



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

xmas menu

jwan_A | tobi_P |

Gast Peter Bütler und Stefan Nicollier
dienstag, 13.09.2016

Salat mit Kalbsleber- Streifen und Holunder

Vinaigrette



Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 25 Min

Salat:

2 Schalotten, 5 El Öl, 4 El Ahornsirup
grobes Meersalz, Pfeffer,
80 ml roter Portwein
120 ml Holunderbeersaft
150 g Babyleaf-Salatmischung
2 El Aceto balsamico, 4 El Gemüsefond
2 El Walnussöl,

Glasierte Walnüsse:

60 g Walnusskerne, 2 El Öl, 3 Tl
Ahornsirup
grobes Salz, Chiliflocken

Leberstreifen:

300 g Kalbsleber, (in Scheiben)
4 El Mehl, 3 El Öl, 1 El Butter, 8 Blätter Salbei,
grobes Meersalz, Pfeffer, 1 El Aceto balsamico

Zubereitung

1. Für die Vinaigrette Schalotten fein würfeln, in 2 El Öl glasig dünsten. Ahornsirup zugeben, kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen, Holunderbeersaft angießen, aufkochen und offen bei mittlerer bis starker Hitze auf 100 ml einkochen lassen. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen und beiseitestellen. Salatmischung putzen, waschen und trockenschleudern.
2. Für die glasierten Walnüsse die Nüsse im Öl anrösten, Ahornsirup zugeben und unter Rühren bei milder bis mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Salz und Chili würzen, auf ein Stück Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken.
3. Für die Vinaigrette die abgekühlte Holundermischung, Essig, Fond, 1 Prise Salz, Pfeffer, restliches Öl und Walnussöl verrühren. Blattsalate auf Tellern anrichten.
4. Für die Leberstreifen Haut und Sehnen von der Kalbsleber entfernen. Leber in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, Streifen im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Butter zugeben und zerlassen, Leberstreifen darin auf bei mittlerer bis starker Hitze rundum 4-5 Minuten anbraten. Salbei nach 2 Minuten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Leberstreifen und Salbei auf dem Salat verteilen. Salat mit der Vinaigrette beträufeln, mit den Walnüssen bestreuen und sofort servieren.
5. Sauren Halbrahm darauf verteilen, mit Kaviar und Kerbel garnieren.

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/59708-rzpt-salat-mit-kalbsleber-streifen-und-holunder-vinaigrette>

Kürbissuppe mit Äpfeln, Birnen + Lachs



Zutaten für 4 Portionen Zeitaufwand 30 Min

1 kg Kürbis(se) (Hokkaido) 1 EL Butterschmalz, 200 g Speck, durchwachsener, geräucherter, 1 Zwiebel, 3 Stangen Lauch, 4 Möhren, 2 Äpfel, säuerliche, 2 Birne(n), reife	2 Liter Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe, 250 g Schmand, 200 g Lachsfilet(s), TK 250 g Sahn, 1 Bund Petersilie, zum Garnieren Salz und Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker
---	---

Zubereitung

1. Den Kürbis halbieren, Kerne mit einem Esslöffel entfernen und mit Schale in Würfel schneiden. Gemüse, Zwiebeln und Obst säubern, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Butterschmalz in einem großen Kochtopf erhitzen und darin den Speck und die Zwiebeln andünsten. Kürbis, Obst und Gemüsewürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Brühe hinzufügen und alles etwa 20 Minuten richtig weich kochen. Anschließend mit einem Pürierstab sehr sorgfältig fein pürieren, damit auch von den Speckwürfeln am Ende nichts mehr zu sehen ist. Dann den Schmand unterrühren.
3. Das Lachsfilet von den Gräten befreien und in Würfel schneiden. In die heiße Suppe geben und zwei bis drei Minuten gar ziehen lassen. Die Suppe auf Teller verteilen, etwas Sahne dazugießen, mit etwas gehackter Petersilie überstreuen und servieren.
4. Die Suppe ist wirklich ein "Geschmacks-Feuerwerk"!!!
5. Wer die Lachs-Würfel IN der Suppe nicht mag, brät den Lachs einfach am Stück an und serviert ihn auf einem Extra-Teller.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1575911265123964/Kuerbissuppe-mit-Aepfeln-Birnen-Lachs.html>

Maispoularde mit Graupen-Risotto und Rotweinzwiebeln



4 Portionen

30 Min

Rotweinzwiebeln:

200 Perlzwiebeln, oder runde Schalotten
1 Zweig Rosmarin, 3 Blätter Salbei,
25 g Butter (kalt), Salz, Pfeffer, 2 El Ahornsirup,
175 ml Rotwein, 100 ml Gemüsefond,
3 Tl Aceto balsamico

Parmesan-Chips:

2 Zweige Rosmarin, 20 g Pinienkerne,
50 g italienischer Hartkäse (z. B. Grana Padano),
1/4 Tl edelsüßes Paprikapulver,
1 Msp. rosenscharfes Paprikapulver,
1 Tl Speisestärke

Graupen-Risotto:

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 250 g Möhren,
250 g Lauch, 700 ml Gemüsefond, 10 g Butter,
200 g Perlgraupen, Salz, Pfeffer, 100 ml Weißwein,
75 ml Schlagsahne, 40 g italienischer Hartkäse
(z. B. Grana Padano), 1 Bund glatte Petersilie

Maispoularde:

4 Maispoulardenbrüste (Filets à ca. 150 g)
2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 3 El Olivenöl,
2 Zweige Rosmarin, 200 g Kirschtomaten an der Rispe

Zubereitung

1. Perlwiebeln pellen, Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken, Salbei fein schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ahornsirup zugeben, kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Fond ablöschen, Rosmarin und Salbei zugeben und offen bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten leicht kochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Beiseitestellen.
2. Für die Parmesan-Chips Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Pinienkerne fein hacken. Käse fein reiben, mit Paprika, Stärke, Rosmarin und Pinienkernen mischen. Masse in 8 Kreisen (à 5-6 cm Ø) auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 6-8 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen und mit einer Palette vorsichtig abheben.
3. Für den Graupen-Risotto Schalotte und Knoblauch fein hacken. Möhren schälen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen, das Weiße und Hellgrüne fein würfeln. Fond aufkochen. Butter zerlassen, Schalotten, Knoblauch und Graupen darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Nach und nach heißen Fond angießen, sodass die Graupen gerade bedeckt sind. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze offen 20 Minuten garen. Möhren- und Lauchwürfel zugeben und weitere 15 Minuten garen.
4. Für die Maispoularde Knoblauch andrücken. Poulardenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, im Öl in einer ofenfesten Pfanne auf beiden Seiten je 1-2 Minuten braun anbraten, Knoblauch und Rosmarin kurz mitbraten. 6 El Wasser zugeben und mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 12-13 Minuten garen. Tomaten in 4 Portionen teilen, nach 8 Minuten in die Pfanne geben.

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/59709-rzpt-maispoularde-mit-graupen-risotto-und-rotweinzwiebeln>

Herbstliches Maroni Dessert mit Portwein Birne



4 Portionen

30 Min

Maronicreme:

100 Gramm Maronen vorgekocht,
1 kl. Dose Maronipüree, 100 ml Milch,
3 Esslöffel Amaretto, 200 ml Sahne
2 Blatt Gelatine,
75 Gramm Amarettini Mandelkekse

Portweinbirnen:

Etwas Portwein rot, 2 Stück Birnen
1 Messerspitze Zimt gemahlen, nach Bedarf Zucker,
1 Stück Vanilleschote, 1 Stück Sternanis

Zubereitung

Vorbereitung

1. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen - alle Zutaten wiegen, messen und bereitstellen

Zubereitung der Maronicreme

2. Die fertig vorgekochten Maronen, das Maronipüree aus der Dose, den Amaretto und 40 ml von der Milch in einem hohen Mixbecher und alles fein pürieren - ACHTUNG: mein französisches Maronipüree aus der Dose ist schon stark gesüßt daher ist kein zusätzlicher Zucker mehr nötig - falls du ein ungesüßtes Maronipüree verwendest mußt du etwas Zucker zufügen!!!
3. Sahne schlagen - die Maronimasse zur geschlagenen Sahne geben und verrühren - eingeweichte Gelatine aus dem Wasser holen und ausdrücken - Gelatine mit den restlichen 60 ml Milch leicht erwärmen und rühren bis sie sich komplett aufgelöst hat - Gelatinemasse nun zur Maroni/Sahnemasse geben und gut vermengen

Amarettibrösel

4. die Amarettini in einen Plastikbeutel füllen, mit einem Nudelholz zerkleinern und solange rollen bis grobe Bröseln entstehen

Fertigstellung

5. in hübsche Gläser erstmal eine Schicht Maronicreme füllen – dann eine Schicht Amarettibrösel – solange schichten bis die Masse verteilt ist – für mind. 3 Std. kaltstellen – ACHTUNG: wenn man die Creme über Nacht stehen läßt dann ziehen die Brösel Saft !! wer es also nicht aufgeweicht mag (schmecken tut es trotzdem!) der sollte nicht ZU LANGE stehenlassen...

Portweinbirnen:

6. die Birnen halbieren schälen und Kerngehäuse rausschneiden - in einen Topf soviel Portwein geben das die Birnen damit bedeckt sind - Zimt, Sternanis, Zucker und eine aufgeschnittene Vanilleschote zugeben - aufkochen, zudecken und auf kleiner Flamme kurz ziehen lassen bis die Birnen halbweich sind - Herd ausschalten und die Birnen in der Portweinmarinade auskühlen lassen

Portweinreduktion:

7. die Birnen aus der Portweinmarinade nehmen - die Gewürze rausfischen und die Portweinmarinade dann solange reduzieren bis sie dickflüssig ist

servieren und dekorieren

8. Maronicreme im Glas aufs Teller stellen - jedes Maronicremglas oben mit einem Amarettini (od. einer Maroni) dekorieren - Portweinbirne, Minzeblatt und etwas Sahne aufs Teller - zuletzt mit der Portweinreduktion am Teller dekorieren