

# xmas menu



## crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

markus\_F | ueli\_G | andi\_S (söldner)  
mittwoch, 16.11.2016

### Amuse Bouche



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 25 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

100 gr Buchweizenvollkornmehl oder Ruchmehl  
50 gr Mehl, 0.5 TL Salz, 1 Prise Zucker  
0.25 Würfel Hefe (ca.10 g), zerbröckelt  
1 dl Milch, 3 EL saurer Halbrahm  
1 frisches Eigelb, 1 EL Butter, weich  
frisches Eiweiss, 1 Prise Salz

Bratbutter zum Backen  
100 gr saurer Halbrahm  
20 gr Kaviar oder mehr ...  
Kerbel zum Garnieren

Beschreibung Wein (jürg\_M)

### Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und alle Zutaten bis und mit Butter begeben, mit einer Kelle gut verrühren, Teig zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.
3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Portionenweise je ca. 1.5 Esslöffel Teig in die Pfanne geben, zu Blinis von ca. 7 cm Ø formen, beidseitig je ca. 1 Min. backen, warm stellen.
4. Sauren Halbrahm darauf verteilen, mit Kaviar und Kerbel garnieren.

# Rüebli-Curry-Suppe



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

Zutaten für 6 Portionen

Zeitaufwand 30 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

500 gr Rüebli	0.5 dl Noilly Prat, 0.5 dl Weisswein
1 Zwiebel mittelgross, 1 Orange	5 dl Gemüsebouillon, 1.5 dl Rahm
1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Currypulver	1 Bund Schnittlauch, Salz
1 Prise Chiliflocken gross (oder Cayennepfeffer)	Chiliflocken zum Bestreuen

Beschreibung Wein (jürg\_M )

## Zubereitung

1. Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Von  $\frac{1}{2}$  Orange die Schale dünn abreiben. Den Saft der Orange auspressen.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Orangenschale darin andünsten. Dann die Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Alles mit dem Curry und den Chiliflocken oder dem Cayennepfeffer bestreuen und nochmals 1 Minute dünsten. Dann Noilly Prat, Weisswein, Gemüsebouillon und Orangensaft dazugiessen und die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Am Schluss der Garzeit die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen.
3. Den Rahm steif schlagen und kühl stellen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Vor dem Servieren die Suppe nochmals sehr gut aufkochen. Gut  $\frac{1}{2}$  des geschlagenen Rahms mit dem Stabmixer untermischen und die Suppe mit Salz sowie wenn nötig etwas Curry nachwürzen. Die Suppe in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern anrichten, je 1 Klacks Rahm daraufsetzen und diesen mit Chiliflocken und Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

Diese Suppe sollte eine leichte Schärfe haben, was einen schönen Kontrast zur Süsse der Rüebli und zum fruchtigen Aroma der Orange ergibt. Anstelle von Chiliflocken oder Cayennepfeffer kann man zum Würzen auch eine fein gehackte rote Chilischote verwenden.

## Ziegenfrischkäse-Pralinen auf winterlichen Blattsalaten



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

4 Portionen

30 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

200 gr Ziegenfrischkäse  
1 Zwiebel (klein, geschält)  
50 gr Nüsse (gehackt, nach Wahl)  
50 gr Cranberries (getrocknet)  
1 Bund Petersilie (klein), Salz, Pfeffer  
1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Für den Salat:  
50 ml Balsamicoessig, 50 ml Olivenöl  
50 g Honig, 50 ml Apfelsaft, 1 TL Estragonsenf  
Salz, Pfeffer (aus der Mühle)  
Blattsalate (nach Wahl)

Beschreibung Wein (jürg\_M oder )

### Zubereitung

1. Für die Ziegenfrischkäse-Pralinen auf winterlichen Blattsalaten zunächst Zwiebel fein würfelig schneiden. Cranberries hacken. Mit Nüssen, Ziegenfrischkäse, Zitronensaft und -abrieb sowie Salz und Pfeffer mischen. Mit feuchten Händen Kugeln formen und in fein gehackter Petersilie wälzen.
2. In einem sauberen Gurkenglas alle Zutaten für die Marinade gut schütteln.
3. Salate waschen, trocknen und mit der Marinade benetzen. Ziegenfrischkäse-Pralinen auf winterlichen Blattsalaten servieren.

Servieren Sie dazu zum Beispiel dünne Grissini.

# Kalbskoteletts Jacky Donatz



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

10 Portionen

15 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

10 Kalbskoteletts, ca. 450 gr  
Sonnenblumenöl  
Butter geschmolzen

Feine Butternüdeli

Beschreibung Wein (jürg\_M oder )

## Zubereitung

1. Kalbskoteletts müssen Zimmertemperatur haben und dürfen nicht direkt vom Kühlschrank in die heisse Bratpfanne gelegt werden!
2. Keine beschichteten Pfannen verwenden – nur Gusseisenpfannen
3. Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen, bis es raucht
4. Fleischstücke in die Pfanne legen, wenden mit Fleischgabel. Sticht damit aber nur in den Rand und nicht in die Oberfläche des Fleisches
5. Arrosieren des Fleisches – mehrmaliges übergiessen mit Öl, damit das Fleisch nicht austrocknet
6. Im Ofen bei 190 Grad ca. 10 Minuten fertig garen
7. Butter in einer weiteren Gusseisenpfanne schmelzen, Fleisch reinlegen und wieder arrosieren
8. Vor dem Servieren Fleisch auf Gitter 2 – 3 Minuten ruhen lassen
9. Auf dem Teller angerichtet nochmals heisse, leicht gebräunte Butter über die Fleischstücke giessen

EN GUETE

# Apfelsoufflé mit Haselnussstreusel



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

4 Portionen

30 Min + 20 Min backen

Wein, Jahrgang, Hersteller

1 Esslöffel Butter  
1 Apfel (z. B. Boskoop, ca. 150 g), geschält,  
entkernt, in Würfeli  
300 gr Rahmquark, 4 EL Milch  
2 frische Eigelb  
3 EL Zucker, 2 EL Mehl  
2 frische Eiweisse  
1 Prise Salz

Haselnussstreusel:  
80 gr Haselnüsse, geröstet, grob gehackt  
2 EL Zucker, 1 TL Zimt  
30 gr Butter, flüssig

Beschreibung Wein (jürg\_M oder )

## Zubereitung

Für 4 ofenfeste Kaffeetassen von je ca. 2 dl, gefettet:

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Apfelwürfeli ca. 2 Min. andämpfen, in die vorbereiteten Tassen verteilen
2. Quark und alle Zutaten bis und mit Mehl mischen, mit dem Schwingbesen verrühren
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen, in die Tassen verteilen

Haselnussstreusel:

4. Nüsse und alle restlichen Zutaten mischen, Streusel auf der Quarkmasse verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.