

# menu



## crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg\_M | ueli\_G (jürg\_B | markus\_F)

dienstag, 01.12.2015

### Gebackener Karpfen mit Bratkartoffel-Blaukrautsalat an Ingwer-Preiselbeer-Mayo



Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 30 Min

Torricella, 2013, Ricasoli Toscana

Karpfen:  
4 Karpfenfilets, à 700 g, 400 g Tempuramehl  
Asia-Gewürzmischung, Kardamom, gemahlen  
Koriander, gemahlen, Pflanzenöl  
Pfeffer, Zucker, Salz

Mayo:  
2 Eier, 1 TL Senf, scharf,  
2 EL Preiselbeeren, kalt gerührt

2 EL Meerrettich, frisch gerieben  
4 cl Balsamico, weiß, 2 Zitronen, ¼ l Pflanzenöl  
1 EL Dill, 50 g Ingwer, Zucker, Pfeffer, Salz

Salat:  
500 g Drillinge, 4 cl Pflanzenöl, 0,25 Kopf Blaukraut,  
2 EL Korinthen, 1 EL Schnittlauch, 2 Schalotten  
1 Orange, unbehandelt, 4 cl Balsamico, weiß,  
Zucker, Salz

80% Chardonnay / 20 % Sauvignon blanc  
Strohgelb. In der Nase zeigt er sich angenehm und fesselnd;  
weißfleischige Früchte, Noten von Zitrusfrüchten und Kräu-  
tern. Reicher Geschmack, wo Fruchtigkeit, Frische und Mine-  
ralität eine perfekte Harmonie bilden. Aristokratischer Wein  
von großer Qualität, Charakter und Eleganz.

#### Zubereitung

- Karpfen: Die Karpfenfilets so gut es geht von den Gräten befreien und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Für den Tempurateig, das Mehl mit Wasser verrühren um einen leicht fließenden Teig zu erhalten, die Asia-Gewürzmischung sowie gemahlene Kardamon und Koriander dazugeben. Die Filets durch den Teig ziehen und in Pflanzenöl ausbacken
- Mayo: Zwei Eigelbe, den Senf, die Preiselbeeren, geriebener Meerrettich, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, den Zitronensaft in ein schlankes Gefäß geben, das Pflanzenöl vorsichtig darauf gießen. Mit dem Zauberstab die Zutaten am Boden verrühren und langsam nach oben ziehen. Anschließend den gehackten Dill und den fein gewürfelten Ingwer dazugeben.
- Salat: Die „Drillinge“ kochen und anschließend in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und in etwas Pflanzenöl goldgelb braten. Das Blaukraut in feine Streifen schneiden Salzen und Zuckern und gut mit den Fingern durchkneten dann das Blaukraut zu den Bratkartoffeln geben, Korinthen, geschnittenen Schnittlauch und Schalotten, Orangenabrieb und -Saft dazugeben und anschließend mit dem Weißen Balsamico Salz und Pfeffer abschmecken.  
Tipp: Dem Gericht kann man eine ganz andere Note geben, wenn das Asia-Gewürz durch Curry oder andere Gewürze ersetzt wird.

## Gebratene Seezunge mit Krabbensauce und Blätterteigstern



4 Portionen

30 Min

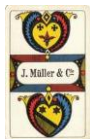
1 Seezunge, im Ganzen (800 g)  
300 g Nordseekrabben, mit Schale  
0,25 Knolle Sellerie, 1 Stange Porree

1 Tomate, 1 Zitrone,  
4 Platten Blätterteig, Petersilie, Schnittlauch, Butter

### Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Seezunge: Filetieren. Die Filets waschen und trocken tupfen. Die Krabben aus der Schale pulen. Die Schalen der Krabben mit gewürfelten Sellerie, Petersilie, gewürfeltem Porree in einen Top geben. Wasser dazu geben und circa 20 Minuten kochen. Zehn Minuten ziehen lassen, passieren und noch etwas reduzieren. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Seezungenfilets darin zum Schmelzen bringen. Salzen und dann wenden. Mit der Krabbenreduktion ablöschen und mit kalter Butter binden. Die Krabben und Tomatenstücke hinzufügen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und mit Schnittlauch dekorieren.
- Aus den Blätterteigplatten Sterne ausstechen und mit Butter einpinseln. Für circa zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
- Tipp: Um die Sterne aufzupeppen, können sie noch mit verschiedenen Gewürzen abgeschmeckt werden.

## Entenbrust mit Püree



4 Portionen

45 Min

Casalferro, 2013, Ricasoli, Toskana

### Süßkartoffelpüree:

0,5 Ananas, 1 EL Zucker,  
800 g Süßkartoffeln, 1 Stange Zimt, Brühe,  
Pfeffer aus der Mühle, schwarz, Muskatnuss,  
Salz

### Ente:

2 Wildentenbrüste, 2 Schalotten,  
1 Zweig Rosmarin, 4-6 Datteln,  
Pfeffer aus der Mühle, schwarz, Salz, Öl

### Soße:

2 Schalotten, 1 Zehe Knoblauch, 2 Datteln,  
1 Limette, Abschnitte der Wildentenbrüste  
Wacholder, Geflügelfond, Öl, Salz

### Gemüse:

200 g Kaiserschoten, 8 Tomatenfilets, getrocknet,  
eingelegt, Öl, Salz, Zucker

### 100 % Merlot

Leuchtendes Rubin mit ausgeprägtem Granatschimmer. Zeigt in der Nase schöne Noten nach Himbeere, etwas Brombeere, einladend und klar. Am Gaumen feinmaschiges Tannin, baut sich schön auf, elegant und klar, entwickelt im mittleren Bereich schöne Frucht, saftig.

## Zubereitung

- Süßkartoffelpüree: Die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Die Ananaswürfel mit dem Zucker karamellisieren. Mit Pfeffer abschmecken. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser und etwas Brühe weich kochen. Eine Zimtstange kurz mit rein geben. Die Zimtstange wieder entfernen und die Süßkartoffelwürfel zerstampfen. Mit Muskatnuss abschmecken. Das Püree mit den Ananaswürfeln vermengen. Gegebenenfalls noch mit etwas Salz nachwürzen.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Ente: Die Wildentenbrüste putzen, die Abschnitte für die Soße aufbewahren. Die Schalotte schälen und mit dem Rosmarin und den Datteln sehr fein hacken, in Öl anschwitzen. In einen Spritzsack füllen. In die Wildentenbrust eine kleine Tasche schneiden, mit der Masse füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Ente anschließend von der Hautseite in etwas Öl anbraten, sodass die Haut knusprig wird.
- Soße: Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und die Wildentenbrustabschnitte dazu geben. Wacholder und Datteln mit hinein geben. Mehrfach mit Geflügelfond ablöschen und reduzieren lassen. Die Soße durch ein Sieb geben und mit Limettensaft und Salz abschmecken.
- Gemüse: Die Kaiserschoten putzen und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und mit den Kaiserschoten mit etwas Zucker und Öl in einer Pfanne glasieren.
- Anrichten: Das Gemüse auf den Teller geben, die Wildentenbrust in Scheiben schneiden und darauf legen. Das Süßkartoffelpüree daneben setzen. Mit der Soße abrunden.

## Zwetschgenravioli mit Vanillesauce



4 Portionen

30 Min

### Ravioli:

400 g Kartoffeln, mehlig kochend,  
Sorte Aula, 5 Eier, 70 g Speisestärke,  
1 TL Backpulver, 1 Msp. Zimt, gemahlen,  
40 g Butter, zerlassen, 20 g Vanillezucker,  
100 g Zwetschgenmus, Sonnenblumenöl,  
Puderzucker, Mehl, Salz

### Eis:

450 ml Rotwein, 200 g Zucker, 200 g Butter,  
200 g Zwetschgenmus, 4 Eier,  
6 cl Zwetschgenschnaps

### Vanillesoße:

2 Eier, 125 ml Milch, 125 ml Sahne, 50 g Zucker, 1  
Schote Vanille, Salz

### Vanillewölkchen:

270 g Sonnenblumenöl, 50 g Zucker, 2 Schoten  
Vanille, 105 g Malto,

### Anrichten:

4 Zwetschgen, 2 Zweige Minze

### Zubereitung

- Ravioli: Die Kartoffeln kochen, pellen, zweimal durchdrücken und zusammen mit drei Eigelben, Stärke, Backpulver, Zimt, Butter, Vanillezucker und Salz zu einem Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen. Anschließend auf einem sehr gut bemehlten Arbeitsbrett etwa einen Zentimeter dick ausrollen und in breite Bahnen schneiden. Einen Teelöffel Zwetschgenmus darauf verteilen, mit zwei verquirlten Eiern bestreichen und mit dem Rest der Bahn zuklappen. Mit einem gezackten Teigrad überschüssige Entwürfe entfernen und die Ränder gut zusammendrücken. In 160 Grad heißem Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und mit Puderzucker bestreuen.
- Eis: Rotwein und Zucker auf 80 Grad in einem Topf erhitzen. Anschließend die Butter, Zwetschgenmus und Eigelbe hinzugeben und alles zusammen in einem Mixbecher circa zehn Minuten mixen. Mit Zwetschgenschnaps abschmecken in der Eismaschine abdrehen.
- Vanillesoße: Ein Ei und ein Eigelb miteinander verquirlen. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen, auf die verrührten Eier schütten und unter ständigem Rühren über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Passieren.
- Vanillewölkchen: Das Öl mit Zucker und Vanillemark verkneten und das Malto einrieseln lassen. In einer beschichteten Pfanne wie Streusel kurz anbraten.
- Anrichten: Mit Zwetschgenvierteln und Minze garnieren