

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

röbi_S | ueli_G

dienstag, 09.06.2015

Geeiste Melonensuppe mit gebackener Garnelenkugel



Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 45 Min

Verdejo, 2013, José Pariente Rueda, Spanien

Suppe:

- 2 Honigmelonen, 50 ml weisser Portwein
- 1 Prise Salz, ½ EL Weizenstärke
- 1 Schuss Sekt, 4 Pfefferminzblätter

Garnelenkugeln:

- 4 Garnelen ohne Darm fein gehackt, Salz, Pfeffer
- 4 Pfefferminzblätter fein geschnitten
- 10 Estragonblätter, fein geschnitten,
- 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 Scheibe Toastbrot entrindet in ganz feine Würfel schneiden, Salz und Pfeffer

Frischer und fruchtiger Tropfen. Macht Spass. Zum Apero oder einfach nur so.

Zubereitung

- Suppe: Aus Melone 8 Kugeln ausstechen, auf Seite legen. Das restliche Fruchtfleisch auslösen und mit Portwein und Salz mischen. Die Hälfte des Fruchtfleisches aufkochen und mit der in 2 EL Wasser aufgelösten Stärke binden. Auf Eis kalt schlagen und restliches Püree begeben und mit Sekt verfeinern. Kalt stellen. Vor servieren nochmals verrühren.
- Garnelenkugeln: Alle Zutaten ausser Toastbrot vermengen und 4 Kugeln formen, diese im Toasbrot wälzen und kurz vor servieren ausbacken.
- Anrichten: Suppe in kalte Tassen füllen, mit Minze bestreuen, Melonen- und Garnelenkugeln auf Spiesse stecken und über die Tasse legen

Avocado-Flusskrebbs-Tatar auf Carpaccio von Saibling mit Passionsfrucht-Vinaigrette



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

nn Min

Mauro 2012, Bodega Mauro Castilla y León Hersteller

Tatar/Carpaccio:

2 Avocado, 100 gr Flusskrebbs geschält
Saft einer Zitrone, 2 EL Olivenöl
1 EL frischer Koriander, fein gehackt
300 gr Saibling

Garnitur:

1 grosses Blatt Brickteig, wenig Eigelb,
1 EL Sesamkörner, 4 Korianderblätter
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:

4 Passionsfrüchte, 4 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker
frischer Koriander fein gehackt

Im Glas erstrahlt ein intensives Granatrot.
Eindrucklich fruchtige Nase mit Noten von schwarzen
Beeren, Pflaumen und feinen Vanille-Nuancen.
Vollmundiger, runder Gaumen mit feinen, gut
integrierten Tanninen. Das Finale ist frisch, lang und
fruchtig.

Zubereitung

- Tatar: Avocado in kleine Würfel schneiden, mit wenig Zitronensaft und Olivenöl marinieren
- Vinaigrette: Fruchtfleisch mit Löffel auskratzen und mit restlichen Zutaten verrühren
- Brickteig: in 4 gleichmässige Dreiecke schneiden, mit Eigelb bestreichen und Sesam bestreuen, 2 Min bei 180 Grad backen
- Anrichten: Saiblingscheiben aussen rund um den Teller legen, einen Ring (Ø 6cm) in Mitte von Teller legen, schichtweise Krebs und Avocado füllen. Brickteigsegel setzen, Carpaccio mit Vinaigrette nappieren, mit wenig Meersalz und Pfeffer bestreuen

**Lammentrecote unter der
Kräuterkruste mit gebackener
Polenta und Datarini Tomatenragout**



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

45 Min

Mauro VS 2010, Bodega Mauro Castilla y León

Lamm:
600 gr. Lamm Entrecote, 1 EL Butter
Senf zum Bestreichen, 2 Knoblauchzehen, mit
Schale leicht angedrückt
2 Thymianzweige, 2 Rosmarinzweige
1 TL glatte Petersilie, fein gehackt
1 TL Thymian, gezupft, gehackt
1 TL Rosmarin, gezupft, gehackt, Salz

Polenta:
5 dl Gemüsebouillon, 1 Thymianzweig, 1
Knoblauchzehe angedrückt
145 gr Polenta, 120 gr Parmesan, 45 gr Butter
Salz und Pfeffer

Ragout:
250 gr Cherrytomaten, Olivenöl zum anbraten
1 EL Thymianblättchen gehackt, 2.5 dl Lammfond

Der Wein überrascht mit einer Finesse und Verspieltheit, die man bei der Vendimia Seleccionada in einem so großen Jahr vielleicht nicht erwartet hatte. Eleganz und reinster Stil, Satin und Seide, feinste Aromenkomposition, Rasse, Klasse, Harmonie. Nicht nur schiere Opulenz, sondern auch vollendete Form.

Zubereitung

- Lamm: Backofen 140 Grad vorheizen, Lamm salzen und kurz anbraten, die Butter, Knoblauch, Thymian und Rosmarin hinzugeben und im Backofen 8 bis 10 Min nachgaren, rausnehmen und 5 Min ruhen lassen. Mit Senf bestreichen und mit Kräuter bestreuen
- Polenta: Fond mit Thymianzweig und Knoblauch aufkochen, Gewürze herausnehmen und nach und nach die Polenta einrühren. Bei mittlerer Hitze weiter rühren, bis sich die Masse vom Boden löst. Butter und Parmesan einrühren, abschmecken. Auf gebuttertes Backblech verteilen und glatt streichen. Auskühlen lassen. In Rechtecke schneiden und in Butter goldgelb braten.
- Ragout: Tomaten mit Messer einritzen. Olivenöl erhitzen und Tomaten und Thymian begeben, Lammfond aufgiessen
- Anrichten: 2 Stück Polenta in Mitte von Teller setzen, Lamm tranchieren und auf Polenta anrichten. Ragout aussen verteilen .

Gebratener Pfirsich mit Sauerrahmglace, Himbeercoulis und Sesamkrokant



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

45 Min

Terreus, 2011, Bodega Mauro Castilla y León

Pfirsich:

4 Pfirsiche, 2 EL Butter, 2 EL Honig,
1 DL Weisswein

Sauerrahmglace:

375 gr Sauerrahm, 125 gr Zucker
0.25 dl Zitronensaft, 125 gr flüssiger Rahm

Himbeercoulis:

250 gr Himbeeren, Staubzucker, Pfeffer aus der
Mühle

Krokant:

½ dl Orangensaft, Zesten von halber Orange und
Limette, 110 gr Staubzucker, 30 gr Mehl,
60 gr. Flüssiger Butter, 60 gr. Sesam

Granatrote Farbe. In der Nase würziges, süßliches Bouquet. Erdbeeren, Minze, Zedern, Mocca und schokoladige Nuancen. Am Gaumen elegant mit seidigen, feingliedrigen Tanninen, dichte, komplexe Aromatik, fruchtig mit einem vollen, langen Finale. Grosses Potential!

Zubereitung

- Pfirsich: halbieren, in Butter anbraten, den Honig dazu geben und mit Weisswein ablöschen
- Glace: alles vermengen und 15 Min ziehen lassen, abschmecken und in Glacemaschine frieren. Tipp nicht zu sehr, sonst stockt es
- Himbeercoulis: Himbeeren pürieren und aufkochen, leicht reduzieren, mit Staubzucker abschmecken und durch Sieb streichen. Kühl stellen
- Krokant: alle Zutaten mischen und dünn auf Blech streichen, bei ca 180 Grad ca 5 Min backen, auskühlen lassen und fein hacken
- Anrichten: 3 Pfirsichschnitze auf Teller legen, in Mitte eine Kugel Glace Himbeercouli Punkte setzen und aussen herum mit Krokant bestreuen