

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

?? | ?? | ??

dienstag, 11.02.2014

Mozzarella mit Mango an Chili-Vinaigrette



Zutaten für 6 Portionen Zeitaufwand 300 Min

1 Büffelmozzarella (150-200 g)	1 Bund glattblättrige Petersilie
1 reife Mango	2 Esslöffel Limonensaft
1 Stängel Zitronengras	2 Esslöffel angerührte Gemüsebouillon
1 Peperoncino	½ Teelöffel Zucker, Salz ½ dl Olivenöl

Zubereitung

- Den Büffelmozzarella abgiessen und auf Küchenpapier trockentupfen. In gut ½ cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Mango schälen, in Scheiben vom Stein schneiden und diese etwa in die Grösse der Mozzarellascheiben schneiden.
- Beide Zutaten ziegelartig in einer Platte anrichten.
- Die holzigen Teile des Zitronengrasstängels entfernen und das weiche Innere sehr fein schneiden. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in allerfeinste Streifen schneiden. Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und hacken.
- Limonensaft, Gemüsebouillon, Zucker und Salz verrühren, dann das Olivenöl beifügen und alles zu einer sämigen Sauce rühren. Zitronengras, Peperoncino und Petersilie untermischen.
- Vor dem Servieren die Chili-Vinaigrette über Mozzarella und Mango verteilen.

Spaghetti spinaci



4 Portionen

40 Min

500 g Spaghetti
400 ml Rahm
200 ml Milch (fettarm)
600 g Gorgonzola, mit Mascarpone

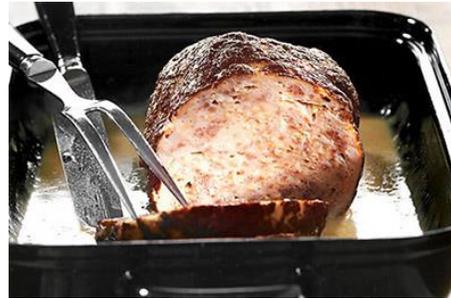
6 Zehen Knoblauch
600 g Blattspinat
2 kleine Zwiebeln

Beschreibung Wein (jürg_M oder)

Zubereitung

- Spaghetti in gesalzenem Wasser kochen, bis sie bissfest sind. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Margarine oder Butter andünsten. Mit Sahne und Milch ablöschen, den Gorgonzola in Streifen schneide und in den Topf geben (bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen) Pfeffer und Salz dazugeben. Den Spinat dazugeben und weiter leicht köcheln lassen. Die Knoblauchzehen pressen und in die Sosse eben und erneut kurz aufkochen lassen.
- Die Spaghetti abschütten und in eine Schüssel geben die Sosse darüber schütten und gut vermischen.
- Parmesan darüber macht das Ganze noch etwas würziger.

Hackbraten nach Grossmutter's Rezept mit Kartoffelpüree de luxe



4 Portionen

60 Min

800 g Hackfleisch, Schwein	10 mittelgrosse Kartoffeln
1,5 Semmeli alt	600 g Knollensellerie
4 Freiland Eier	¼ l Rahm, ¼ l Milch
1,5 Teelöffel (gestrichen) Kümmel gemahlen	1 EL Butter
2 Teelöffel Salz (gestrichen)	14 Pfefferkörner schwarz, 8 Körner Piment, 2 Nelken
4 Prisen Pfeffer schwarz	2 Schuss Sojasauce
1,5 Stück Zwiebel gehackt	2 Msp Muskat
100 g Semmelmehl	eteas Peterli, fein gehackt, 2 Spritzer Essig etwas Parmesan, grob gehobelt

Zubereitung

Hackbraten:

- Hackfleisch mit Salz und Pfeffer sowie mit dem Kümmel würzen. Eier aufschlagen und mit den Händen in die Hackmasse einarbeiten.
- Brötchen in warmem Wasser einweichen, bis sie schön zu zerbröseln sind. Zwiebeln schälen und klein hacken. und zusammen mit den Brötchen unter die Hackmasse kneten. Zuletzt mit dem Semmelmehl eine homogene Masse herstellen, die zu einem großen Laib geformt wird, der beim Braten nicht zerfallen darf.
- In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Hackfleischlaib hineingeben. Dann den Laib von allen Seiten gut anbraten. Dabei vorsichtig sein, dass der Laib nicht zerbricht. Mit Wasser auffüllen, so dass der Hackfleischlaib zur Hälfte herausragt und bei geschlossenem Tiegel ca 1 Stunde köcheln lassen.
- Zum Schneiden den Hackbraten leicht abkühlen lassen dann in ca 3 cm dicke Scheiben schneiden. Den Bratenfond mit Sossenbinder oder Mehlschwitze binden, nochmals abschmecken und den Hackbratenscheiben hineinlegen.
- Mit Kartoffeln, Kartoffelbrei oder ähnlichem servieren. Dazu gibt es Mischgemüse oder Gewürzgurken dekorativ geschnitten.

Kartoffelpüree mit Sellerie:

- Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen, Butter, .die Hälfte der Sahne und die Hälfte der Milch dazugeben und zerstampfen. So lange weiter Rahm und Milch hinzugeben, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat.
- Pfefferkörner, Pimentkörner und Nelke in einem Mörser zerstoßen und mit der geriebenen Muskatnuss dazugeben. Einen Schuss Sojasauce, einen Spritzer Walnussessig (wer keinen hat, nimmt Gurkenwasser) und die Petersilie dazugeben und alles vermischen. Mit Salz abschmecken, anrichten und den Parmesan darüber streuen.

Honigglace



6 Portionen

40 Min +Kühl/Gefrierzeit

2 Eier
2 Eigelb
75 g Honig

Dünn abgeriebene Schale von ½ Orange und ½ Zitrone, 1 Teelöffel Zitronensaft, 2 ½ dl Rahm

Zubereitung

- Eier und Eigelb sehr gut schaumig rühren
- In einem kleinen Topf den Honig erwärmen, Orangen- und Zitronenschale sowie Zitronensaft beifügen. Die Honigmasse unter Rühren mit den Quirlen des Handrührgerätes zur Eimasse geben und so lange weiterrühren, bis die Masse steif und kalt ist.
- Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Honigcreme ziehen. Diese in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Cakeform oder in Portionenförmchen füllen und tiefkühlen.

Quelle: unbekannt