

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg_M | andy_L | andi_S

dienstag, 10.02.2015

Jakobsmuscheln mit Wermut



Platzhalter
Bild
4x4 cm

Zutaten für 2 Portionen

Zeitaufwand 45 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

6 frische Jakobsmuscheln, in der Schale	1 El Öl
Pfeffer ,Salz, Fleur de sel	5 El Wermut, (z. B. Noilly Prat)
200 ml Schlagsahne	1 El Butter
1 Msp. Safranfäden	140 g Taglierini, (Bandnudeln)
2 Spritzer Zitronensaft	
5 Stiele Kerbel	

Zubereitung

- Jakobsmuscheln aus der Schale lösen. Dafür die Klinge eines scharfen Messers zwischen die Schalen schieben, unter der flachen Schale entlangfahren und die Muschel öffnen. Mithilfe eines Löffels das Muschelfleisch mit Innereien herauslösen. Innereien und Corail am Muskel vom Muschelfleisch lösen. Fleisch kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier gut abtrocknen
- Reichlich Salzwasser aufkochen. Sahne in einer Pfanne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd ziehen, Safran und Zitronensaft dazugeben. Kerbelblättchen abzupfen, fein hacken.
- Eine schwere Pfanne (am besten aus Gusseisen) stark erhitzen. Öl zugeben und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten jeweils 1 Minute bei starker Hitze braten. Muscheln aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen. Pfanne leicht abkühlen lassen. Wermut dazugeben und einmal aufkochen lassen. Butter einrühren, Kerbel zugeben und die Jakobsmuscheln darin schwenken. Nicht mehr kochen lassen, sondern die Muscheln nur kurz warm halten.
- Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung (ca. 2 Minuten) garen. Abgießen und tropfnass in die Sahne geben. Einmal aufkochen, die Nudeln kurz darin schwenken und zusammen mit den Muscheln auf Tellern anrichten. Die Muscheln mit Fleur de sel würzen und sofort servieren.

Seelachs mit Senfgemüse



Platzhalter
Bild
4x4 cm

2 Portionen

40 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

250 g grüner Spargel
100 g Staudensellerie
125 ml Gemüsebrühe
2 El weiche Butter
0,5 El Mehl
125 g Schlagsahne

Salz Pfeffer
2 Tl mittelscharfer Senf
100 g TK-Erbesen
300 g Seelachsfilet
2 El Butterschmalz

Zubereitung

- Vom Spargel die unteren Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Spargel in 6 cm große Stücke schneiden. Staudensellerie schräg in 1 cm große Stücke schneiden.
- Gemüsebrühe aufkochen. Spargel und Staudensellerie darin ca. 8 Min. zugedeckt dünsten. Gemüsesud in eine Schüssel gießen, dabei das Gemüse in einem Sieb auffangen. Butter erhitzen. Mehl unterrühren und 2 Min. unter Rühren anschwitzen. Sahne und Gemüsesud nach und nach unterrühren. Ca. 4 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Erbsen und Gemüse zufügen, einmal aufkochen. Alles warm stellen.
- Seelachsfilet in 4 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fisch darin rundum ca. 4 Min. braten. Mit dem Senfgemüse servieren.

Entenbrust mit Kirschsauce



Platzhalter
Bild
4x4 cm

4 Portionen

45 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

100 g Sauerkirschen
150 g Schalotten
2 Entenbrustfilets (à 300 g)
Salz Pfeffer etwas gemahlener Koriander
1 El Öl

50 ml roter Portwein (ersatzweise Rotwein)
250 ml Geflügelfond
3 El Thymianblättchen
2 El dunkler Saucenbinder

Beilage:
Reis und Gemüse

Zubereitung

- Kirschen putzen und entsteinen. Schalotten fein würfeln. Die Hautseite der Entenbrust kreuzweise einritzen, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Brüste mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. Im heißen Öl zuerst auf der Hautseite ca. 3 Min. scharf anbraten. Wenden und auf der Fleischseite weitere 2 Min. braten.
- Brüste in eine feuerfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 13-15 Min. fertig braten. Fett aus der Pfanne bis auf 2 El abgießen. Schalotten andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und bis auf 1/3 einkochen lassen. Fond und 2 El Thymian zugeben und offen weitere 5 Min. einkochen lassen.
- Kirschen und Saucenbinder zugeben, nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrüste kurz ruhen lassen. Dann mit 1 El Thymian bestreut mit der Sauce servieren.
- Als Beilage wird Reis und Gemüse serviert

Zwetschgengratin



Platzhalter
Bild
4x4 cm

Platzhalter
Bild
4x4 cm

4 Portionen

45 Min + 20 Min garen

Wein, Jahrgang, Hersteller

Rumzwetschgen

500 g Zwetschgen

4 El Pinienkerne

150 g Zucker

120 ml Rum

3 El Korinthen

1/2 TI Bio-Orangenschale, (fein abgerieben)

1 Zimtstange

1 TI Speisestärke

Sabayon

300 ml Orangensaft, (frisch gepresst)

2 El Zwetschgenwasser

50 g Zucker

4 Eigelb, (Kl. M)

Zubereitung

- Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.
- Zucker im Topf hellbraun karamellisieren, mit Rum ablöschen und so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwetschgen, Korinthen, Orangenschale und Zimt zugeben. Mit 100 ml Wasser auffüllen, kurz aufkochen. Temperatur verringern, Zwetschgen im geschlossenen Topf bei milder Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Speisestärke mit 4 El kaltem Wasser verrühren, die Zwetschgen damit binden. Zimt entfernen, Zwetschgen mit Sud in 4 feuerfeste Schälchen (à 150 ml) füllen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- Für den Sabayon Orangensaft in einem Topf auf 100 ml einkochen. Orangensaft mit Zwetschgenwasser und Zucker in einen Schlagkessel geben. Eigelb zufügen und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und Sabayon sofort auf die vier Schälchen verteilen.
- Die Schälchen vorsichtig auf ein Backblech stellen und unter dem vorgeheizten Backofengrill (ersatzweise 250 Grad Oberhitze) auf der mittleren Schiene ca. 1 Minute überbacken, bis der Sabayon leicht dunkelbraun ist. Sofort servieren.