

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

andi_S | andy_L | (Gast Jürg Heri)

Dienstag, 30.05.2017

Forelle an Senfsauce



Platzhalter
Bild
4x4 cm

Zutaten für 6 Portionen

Zeitaufwand 30 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

150 gr Blanc battu, 90 gr Creme fraiche
1 EL Meerrettichsenf, 1/3 TL Salz, wenig Pfeffer

240 gr geräucherte Forellenfilets, in Stücken
1 EL Estragonblättchen

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung

1. Blanc battu und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.
2. Forellen mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit Estragon garnieren.
3. Dazu passt: Toast.

Pikante fruchtige Suppe mit Linsenkaviar



Platzhalter
Bild
4x4 cm

Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 30 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

1 Melone (z. B. Charentais),
500 gr Erdbeeren,
1 dl Mineralwasser,
1 TL Sambal Oelek, 1 Prise Salz,

100 g schwarze Linsen (Beluga),
3 dl Wasser siedend,
½ Bund Zitronenmelisse,
200 gr saurer Halbrahm

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung

1. Melone und Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Mineralwasser, Sambal Oelek und Salz pürieren. In Gläser verteilen, kühl stellen.
2. Linsen im siedenden Wasser ca. 20 Min. knapp weich kochen, abspülen, abtropfen.
3. Linsen auf der Suppe verteilen. Zitronenmelisse fein schneiden, mit saurem Halbrahm mischen, darauf anrichten.

Roastbeef mit Pfirsichsauce



Platzhalter
Bild
4x4 cm

4 Portionen

30 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

800 gr Entrecote am Stück (knochengereift),
2 EL Thymianblättchen,
1 EL Wacholderbeeren,
1 EL grobkörniges Meersalz,
1 TL Pfefferkörner

200 gr Pfirsich oder Aprikosen, in Stücken
1 Zwiebel in Stücken,
1 Knoblauchzehe in Stücken,
1 roter Chili entkernt in Stücken,
1 EL Zucker, 1 EL Weissweinessig, ½ TL Salz

Beschreibung Wein (jürg_M oder)

Zubereitung

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Thymian, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer in einem Cutter fein mahlen, Fleisch damit einreiben.
3. Pfirsich und alle restlichen Zutaten in einer Pfanne mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weich köcheln, pürieren.
4. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Fleisch bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 55 Min. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden. Fleisch zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Fleisch quer zur Faser tranchieren, Sauce dazu servieren.

Servieren Sie dazu Reis, Ofen-Frites.

Bananen-Tarte-Tatin



Platzhalter
Bild
4x4 cm

4 Portionen

30 Min + 20 Min backen

Wein, Jahrgang, Hersteller

200 gr Zucker
30 gr Butter, in Stücken
12 Baby-Bananen, längs halbiert
1 ausgewallter Blätterteig (ca 32cm)

Beschreibung Wein (jürg_M oder)

Zubereitung

1. Zucker auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
2. Caramelisieren: Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen, Butter auf dem Caramel verteilen. Bananen mit der Schnittfläche nach unten dicht nebeneinander darauflegen.
3. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker über die Bananen legen. Teigrand zwischen die Bananen und den Blechrand schieben.
4. Backen: ca. 18 Min. Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sorgfältig auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier entfernen, warm servieren.