



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottsporn in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Original Schweizer Rösti

Zutaten:

600 g mehliges Kartoffeln
200 g Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pellkartoffeln gut waschen und kochen, dann in den Kühlschrank stellen.

Am Tag der Zubereitung pellen.

Die Kartoffeln grob raffeln, auf der größten Raffel Stufe.

Etwas Butter in die Bratpfanne geben, erhitzen und dann die geraffelten Kartoffeln zugeben. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer bestreuen. Bei Bedarf Butter

hinzufügen. Beidseitig goldgelb anbraten; mit Schwung & Spaß in der Luft drehen 😊

(in kleiner Crêpes Pfanne oder Röschtipfanne) Variationen: mit Spiegeleier oder Tomaten oder mit Raclette Käse oder mit gekochtem Schinken & Raclettekäse.

>>Siehe 18.03.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook

Mediterraner Spargelragout im WOK/Rezept für 2 Personen

Je 40 g Butter & Olivenöl

Je 4 weiße & grüne Spargeln

Je 2 Prisen Salz & schwarzer Pfeffer von der Mühle (würzen nach Geschmack)

20 g geröstete Pinienkernen

3-4 Prisen Fein geriebene dunkle Schweizer Schokolade

2 Scheiben gekochter Schinken (für Vegetarier ohne Schinken)

8 Blatt frisches Basilikum

Die Spargelstangen mit einem Sparschäler gründlich schälen, die grünen Spargeln nur zur Hälfte schälen und die Enden abschneiden. In 4-5 cm quer lange Stücke schneiden. Butter und Olivenöl im Wok erhitzen. Damit sich das Aroma besser entfaltet, empfehle ich schon vorher mit je 2 Prisen Salz & schwarzer Pfeffer von der Mühle zu würzen. Die Spargeln begeben. 4-5 Minuten schwenken- Den gekochten Schinken in Streifen schneiden, begeben. Weiter schwenken. Die vor gerösteten Pinienkernen begeben, weiter schwenken. Aromatisieren mit 3-4 Prisen Fein geriebene dunkle Schweizer Schokolade. Für die ganz scharfen, noch ein wenig frischen Chili fein gehackt begeben. Auf heißen Suppentellern anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

>>Siehe 10.04.2020 im Live cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Gedeckter Kartoffel- - Apfelkuchen mit Käse und Salatgarnitur

Teig – Zutaten:

- 240 g Mehl
- 2-4 Prisen Salz nach belieben
- 80 g Butter weich, in Stücke geschnitten
- 90 ml Wasser nach belieben

Zubereitung:

Den Teig kurz durchkneten und ½ Stunde kühl stellen.

Tipp von René: 1 Blätterteigrolle, wenn es ganz schnell gehen soll.

Füllung:

- 1 Zwiebel in feine Scheiben geschnitten
- 2 Kartoffeln, in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten.
- 2 Äpfel, geschält, entkernt, in feine Scheiben geschnitten
- 100 g Raclette Käse in feine Scheiben geschnitten
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 1 Eigelb, mit wenig Wasser verdünnt zum Bepinseln
- 1 Zweig frischer Majoran

Zubereitung:

2/3 des Teiges auf wenig Mehl rechteckig auswallen, Form damit auslegen, Teigboden mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.
Für die Füllung Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und Majoran in Butter andünsten und nicht zu heiß auf den Teig verteilen und würzen. Mit den Käsescheiben belegen.
Teigränder ringsum über die Füllung schlagen, Ränder mit Eigelb bestreichen.
Restlichen Teig in der Größe der Form rechteckig auswallen, über die Füllung legen, Teigränder andrücken. Teigdeckel mit Eigelb bepinseln, mehrmals einstechen.
Auf der untersten Rille des auf 200° C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen, herausnehmen, in kleine Portionen schneiden und anrichten.

>>Siehe 20.03.2020 im Live cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und
André Zalbertus TV Facebook

Engadiner Nusstorte Rezept

350 g Mehl (man kann auch Dinkelmehl nehmen)
250 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Füllung-Zutaten:

150 g Zucker
380 g Walnusskerne
200 ml Rahm
3 EL Honig
1-2 Eigelbe

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Mürbteig kneten.
In Folie verpackt mindestens eine halbe Stunde kühl stellen und ruhen lassen.
Inzwischen den Zucker zu hellblonden Karamell kochen.
Die gehackten Nüsse mitrösten, Rahm angießen und Honig unterrühren.
Gründlich durchmischen und abkühlen. Zwei Drittel des Teiges dünn ausrollen, eine gefettete Springform damit belegen.
Die Nussfüllung darin verteilen. Aus dem restlichen Teig einen passenden dünnen Deckel schneiden,
auflegen rundum gut festdrücken. Die Oberfläche mit verquirtem Ei einpinseln. Nach Belieben verzieren. Den Kuchen bei 180° Grad etwa 1 Stunde goldgelb backen.
>>Siehe 27.03.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Schweizer Spätzle für 5 Personen

250 g Mehl
3 Eier
100 ml (50 ml Milch und 50 ml Wasser
Salz und Muskat
80 g Butter
120 g Raclettekäse mit Kruste in kleine Würfel geschnitten

Gesiebtes Mehl in eine Schüssel geben.

In einer zweiten Schüssel alle anderen Zutaten miteinander vermischen.

Zum Mehl schütten und mit der Hand rasch zu einem Teig kneten.

Mit der Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft und glatt ist.

Er muss fest, aber leicht fließend sein.

Durch spezielles Schweizer Spätzle Sieb mit Gummispachtel in Siedendes Wasser passieren.

Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen,

heraus nehmen und rasch abkühlen und sofort abschütten.

Danach leicht in Butter goldgelb anbraten und den Raclette Käse begeben.

Mit Bärlauchpesto verfeinern. **LEEEECCKKER!!!!**

>>Siehe 03.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook

Bärlauchpesto

100 g Bärlauch
20 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Bärlauch mit den Pinienkernen, Knoblauch, Olivenöl mit dem Mixstab pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp von René: Man kann das Bärlauchpesto direkt in den Spätzleteig einrühren. Als grüne Spätzle oder separat servieren. ☺



Mediterranes Spargelschaumsüppchen/Rezept für 4 Personen

- 1 Bund weiße Spargeln
- 1 dl Sahne
- $\frac{3}{4}$ Liter Wasser
- Salz und Zucker zum abschmecken

Die Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Das Wasser aufkochen, Salz, Zucker und Butter begeben, kurz ziehen lassen, dann die geschälten Spargeln hineinlegen. 17 Minuten leicht köcheln lassen. Die Spargeln herausnehmen. Die Sahne begeben, aufkochen und um $\frac{1}{4}$ einkochen lassen. Mit Beurre manié binden. Die Spargelspitzen um 3cm abschneiden. Den Rest in Stücke schneiden und der Suppe begeben. 10 Minuten kochen lassen, fein pürieren, abschmecken. Die Spargelspitzen in die vorgeheizten Tassen geben und mit der aufgeschäumten Spargelsuppe auffüllen.

>>Siehe 10.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook

Beurre manié/ Kalter Mehlbutter macht Suppen und Saucen sämig

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- Butter und Mehl gut kneten. Mit Beurre manié zuletzt die Suppe binden und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Französisch Omelette/ Rezept für 1 Person

- 3 Eier
- Salz und Pfeffer
- 20 g Butter
- 1 Esslöffel gehackte Kräuter (frisch oder getrocknet)

Die Eier, Salz und Pfeffer kurz kräftig in einer Schüssel aufschlagen. Butter in die heiße Pfanne geben, kurz schwenken. Die aufgeschlagenen Eier hinein geben, ein paar Sekunden ziehen lassen. Mit einer Gabel ein paar Mal durcheinander mischen, wieder zusammensetzen. Mit der Gabel die Omelette wälzen, einrollen. 2 Minuten in der Pfanne backen lassen. Auf einen heißen Teller setzen, mit gehackten Kräutern bestreuen/garnieren.

>>Siehe 10.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Rucolasalat an Brombeeren-Balsamico-Olivenöl Dressing/ Rezept für 4 Personen

2 Bund	Rucola
20 ml	Aceto Balsamico
80 ml	Olivenöl
½ TL	Senf
	Salz, Pfeffer, Chilipulver
8	Brombeeren
8x ½	Walnüsse

Den Rucola gut waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Für das Dressing; Aceto Balsamico dunkel, Senf, 4 Brombeeren und Gewürze mit dem Mixstab fein pürieren. Olivenöl am Schluss einrühren. Kurz vor dem servieren alles untereinander mischen. Auf dem Teller anrichten und mit frischen Brombeeren und Walnüssen garnieren.

>>Siehe 10.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook

**Spargelkuchen/küchlein in der Cocotte oder in der Muffinsform/
Rezept für 2 Personen (dieses Rezept x2 mit Blattspinat für 8 Personen)**

Teig – Zutaten:

100 g	Mehl
wenig	Salz nach belieben
50 g	Butter weich, in Stücke geschnitten
Wenig	Wasser nach belieben

Füllung-Zutaten:

je 1/4	weiße und grüne Spargeln-Stange
50 g	Raclettekäse
1	Ei
40 ml	Milch
40 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer und Paprika

Für die Spargelküchlein: den Teig kurz durchkneten und ½ Stunde kühl stellen. Ei, Milch und Sahne gut aufschlagen, die Spargeln schälen und in dünne Scheiben schneiden und der Ei-Milch-Sahne Mischung begeben, würzen. Förmchen mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig auswallen und in die Förmchen legen. Den Raclettekäse in kleine Würfel schneiden und den Teigboden damit belegen. Mit der Spargelmasse füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 ° ca. 20 Minuten goldgelb backen.

>>Siehe 10.04.2020 & 17.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Zitronengrassüppchen für 6 Personen

Zutaten:

- 1 Hähnchenbrust
- 1 Karotte
- 2 Stängel Stangensellerie
- 3 Stängel Zitronengras
- 1 Liter Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Salz
- 400 ml Kokosmilch
 - frisch gepresster Limonensaft (1/2 Limone)
- 40 g Beurre manié/ kalte Mehlschwitze
- 20 g geschälten, in Scheiben geschnittener Ingwer
- 1 Limone
- 150 ml Sahne

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust unter kaltem Wasser gründlich spülen. Die Karotten und die Selleriestangen rüsten und in grobe Stücke schneiden. Das Zitronengras quetschen. Wasser, Gemüse, Zitronengras, Lorbeer, Pfefferkörner und Salz aufkochen. Die Hähnchenbrust in den Sud geben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann das Fleisch aus dem Sud heben. Den Sud auf großem Feuer auf ¼ Liter einkochen, ab sieben und in den Topf zurück gießen.

Kokosmilch, Limonensaft und beurre manié mischen. In den kochenden Sud rühren und alles während weiteren 10 Minuten köcheln lassen. Mit Sahne, Ingwer, Salz und falls wenn nötig Limonensaft abschmecken. Inzwischen die Hähnchenbrust in 6 Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel rüsten und in feine Streifen schneiden. Die Limone in 6 sehr feine Scheiben schneiden. Die Suppe in vorgewärmten Suppenteller anrichten. Zum Fertigstellen die Hähnchen Medaillon in gerösteten Black and Withe Sesamkörner wälzen und auf die Suppe legen. Mit einem Hauch Cayennepfeffer die fertige Suppe parfümieren.

>>Siehe 17.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook

Beurre manié/ Kalter Mehlbutter macht Suppen und Saucen sämig

50 g Butter

50 g Mehl

Butter und Mehl gut kneten. Mit Beurre manié zuletzt die Suppe binden und mit dem Pürierstab aufschäumen.



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Schweizer Wurstsalat

- 1 Cervelat/leicht geräucherte Schweinswurst oder Bio Geflügelwurst ca. 200 g
- 1 kleine rote oder helle Zwiebel
- 1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
- 40 ml Apfelessig
- 120 ml Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

Die Schale von der Cervelat/leicht geräucherte Schweinswurst oder Bio Geflügelwurst entfernen. Die Wurst längs und vierteln in Streifen, dann in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, abtrocknen und grob hacken. Jetzt alles in einer Schüssel miteinander vermengen. 10 Minuten ziehen lassen. Noch einmal rühren und abschmecken.

>>Siehe 24.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook

Schweizer Birchermüesli Rezept von René Abgottspon 4 Personen

Zutaten:

- 250 g frische Waldbeeren (Blau/Heidelbeeren-Himbeeren-Brombeeren)
- 2 süße Äpfel
- 1 Esslöffel Rohrzucker
- 200 ml stilles Mineralwasser
- 200 g Haferflocken
- wenig Zitronensaft
- 100 ml Schlagsahne (wird luftiger)

Zubereitung:

Die gewaschenen Äpfel mit Schale grob reiben. 200 ml stilles Mineralwasser aufkochen, 1 Esslöffel Rohrzucker darin auflösen, Herdplatte ausschalten und die feinen Haferflocken einrühren und bis zum Gebrauch auskühlen lassen. Die Waldbeeren, Zucker, Haferflocken und Zitronensaft und die geraffelten Äpfel gut miteinander mischen. In den Kühlschrank stellen. Auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mit Waldbeeren und Äpfel garnieren.

>>Siehe 24.04.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook



Spargelravioli für 4 Personen & 1 Portion Raclette

Zutaten Ravioliteig:

200 g Dinkelmehl
1-2 Prisen Salz
2 ganze Eier
20 ml Olivenöl
2 TL Wasser

Füllung

50 g Ricotta (Frischkäse)
1 Eigelb
50 g frisch geriebener Sbrinz/Schweiz oder Parmesan/Italien
wenig Salz und Pfeffer
2 weiße Spargelstangen
1 kleine Schalotte oder Zwiebel
1 Knoblauchzehe fein geschnitten
40 g Butter

Zubereitung- Teig

Aus den Zutaten rasch einen festen aber elastischen Teig kneten. In Folie gehüllt, mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit Kleber sich entwickeln kann. Dadurch lässt sich der Teig besser verarbeiten und die Ravioli bekommen mehr Biss.

Zubereitung Füllung

Die Spargeln schälen, in dünne, feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfeln schneiden/Hacken. Die Butter in der Pfanne bräunen, Knoblauch Zwiebeln und Spargelscheiben begeben und 5 Minuten dünsten. Masse in eine Schüssel geben zum Abkühlen. Den Ricotta, Eigelbe und Sbrinz kräftig untereinander rühren. Mit Gewürzen abschmecken und alles miteinander verrühren. Den Teig sehr dünn ausrollen, mit Eiweiß einpinseln. In regelmäßigen Abständen jeweils einen Esslöffel Füllung darauf setzen. Mit einem zweiten Teigblatt abdecken. Rund um die Füllung jeweils gut festdrücken. Ravioli ausradeln oder ausstechen oder in Ravioliform mit Nudelholz abrollen. In kochendem Salzwasser 8 Minuten gar ziehen lassen. Die Ravioli mit Butter beträufeln. Auf einem Spargelbeet (Grün & Weiß) anrichten und mit einem leckeren Raclette servieren.

>>Siehe 01.05.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Renés Schweizer Käsefondue (französisch> Fondue Suisse) ist ein sehr beliebtes Gesellschaftessen, nicht nur in der Schweiz, auch in Deutschland. Die Kombination aus 3 Sorten Käse und Fendant du Valais (Chasselas) harmonisieren wunderbar.

Zutaten für 2 Personen

Je 150 g Gruyere-Appenzeller-Walliser Raclettekäse 50 % oder Frybourger Vacherin
1 Knoblauchzehe
200 ml Fendant du Valais (Chasselas)
20 ml Kirschwasser Morand
1 Esslöffel Maizena
8 Umdrehungen schwarzer Pfeffer von der Mühle

Zubereitung

Die drei Käsesorten separat grob reiben. Beiseite stellen. Den Fondue-Topf mit Knoblauch einreiben und klein schneiden. 200 ml Weißwein begeben. Kurz aufkochen. 1. den Gruyere begeben. Mit dem Holzlöffel unter ständigem Rühren köchelnd auflösen. 2. den Appenzeller begeben. Mit dem Holzlöffel unter ständigem Rühren köchelnd auflösen. 3. Walliser Raclettekäse 50 % oder Frybourger Vacherin begeben. Mit dem Holzlöffel unter ständigem Rühren köchelnd auflösen. Alles noch mal aufkochen. Kirschwasser und Maizena verrühren und das Fondue binden. Mit 8 Umdrehungen schwarzer Pfeffer von der Mühle abschmecken und heiß servieren. 2 Tage altes Tee Brot/Weißbrot in mundgerechte Stücke schneiden.

>>Siehe 08.05.2020 im Live Cooking Video/Zalbertus TV Facebook



Koch Rezepte von Chefkoch René Abgottspon in seiner Schweizer Kochschule und André Zalbertus TV Facebook

Mousse au chocolat für 4 Personen

Tipp von René>>> Ich verzichte hier auf Butter. Wichtig ist vor allem eine gute Schokolade/ dunkle Toblerone oder 70 % Zartbitter. Sahne und Eiweiß müssen sehr steif geschlagen werden.

Zutaten – Dunkle Couvertüre: (Zartbitterschokolade)

250 g Sahne

3 Eiweiß

3 EL Zucker

200 g dunkle Toblerone oder Dunkle Schokolade 70 % Zartbitter

3 Eigelbe

Zubereitung:

Sie Sahne und das Eiweiß separat steif schlagen. Beim Eiweiß nach und nach den Zucker mit dem Schneebesen darunter rühren. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eigelbe gut aufschlagen und mit einem Schneebesen unter die geschmolzene abgekühlte Schokolade rühren. Dann die Eiweiß – Zucker- Masse sorgfältig mit einem Gummispachtel unter die Schokoladenmasse ziehen und die Sahne darunterziehen.

Die Mousse mit Frischhaltefolie abgedeckt, ungefähr eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Mit einem Suppenlöffel oder Eislöffel Kugeln ausstechen.

Frische **Erdbeeren** (am besten in der Saison Mai & Juni)

200 g Erdbeeren waschen, abtrocknen, Blatt entfernen und vierteln

1 Esslöffel gesiebter Puderzucker

Saft von einer unbehandelten Zitrone

In einer Schüssel alles gut vermengen. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen und mit Mousse au chocolat servieren. LEEEECKKKKEER!!!!



Das **EVENT**, das die Herzen höher schlagen lässt.
Liebe geht bekanntlich durch den Magen
Himmlisch – Köstlich – Verführerisch – Schmetterlinge im Bauch
-„**Glück** bedeutet nicht, alles zu bekommen was man will,
sondern die Menschen
zu haben, die man zum Kochen (Leben) braucht“...
Der erste Schritt einander kennen zu lernen. Gemeinsam kochen.

Schweizer **Kochschule**

Lieber Herr Abgottspon,
danke für den unvergesslichen Abend. Es ist mit Abstand der beste Kochkurs für uns
gewesen. Ein sehr gut gestaltetes Menü. Mit Liebe zum Detail, präzisiertem Ablauf und einer
passenden Auswahl bekömmlicher Weine. Viel gelernt, behalte Sie gerne im Auge.
Beste Grüße Dr. Ludwig Kalthoff

Catering von René Abgottspon & Team

Kompetente Beratung, super Preis-Leistungs-Verhältnis, unglaublich nette Betreuung
und einfach nur exzellent mega leckeres Essen. In einem Wort: Empfehlenswert!
Christina S./ Düsseldorf ★★★★★

LUST AUF KOCHEN ODER VERWÖHNT ZU WERDEN?

Schnell anmelden und Plätze sichern. Siehe www.schweizer-kochschule.de

Reservierungen und Informationen unter **T. 0211.388 35 02** oder **M.
0172.78 33 66 7**
info@schweizer-kochschule.de

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf