Fondue

200 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Austernpilze, Eierschwämmli, evtl. halbiert
4 Schalotten, in Spalten geschnitten
50 g Speck, in Würfel geschnitten
2-3 Zweiglein Rosmarin, Nadeln fein gehackt
2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
4 dl Weisswein
400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
200 g Freiburger Vacherin AOP, an der Röstiraffel gerieben
200 g Tilsiter
3-4 TL Maizena
1 Gläschen Kirsch, nach Belieben
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, wenig Cayennepfeffer

Pilze, Schalotten, Speck und Rosmarin in der Bratpfanne knusprig braten.

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen.

Kirsch und Pilz-Schalotten-Speck-Mischung begeben, Fondue würzen und auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr kochen.

Camembert-Kartoffel-Fondue

2 Knoblauchzehen, halbiert
3,5 dl Weisswein
1 TL Zitronensaft
350g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
300g Vacherin fribourgeois AOP, an der Röstiraffel gerieben
150g Camembert Suisse, ohne Rinde, in Stücke zerteilt
4 TL Maizena
1 Gläschen Kirsch, nach Belieben
1 EL Majoran, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Ca. 800g Raclette-Kartoffeln, in der Schale gekocht

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Zitronensaft, Käse und Maizena mischen.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch und Majoran begeben, Fondue würzen.

Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.

Pesto-Fondue

2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
3,5 dl Weisswein
400g Appenzeller, an der Röstiraffel gerieben
400g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
Ca. 4 TL Maizena
1 Gläschen Grappa, nach Belieben
3-4 EL Pesto genovese oder rosso
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Wenig Cayennepfeffer

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maizena mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen.

Grappa und Pesto begeben, Fondue würzen und auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr kochen.