

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg_B / rmartin_P /
Gast Dominik Holderegger
Dienstag, 22.03.2016

Spargelcremesuppe



Zutaten für 4 Portionen

40 Min

Arrepiado Collection Branco, 2014

Herdade do Arrepiado Velho Alentejo Portugal 2014

1 kg weisse Spargeln, geschält
6 Specktranchen
6 Holzspiesschen

2 EL Butter, 2 Schalotten, in Scheiben
2 Prisen Zucker, 3 EL Mehl
8 dl Gemüsebouillon, 2 dl Rahm,
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

1. Spargelköpfe ca. 4cm lang abschneiden, mit Speck umwickeln, auf Spiesse stecken, beiseite legen. Restliche Spargeln in Stücke schneiden.
2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Spargeln und Zucker ca. 5 Min. andämpfen. Mehl begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weicköcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm dazu giessen, Suppe heiss werden lassen, würzen.
3. Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Spiessli rundherum ca. 6 Min. braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
4. Servieren: Suppe in vorgewärmte Gläser oder Tassen verteilen, Spiesslil darauflegen.

Rauchlachsroulade



6 Portionen

50 Min

300-400 g schöne Rauchlachstranchen
2 geräucherte Forellenfilets
2 Becher Cantadou mit Meerrettich
2 Bund Schnittlauch
Zitronensaft, Pfeffer

versch. Gemüsestängel, gekocht
(Randen, Karotten, grüner Spargel oder Grüne Bohnen)

Zubereitung

1. Alufolie ausbreiten mit den Rauchlachstranchen ein ca. 20 x 30 cm grosses, lückenfreies Rechteck legen. Den zimmerwarmen Meerrettich-Cantadou glatt rühren, mit feingeschnittenem Schnittlauch, Zitronensaft und Pfeffer vermischen. Masse mit einem in heisses Wasser getauchten Spachtel auf die Lachsscheiben streichen. Forellenfilets der Länge nach halbieren und zusammen mit den Gemüsestängeln auf dem Rechteck verteilen. Roulade satt aufrollen und einpacken, im Kühlschrank mind. 2Std. ruhen lassen.
2. Servieren: Roulade in Scheiben schneiden, mit einigen Salatblättern anrichten, mit Toast und Butter servieren.

Glasiertes Schweinefilet

Cajun-Paprikareis &
BBQ Sauce



4 Portionen

30 Min + 60 Min Garen

Quinta do Crasto Reserva 2013, Crasto Douro Portugal

600g Schweinefilet am Stück
1 geh. TL gemahlener Piment
Olivenöl

BBQ- Sauce:

2 Knoblauchzehen, 2 EL Wareestersauce
4 geh. EL Ketchup, 2 EL HP-Sauce
1 EL flüssiger Honig,
1 EL salzarme Sojasauce
1 TL Tabasco, 3 EL Apfelsaft

Reis
1 rote Zwiebel, 1 Stangensellerie, 175g Okraschoten
2 Paprikaschoten, 1 TL mildes Paprikapulver
1 Prise Kreuzkümmelsamen, 1 TL Fenchelsamen

Naturreis:
Saft von 1 Zitrone, 1 Bund Basilikum

Zum Servieren
Essiggemüse, 4 EL Naturejoghurt

Zubereitung

1. Das Schweinefilet der Länge nach bis etwa zur Mitte einschneiden, wie ein Buch aufklappen und leicht flachdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Piment einreiben. 1 EL Olivenöl in die heiße Pfanne geben, das Fleisch hineinlegen, ca. 8Min. rundherum kräftig anbraten. Die geschälte Zwiebel, den geputzten Sellerie, die Okraschoten und die Paprika (Samen und Scheidewände entfernt) grob hacken oder würfeln mit 1 EL Olivenöl in den Schmortopf geben. Paprikapulver, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen dazugeben, 1 Tasse Wasser dazugiessen und regelmässig umrühren.
2. Den Knoblauch ungeschält in eine Schüssel pressen, alle anderen Saucenzutaten zugeben, salzen und gut verrühren. Das angebratene Fleisch in eine ofenfeste Form legen. Mit dem Grossteil der Sauce übergiessen und unter dem Backofengrill glasieren. Die restliche Sauce in eine Servierschale füllen.
3. Den gekochten Reis unter das Gemüse rühren, den Saft der Zitrone hineinpressen und abschmecken. Das Basilikum grob hacken und über den Reis streuen. Das Filet in Scheiben schneiden und mit der restlichen Sauce servieren. Dazu Schälchen mit Essiggemüse servieren. Den Reis vor dem Servieren mit Joghurtklecksen tüpfeln.

Orangen-Rosmarin-Sorbet mit Choco-Croissants



4 Portionen

60 Min +

Sorbet

1 dl Orangensaft, 2 Zweiglein Rosmarin
100g Zucker, 4 dl Orangensaft,
1 EL Zitronensaft, 2 frische Eiweiss,
1 Prise Salz, 2 EL Puderzucker

Gipfeli

50g Haselnüsse oder Mandeln, fein gehackt
2 EL Zucker, 1 rund ausgew. Blätterteig
4 Schokolade-Stängeli, geviertelt

Zubereitung

Sorbet: Orangensaft mit Rosmarin und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel Giessen, auskühlen. Restlichen Orangensaft und Zitronensaft begeben, ca. 1 Std. anfrieren, durchrühren, Eiweisse steif schlagen, Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen. Sorgfältig unter die angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 2-3mal gut durchrühren.

Gipfeli: Nüsse bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Zucker darüberstreuen, karamellisieren, auf einem Backpapier auskühlen. Blätterteig mit Nusskrokant bestreuen, Backpapier darauflegen, mit dem Wallholz darüberwallen, Teig wenden. Teigronde in 16 "Kuchenstücke" schneiden, je 1 Stück Schokolade darauflegen und zur Spitze hin aufrollen. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Servieren: Je 1 Zweiglein Rosmarin in ein Glas legen. Aus dem Sorbet Kugeln formen, in die Gläser verteilen, zusammen mit dem Choco-Croissant servieren.