

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

peter_B | tobi_P | jürg_M

Dienstag, 28.03.2017

Zweierlei vom Kabeljau mit karamellierter Jakobsmuschel und pfannengerührten Spargelspähne



Zutaten für 4 Portionen

25 Min

Soave Rosetta, Marco Mosconi Veneto

Carpaccio:

80 g Kabeljau, wenig Zitronensaft, wenig Balsamicoreduktion, Salz und Pfeffer

Tatar:

60 g Kabeljau, 20 g saurer Halbrahm, 1 TL Olivenöl, 1 TL Champagneressig, wenig Noilly Prat, Salz Pfeffer

Jakobsmuschel:

8 Muscheln, 1 EL Butter, 1 EL Sesamöl, 10 g Ahornsirup, Saft halber Zitrone, Salz & Pfeffer

Spargelspähne: 2 grüne Spargeln, 2 EL Olivenöl, 2 EL weisser Balsamico, Salz & Pfeffer

Blumig und fruchtig, leicht mineralisch, an Mandelblüten erinnernd. Am Gaumen zeigt sich frisch und zitronig, mit guter Länge und leicht herb im Finale.

Zubereitung

1. Carpaccio schneiden
2. Tatar hacken und mit Zutaten abschmecken
3. Muscheln gitterförmig einschneiden, mit Salz & Pfeffer würzen, Butter und Sesamöl in Pfanne erhitzen, Muscheln anbraten, eingeschnittene Seite zuerst, mit Ahornsirup karamellisieren, mit Zitronensaft abschmecken.
4. Spargeln in feine Streifen schneiden, in Olivenöl braten, mit Essig ablöschen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Bärlauch-Suppe mit Riesencrevette



4 Portionen

35 Min

1 EL Butter, 1 Schalotte,
Salz und Pfeffer, 1 Prise Zucker.

300 ml Geflügelfond,
1 mehliges Kartoffel, 50 g Bärlauch, 1 dl Rahm,

4 Scampi

Zubereitung

1. Schalotten würfeln und in Butter anbraten, salzen, zuckern und pfeffern.
2. Mit Fond aufgießen und Kartoffelwürfel hinzugeben, kochen bis sie weich sind. Bärlauch zugeben und einmal aufkochen. Pürieren und passieren.
3. Den Rahm zugeben und nochmals aufkochen.
4. Scampi braten und Suppe in Rahmbläser füllen, mit zwei Kapseln füllen und in Glas geben, dabei sanft schütteln

Wildes Hausschwein als Braten



4 Portionen

30 Min + 60 Min Garen

Amarone di Valpolicella, 2008, Villa Spinosa Veneto

300 Braten

180 Schweinsfilet, 1 EL Senf, 1 TL Kräuter
Provence, Pfeffer, Öl, 2 Zwiebeln, 1
Knoblauchzehe

Für den Sauce:

250 ml Bratenfond, 100 ml Rotwein, 2 EL Tomatenpüree,
2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 2 TL Himbeergelee,
1 TL Senf, Salz Pfeffer, etwas Butter

Beilage Sellerie Kartoffelstock und Gemüse

Sehr fruchtiger, kraftvoller aber auch harmonischer
Amarone. Konzentriert und tief sein Duft nach reifen und
knackigen roten Früchten mit einer Spur von
aromatischen
Kräutern, Gewürzen und Blumen.
Vorbildlich der Geschmack in seiner Kombination aus
Kraft
und Eleganz mit dem langen, nachdrücklichen Abgang.

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen, würzen und mit Mehl bestäuben.
2. Diesen recht flachen Braten mit einer Mischung von Senf, Kräutern, Pfeffer, einer gepressten Knoblauchzehe und Öl bestreichen, anschließend zusammenrollen und binden. So vorbereitet etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung:

3. In einem für den Braten nicht zu großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit der Schnittstelle nach unten braun anschwitzen. Anschließend das Fleisch rundherum kräftig anbraten und die angedrückten Knoblauchzehen dazu geben. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen und die Kräuter dazu geben.

Topf in den auf 80°C vorgeheizten Backofen stellen. Um sich in Ruhe den anderen Zutaten widmen zu können, ist es von Vorteil, mit einem verkabelten Bratenthermometer zu arbeiten, an dem man bei geschlossenem Ofen die Kerntemperatur des Bratens genau verfolgen kann. Ohne dieses Hilfsmittel ist die optimale Garung auch bei eigenen Erfahrungswerten oft nicht gewährleistet. Einfache Stechthermometer sind dabei nicht ideal, weil durch Beschlagen der Anzeigenscheibe oder ungünstiger Platzierung die genaue Temperatur schlecht abgelesen werden kann.

Bei der Garung von Fleisch, vor allen Dingen bei Wild, habe ich immer wieder festgestellt, dass die Garzeiten auch bei gleichgroßen Fleischstücken sehr unterschiedlich sein können. Das mag an der Wildsorte, am Alter des Wildes, am Fleischstück und an der Zeit des Abhängens liegen. Genau weiß ich es nicht.

Deshalb sollte man die oben erwähnten Hilfsmittel in Anspruch nehmen.

4. Dieses Fleischstück habe ich nach dem Anbraten etwa 1,5 Stunden bei 80° im Ofen gegart und kam auf eine Kerntemperatur von etwa 52° C. Weil das nicht ausreichte, habe ich die Temperatur für etwa 30 Minuten auf 180° C hochgestellt, um den Essenstermin einigermaßen einzuhalten. Dabei wurde der Braten hin und wieder mit der Brühe und etwas Rotwein mit 2-3 EL Tomatenpüree vermischt, begossen.
5. Bei einer Kerntemperatur von 68° C das Fleisch aus dem Bratentopf nehmen und auf einem Teller im ausgestellten Ofen warmhalten. Das Fleisch ist dann noch leicht rosa, aber trotzdem zart.
6. Bratflüssigkeit durch ein Haarsieb in eine Stielkasserolle gießen und sämig einkochen. Mit Senf, Gelee, Pfeffer und Salz abschmecken und, wenn nötig, mit 1 EL kalter Butter binden.
7. Fleisch in Scheiben aufschneiden, auf Teller anrichten und mit der Sauce umgießen.

Autor: Jürg Meyer

Holunderblütenmousse, Erdbeer-Minzragout und Erdbeersorbet



6 Portionen

60 Min +

Wein, Jahrgang, Hersteller

Holunderblütenmousse:

200 ml Rahm, 250 g Naturjoghurt, 8 EL
Holunderblütensirup, 1 Vanilleschote, 3 Blatt
Gelatine, 2 EL Zucker,

Erdbeer-Minzragout:

300 g Erdbeeren, 5 Blätter Minze und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle

Erdbeersorbet:

150 g Zucker, 150 g Wasser, 700 g Erdbeeren, 30g
Puderzucker, Zitronensaft

Zubereitung

Die Mousse:

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, den Holunderblütensirup erwärmen, die Gelatine darin auflösen.
- Die Vanilleschote auskratzen, das Mark mit dem Joghurt verrühren, die Gelatine-Holunderlösung unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse ziehen. Je nach Geschmack noch Holunderblütensirup zugeben, die Masse kalt stellen und fest werden lassen.

Das Erdbeer-Minzragout:

- Die Erdbeeren waschen, entstielen, und in feine Würfel schneiden. Die Minze fein hacken. Erdbeeren mit Zucker, Minze und Pfeffer aus der Mühle vermengen und kühl gestellt gut durchziehen lassen (geht auch über Nacht).
- Das Dessert kann schichtweise in Gläser gefüllt serviert werden, oder man sticht von der angezogenen Joghurtmasse Nocken ab und serviert sie mit den Erdbeeren.
- Die genaue Menge von Minze und Holundersirup hängt von der Intensität der Zutaten und dem individuellen Geschmack ab, einfach ausprobieren!

Das Erdbeersorbet:

- Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und etwas kleinschneiden. Dann in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern.
- Durch ein Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen und Puderzucker hinzugeben. Den Zuckersirup zu den pürierten Erdbeeren geben und alles gut verrühren. Wenn das Sorbet zu süß ist, mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- Die Masse in eine flache Form geben und in den Gefrierschrank stellen. Am besten eignet sich eine Form aus Metall, damit alles schneller gefriert. Die Masse alle 20 Minuten von außen nach innen rühren, bis das komplette Sorbet gefroren ist