

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

louis_F | iwan_A | tobi_P
dienstag, 27.10.2015

Wildhasenrücken mit herbstlichem Linsensalat und Hagenbuttensauce



Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 30 Min

Vistamare, 2012, Gaja Toskana

4 Wildhasenfilet
Salz, Pfeffer, gehacktes Thymian und Rosmarin

Linsensalat:
je 100 gr rote und grüne Linsen
2 EL Balsamicoessig
4 EL Haselnussöl, Salz, Pfeffer

Hagenbuttensauce:
150 ml Hagenbuttenmarmelade
1 Prise Salz, 1 Spritzer Portwein
Pfeffer, Champignons

60% Vermentino / 40% Viognier
Im Vistamare vereinigt sich die Frische des Vermentino mit dem Körper des Viognier und Chardonnay sowie der Würze des Sauvignon Blanc. Vistamare ist ein grossartiger Weisswein, feinduftend und körperreich trotzdem frisch und elegant

Zubereitung

- Linsen in viel Wasser 20 Min kochen, abgiessen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl noch warm marinieren
- Für die Hagenbuttensauce alles verrühren
- Wildhasenfilets würzen und anbraten, mit Kräutern marinieren
- Anrichten: In der Mitte des Tellers Linsensalat anrichten, Wildhasenfilet tranchieren und an Linsen legen, mit Sauce nappieren und mit Pilzen bestreuen

Rentierfilet mit Walnusrisotto und Pflaumen-Cranberry Chutney



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

45 Min

Saffredi, 2012 Le Pupille, Toskana

320 gr Rentierfilet

Salz, Pfeffer

Risotto:

20 ml Olivenöl, 50 gr Schalotten,

100 gr Risottoreis, 250 ml Hühnerbrühe,

20 gr geriebener Parmesan, Salz,

100 gr Walnüsse, Walnussöl

Chutney:

je 250 gr Pflaumen und Cranberrys

1 Schalotte (fein gewürfelt), 1 gestr.EL Balsamicoessig

1.5 gestr. EL Portwein, 2.5 gestr. EL brauner Zucker,

brauner Zucker, 1 Lorbeerblatt, 1 Stk Sternanis,

1 Zimtstange, ½ gestr. EL Ingwer,

½ Orange (unbehandelt), 1 Prise Salz

Syrah, Merlot, Cabernet

This could be the greatest Saffredi ever, with blueberry, licorice, minerals and flowers. Rosemary, too. Full body with incredibly integrated tannins and long finish. This is a triumph. *James Suckling*

Zubereitung

- Chutney: Die Pflaumen waschen und entkernen. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken, die Schalotten halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Orange heiss abspülen, abtrocknen und die Schale reiben.
- Aus 5 EL Wasser, Balsamico und Portwein mit Zucker, der Orangenschale und den Gewürzen den Sud kochen. Pflaumen, Cranberrys und Zwiebeln hinzugeben und bei geschlossenem Deckel einige Minuten kochen, bis die Pflaumen zerfallen. Dann im offenen Topf auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz einer Marmelade hat. Da Pflaumen leicht anbrennen sollte man das Fruchtmus häufig umrühren! Zum Schluss Lorbeerblatt, Sternanis und Zimtstange aus dem Chutney fischen, mit Salz und Zucker abschmecken.
- Risotto: Die Zwiebel feiwürfelig schneiden und im Öl in einem grösseren Topf glasig dünsten. Den Reis einrühren, ganz kurz anlaufen lassen und danach mit einem Teil der Brühe ablöschen. Bei starker Hitze kräftig einkochen lassen. Dann erst unter ständigem Rühren den heissen Fond nach und nach zugießen. Dabei immer nur so viel zugießen, dass der Reis gerade gedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Reis unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze al dente garen. Anschliessend den Topf von der Kochstelle nehmen, den frisch geriebenen Parmesan ins Risotto einrühren und mit Butter montieren (sämig rühren). Walnüsse begeben und mit Walnussöl abschmecken.
- Rentier würzen und braten
- Anrichten: Löffel Risotto in Mitte des Tellers, Rentier tranchieren und an Risotto lehnen, mit Chutney umrahmen

Wildschweinfilet in der Apfel-Nusskruste mit Sternanis mit Rosenkohl und Gnocchi



Platzhalter
Bild
4x4 cm



4 Portionen

45 Min

Saffredi, 2012 Le Pupille, Toskana

800 gr Wildschweinfilet, 1 TL Salz, Pfeffer
1 Sternanis fein zermahlen, 2 TL milder Senf
1 EL Öl

Apfel-Nuss-Kruste:

30 gr gedörrte Apfelringe, fein gehackt
30 gr Haselnüsse, grob gehackt, 1 TL milder Senf
1 Sternanis, fein zermahlen, 1 Prise Salz,
schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 EL Honig,
2 TL Öl

Sauce:

4 dl Bratenfond, Wildfond je zur Hälfte
2 dl Apfelsaft, 2 TL Maizena, 1 Sternanis
30 gr Butter, kalt, in feinen Würfeln
Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer

Gnocchi (8 Personen!):

750 gr mehliges Kartoffeln (Desirée)
1 Ei, wenig Salz, 200-250 gr Mehl, 50-100 gr Butter

Syrah, Merlot, Cabernet

Zubereitung

- Ofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten für die Kruste gut mischen
- Gnocchi: Kartoffeln in der Schale weichkochen, schälen, durch Passe-vite treiben. Ei darunter mischen, abschmecken, auskühlen lassen. Soviel Mehl darunter mischen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Fingerdicke Rollen formen. Schräg 2-3 cm lange Stücke schneiden. Einzeln mit Daumendruck über die Zinken einer Gabel oder über eine Zitronenraffel abrollen. Auf ein bemehltes Tuch legen. Salzwasser zum Kochen bringen, Gnocchi portionenweise darin ca 5 Min ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abgetropft in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm halten. In Butter leicht braten.
- Apfel-Nuss-Kruste: Alle Zutaten vermischen und zu einem Teig rühren
- Wildschweinfilet: mit Salz, Pfeffer, Sternanis und Senf einreiben und in heissem Öl ca 5 Min rundum kräftig anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in der Ofenmitte ca 8 Min backen. Anschliessend mit Kruste belegen und unter dem Salamander (Ultra-Heiss-Grill) backen
- Sauce: Bratenfond, Apfelsaft, Maizena und Sternanis in eine Pfanne geben und auf ca 2.5 dl einkochen. Sternanis entfernen. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.
- Anrichten: Fleisch in Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren, Gnocchi und Rosenkohl beilegen

Mousse von Schokolade und Birne mit Johannis-Preiselbeer-Ragout



Platzhalter
Bild
4x4 cm

4 Portionen

30 Min

400 ml Vollrahm, 75 gr Puderzucker, 5 Blatt Gelantine, 100 gr Zartbitter-Schokolade, 2 reife Birnen, 150 ml Weisswein, 75 gr Zucker, Saft von ½ Zitrone, 50 gr Butter, 2 Eiweiss, 150 gr Preiselbeer Konfitüre, 200 gr Johannisbeeren, gehobelte Zartbitter-Schoko

Zubereitung

- 3 Blatt Gelantine in kaltem Wasser ca 5 Min einweichen,
- Rahm mit Dessertgewürz und Zucker aufkochen lassen, Gelantine ausdrücken und im heissen Gewürz-Rahm auflösen. Schokolade klein hacken und nach und nach unterrühren. Gläser in eine Wanne mit reichlich Salt so hineindrücken, dass sie schräg stehen. Schoko-Rahm in die Gläser einfüllen und 2 h kühl stellen
- Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften würfeln und mit Wein, Zucker, Zitronensaft und Butter in einen Topf geben. Das Ganze ca 10 Min bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Restliche Gelantine (2 Blatt) 5 Min in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und dem heissen Birnenkompott auflösen. Birnenkompott mit einem Mixer fein pürieren und erkalten lassen.
- Eiweiss steif schlagen, behutsam unter das Birnenpüree geben.
- Gläser mit fest gewordener Schoko-Creme aus dem Kühlschrank nehmen, gerade hinstellen, Birnen-Mousse bis zum Rand in die Gläser füllen und weiter 2h kalt stellen.
- Preiselbeermarmelade aufkochen, Topf vom Herd ziehen. Johannisbeeren waschen, Beeren von der Rispe streifen und unter die Preiselbeer-Marmelade heben. Mischung auf das fest gewordene Birnen-Mousse in den Gläsern verteilen und nach belieben mit gehobelter Schokolade bestreuen.