

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

louis_F | jürg_M | jürg_B

dienstag, 9.12.2014

Entrée - Schlörffe



Zutaten

Austern, fangfrisch

Champagne Pommery Brut Royal

Das "Royal" im Namen Pommery Brut Royal steht für "königlich". In der Tat schmeichelt dieser herausragende Champagner auch königlichen Gaumen und unterstreicht die besondere Stellung der traditionellen Champagnermarke.

Esserlebnis

- Austern mit Austermesser öffnen
- Geheimnis freilegen und schlürfen – man darf es hören!
- Dazu einen feinen Schluck Pommery Brut Royal – ein Gaumenerlebnis der ganz speziellen Art

Thunfisch-Carpaccio mit sautiertem Endivien, Jakobsmuscheln und Miso Sabayon



Platzhalter
Bild
4x4 cm



Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 30 Min

Weiss & Grau, 2013, Schloss Schembs Rheinhessen

200 gr Thunfischfilet ohne Haut
1 EL Zitronen-Olivenöl, 1 Prise Fleur de Sel

Marinade:
Je ½ Orange und Zitrone, fein abgeriebene Schale; 1 kleine Knoblauch Zehe gehackt,
2 EL trockenen Sherry, 2 EL Cognac,
1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange, 3 Sternanis
100 ml Orangensaft
100 gr Frühlingszwiebeln klein gewürfelt

4 Jakobsmuscheln
3 EL Sesamöl
1 Prise Zucker
je 10 Blätter rote und gelbe Endivien
50 gr Lachskaviar

Miso Sabayon:
3 Eigelb, 1 Msp Wasabipulver
1 EL Reissessig, 1 EL Weisswein, 100 ml Wasser
1 TL jap. Fischbouillon, 1 EL gehackter Koriander
wenig Zitronensaft

Herrlich duftende Kreation mit spürbarer Säure, Kraft und Eleganz, Körper und Finesse. Weiss-und Grauburgunder mit einem Schuss Riesling.

Zubereitung

- Alles zusammen über dem Wasserbad aufschlagen bis das Sabayon entsteht
- Thunfisch 3mm dick schneiden und auf Teller anrichten. Mit Zitronen-Olivenöl bestreichen und mit Fleur de Sel leicht würzen
- Alle Zutaten der Marinade in Pfanne aufkochen, die Muscheln dazu geben und auf kleiner Flamme ziehen lassen
- Pfanne erhitzen, Sesamöl und Zucker begeben und die Endivienblätter, bis sie leicht zusammengefallen sind. Wenn nötig etwas Wasser zugeben. Abschmecken!
- Die noch warmen Blätter, die Muscheln und den Lachskaviar auf dem Carpaccio schön anrichten und mit Sabayon vollenden

Viennois von der Seezunge an Sauce Madras und kleinem Gemüse



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

45 Min

Riesling Kabinett, 2011, Dr. Loosen, Mosel

4 Seezungenfilets, Salz, Pfeffer
1 EL Mehl, 1 Eigelb, 4 EL Panko
1 EL Rucol frittiert, gehackt
wenig Chilifäden gehackt

Sauce Madras:
1 Schalotte fein gehackt, Butter zum dünsten
2 EL mildes Curry, 1 MSP gemahlene Kreuzkümmel
50 ML Noilly Prat, 50 ML Grapefruitsaft,
40 gr Thaimango, 40 gr Apfel klein geschnitten
100 ml Kokosmilch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Geradezu sinnlicher Fruchtschmelz, druckvoll und komplex, bleibt minutenlang am Gaumen. In seiner Klasse eine Referenz!

Zubereitung

- Seezunge mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben und durch das Eigelb ziehen. Panko, Rucola und Chilifäden mischen und den Fisch panieren. Auf beiden Seiten kurz anbraten und im Ofen bei 180 Grad fertigkochen
- Für die Sauce Schalotten im Butter andünsten, Curry und Kreuzkümmel begeben und mitdünsten, mit Noilly Prat ablöschen.
- Alle Zutaten dazugeben, 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, sehr gut mixen und abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Hühnerbrühe dazugeben.
- Gemüse kochen, Kefen, Karotten, Zucchini. Klein schneiden und wieder schön anrichten.

Schweinsfilet mit Austernpilzen und Shiitake und asiatischen Nudeln



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

30 Min

Barolo Dagromis, 2009, A. Gaja, Piemont

600 gr Schweinefilet, küchenfertig
4 EL Sojasauce, 1 EL Speisestärke, 5 EL Kernöl
150 gr Austernpilze, 150 gr Shiitakepilz

1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen
3 cm frischer Ingwer, 1 rote Chilischote,
1 grüne Chilischote, Zucker, Salz, Pfeffer aus der
Mühle

Er genießt eine längere Lagerung, kommt erst ein Jahr
nach den anderen Baroli auf den Markt.

Zubereitung

- Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen, parieren, in schmalen Streifen schneiden in eine flache Schale geben. Die Sojasauce, Stärke und 1 EL Öl verrühren, zum Fleisch geben und gut durchmischen. Zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren lassen.
- Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und das Weiss mit dem hellgrünen Lauch der Länge nach halbieren.
- Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischoten waschen, längs halbieren, entkernen, die weisse Innhaut entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen.
- 2 EL Öl in einem Wok erhitzen, den Knoblauch und den Ingwer dazugeben und anschwitzen. Das Fleisch dazugeben und unter Rühren 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und beiseite stellen.
- Das restliche Öl in dem Wok erhitzen und die Pilze unter Rühren rasch anbraten. Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und kurz und kräftig mitbraten. Das Fleisch wieder dazugeben und gut durchrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit der Marinade abschmecken und mit den Chilistreifen bestreut servieren.
- Asiatische Nudeln im Salzwasser kochen, nochmals im Butter erwärmen

Intermezzo – Stanser Fladen gelöffelt



4 Portionen

1 Stanser Fladä, 350 gr

Esserlebnis

- ... muss man erlebt haben, als Zwischengang eine Wucht!

Bitterschokoladen-Wonton mit karamellisierter Babybanane und Whisky-Eiscreme



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

nn Min + nn Min garen

Sauternes, 2011, Chateau Doisy Védrières

Glace:
½ L Milch, 125 gr Zucker, ½ Vanilleschotten
5 Eigelb (50 gr), 40 ml Whisky

Ganache:
150 gr dunkle Bitterschokolade
75 ml Vollrahm, Ruhm

Orangen-Buttersauce:
Saft von 3 Orangen, 100 gr Butter, 20 gr Zucker

Wontonteig:
Eigelb verklopft, Puderzucker
Baby-Bananen:
2 Baby-Bananen, Rohrzucker

Frischer Röstton, Vanille, Karambole und Netzmelonen.
Im Gaumen saftig, viel Schmelz.

Zubereitung

- Eiscreme: Milch, Zucker und Vanille aufkochen, Eigelb begeben und zur Rose aufkochen. Durch ein Sieb abgiessen und den Whisky dazu geben. Ab in die Eismaschine
- Ganache: Schokolade zerbröckeln. Den Rahm aufkochen, über die Schokolade Giessen und mit Ruhm perfürieren.
- Orangen-Buttersauce: Orangensaft aufkochen und zur Hälfte reduzieren, die Butter einrühren, durch ein Sieb abgiessen und mit Zucker abschmecken
- Wonton: Wonton-Teig-Vierecke auf Blech auslegen. Mit Spritzsack die Schokolade auf die Teigvierecke geben und die Ränder mit Eigelb bestreichen und zusammenfalten. Frittieren und mit Puderzucker bestreichen
- Baby-Bananen: Bananen schälen und in der Länge halbieren und im Rohrzucker karamelisieren