

# menu



## crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

tobi\_P | andy\_L | alex\_G

dienstag, 14.10.2014

### Wachtelbrüstchen an Apfel-Feigen-Chutney



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm



Zutaten für 1 Portion

Zeitaufwand 30 Min

Fransola, 2012, Torres Penèdes Spanien

1 Wachtelbrüstchen  
Apfel-Feigen-Chutney:  
1 kg Äpfel, 50 gr Ingwer, 150 gr Zucker  
50 gr gemahlene Mandeln

1 EL Senfpulver, gelbes Salz  
100 ml Essig (Honigessig)  
3 frische Feigen

Fransola Sauvignon Blanc besticht mit schöner Fülle und feiner Eleganz. Im Duft dominieren Mango, Pfirsich und Ananas mit einem Hauch Vanille und Kokos. Aromatisch und intensiv im Geschmack überzeugt er uns mit der schönen Balance zwischen Fruchtigkeit und lebhafter Säure.

#### Zubereitung

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden
- Ingwerwurzel schälen und in Stücke schneiden
- Beides mit Zucker, Mandeln, Senfpulver und Salz, Essig vermengen, zum Kochen bringen, etwa 30 Min dünsten lassen
- Feigen waschen, enthäuten, in kleine Stücke schneiden, hinzufügen, etwa 15 Min mitdünsten lassen
- Wachtelbrüstchen anbraten, Teller mit Chutney garnieren und Wachtelbrüstchen drauf legen
- Restliches Chutney kochendheiss in Gläser mit Twist-off-Deckel füllen, sofort verschliessen. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen

## Polentatörtchen mit Peperoni und Ziegenkäse



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm



12 Portionen

45 Min

Hacienda Monasterio, 2010

### Törtchen:

3 Stk Knoblauchzehen, 3 Zweig Rosmarin  
6 Zweig Salbei, 6 EL Butter,  
24 dl Gemüsebouillon,  
600 gr Maisgriess mittelfein  
240 gr Sbrinz gerieben, Salz,  
Pfeffer schwarz aus der Mühle  
12 Stk Peperoni, je 6 rote und 6 gelbe  
900 gr Ziegenfrischkäse mild oder  
Ziegenweichkäse

### Pesto:

6 EL Pinienkerne, 3 Stk Knoblauchzehen  
3 Bund Petersilie, 3 Bund Basilikum  
3 TL Kapern  
3 dl Olivenöl oder Rapsöl  
Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

Tempranillo/Cabernet Sauvignon  
Gaumen intensiv, mineralisch, reife schwarze Frucht,  
kompakt, gut ausbalanciert, schön integrierte Tannine  
und einem fruchtigen, langen intensiven Finale.  
Grosses Potential!

### Zubereitung

- Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Rosmarinadeln abzupfen und mit den Salbeiblättchen ganz fein hacken
- Die Butter erhitzen und ganz leicht bräunen lassen. Knoblauch und Kräuter beifügen, kurz andünsten und mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen und den Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Unter gelegentlichem Rühren zugedeckt auf kleinstem Feuer etwa 20 Min. ausquellen lassen. Den Sbrinz unterrühren und die Polenta mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Polenta auf einem leicht geölten Blech 1 cm dick ausstreichen, dann mit Klarsichtfolie decken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.
- Die Peperoni auf ein mit etwas Öl bestrichenes Blech geben. Im auf 220 Grad Grillstufe vorgeheizten Backofen auf der zweitobersten Rille unter gelegentlichem Wenden so lange backen, bis die Haut Blasen wirft. Die Peperoni auskühlen lassen, häuten, halbieren und Scheidewände sowie Kerngehäuse entfernen, in Streifen schneiden.
- Von der ausgekühlten Polenta 8 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechend. 4 Kreise in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit der Hälfte der Peperonistreifen kreisförmig belegen. Je einen 2. Polentakreis darauf setzen und die restlichen Peperonistreifen ebenfalls kreisförmig darauf verteilen.
- Den Ziegenkäse in 4 Rondellen oder Stücke schneiden und auf die Polentatörtchen legen. Im auf 220 Grad Umluft/Heissluft vorgeheizten Ofen 20 Min überbacken.
- Für das Pesto die Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Den Knoblauch schälen. Petersilie, Basilikum, Pinienkerne, Kapern und Öl in ein hohes Gefäss geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Polentatörtchen auf Tellern anrichten und das Pesto darum verteilen

## Rehmedaillons im Wirzmantel mit Kumquats und Spätzli



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm



12 Portionen

60 Min

Hacienda Monasterio, 2009 und – Reserva Especial, 2009

24 Rehmedaillons (ca 80 gr)  
1 ½ TL Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle  
36 grosse Wirzblätter  
**Füllung:**  
6 Rehschnitzel (ca 50 gr)  
3 EL Butter, 60 gr getrocknete Morcheln

9 EL Madeira oder Marsala  
150 gr Spickspeck, in Würfeli  
3 dl Rahm, kalt  
1 ½ TL Pastetengewürz oder Fleischwürzmischung  
1 ½ TL Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle  
12 EL Butter, flüssig

Tempranillo/Cabernet Sauvignon und Merlot  
In der Nase schöne Mineralität, präsen- te  
Fruchtkomponenten. Am Gaumen dunkle Früchte,  
Kirschen. Frische, lebendige Tannine. Ein Wein mit  
viel Kraft und Eleganz. Ein volles, fruchtiges Finale  
Reserva 2009: Penin 97

### Zubereitung

- Wirzblätter portionenweise ca 3 Min blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen, Blattrippen flach schneiden
- Rehmedaillon beidseitig je ca 2 Min kräftig anbraten, würzen, herausnehmen und auskühlen
- Füllung: Rehschnitzel in kleine Stücke schneiden, leicht anfrieren
- Getrocknete Morcheln einweichen; abtropfen und quer halbieren, mit Butter andämpfen, Madeira/Marsala begeben und vollständig einköcheln, auskühlen
- Spickspeck, Rahm, Pastetengewürz/Fleischwürzmischung und Salz zusammen mit dem angefrorenen Rehfleisch im Cutter fein purieren, mit den Morcheln mischen
- Füllen: Wirzblatt in eine gefettete Suppenschöpfkelle (Ø ca 9cm) legen, 1 EL Füllung hinein geben, ein Medaillon darauf legen, mit 1 EL Füllung abschliessen. Blattränder zur Mitte hin einschlagen. 1 Stk Wirzblatt darauf legen, leicht andrücken, Päckli mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Braten: ca 15 Min in der unteren Hälfte des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens. Hin und wieder mit der restlichen Butter bestreichen. Ofen ausschalten, Päckli ca 15 Min ruhen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt breit offen lassen.

## Williams-Nougat-Birne mit Marronimousse und Mandelhüppe



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

12 Portionen

60 Min

12 Birnen (mittelgross, reif, leicht säuerlich)  
500 ml Weisswein trocken  
4 Orangen (Saft), 500 ml Mineralwasser  
200 gr Demerazucker (oder brauner Zucker)  
1 Vanilleschote (ausgekratzt, Mark davon)  
8 cl Williamsbrand

### Karamellsauce:

250 ml Milch, 250 ml Rahm, 120 gr Zucker  
2 Eigelb, 100 gr Mandelnougat (hell), Nusslikör

### Marronimousse:

300 gr Marronipüree, 2 EL Vanillezucker  
2 EL Creme fraiche,

100 gr Schokolade für Ueberzug (weiss, geschmolzen)  
400 ml Schlagrahm (halbsteif geschlagen)  
4 cl Rum, 4 Blätter Gelatine Mandelhippen:  
400 gr Zucker braun, 320 gr. Mehl  
400 gr. Kristallzucker, 2 EL Vanillezucker  
400 gr. Mandeln (fein gerieben), 400 gr. Butter  
4 Orangen (unbehandelt, Schale abgerieben)

### Garnitur:

6 EL Dörrbirnensaft (in Apfelsaft weich gekocht mit 1 cl Williamsbrand), 2 EL Pistazienkerne gehackt, 4 EL Mascarpone (mit Vanillemark und etwas Eierlikör verrührt)

### Zubereitung

- Hippen vorbereiten: brauner Zucker mit ca 200 ml Wasser aufkochen und wieder abkühlen. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren und am besten über Nacht bei Zimmertemperatur rasten lassen. Mit Hilfe einer Schablone (dicke Folie oder Karton) die Masse in beliebiger Form (rund, eckig) auf eine Silikonmatte oder ein befettetes Backblech hauchdünn auftragen und im vorgeheizten Backofen (190 Grad) ca 5 Min goldgelb backen. Noch warm in die gewünschte Form bringen.
- Birnen: schälen, Kerngehäuse von unten so aushöhlen, dass die ganze Birne stehen kann. Stiel nicht entfernen. Schalen und Kerne mit Weisswein, Zucker Organgensaft, Vanillemark, Williamsbrand und Mineralwasser ca 10 Min köcheln lassen. Fond abseihen und in einen möglichst hohen, schmalen Topf geben. Birnen einlegen und 10 Min bei schwarze Hitze köcheln lassen, vom Feuer nehmen und auskühlen lassen
- Marronimousse: Gelantine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in leicht erwärmtem Rum auflösen. Schokolade in Wasserbad schmelzen. Aufgelöste Gelantine mit Vanillezucker und Creme fraiche unter das Marronipüree mengen und geschmolzene Schokolade rasch einrühren. Nicht ganz fest geschlagener Rahm unterziehen. Mousse ca 20 Std kalt stellen.
- Karamellsauce: Zucker hellbraun schmelzen, mit Rahm und Milch ablöschen und solange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nougat rasch einrühren, erst dann Eigelb rasch hinzufügen und evtl. mit etwas Nusslikör abschmecken.
- Anrichten: Je 1 Birne auf einen Teller setzen, mit Karamellsauce überziehen. Dörrbirnensaft, Mascarponecreme, Pistazien und Hippe rundum dekorativ anrichten. Marronimousse-Nocken stechen und in einem separaten Schälchen servieren