

menu



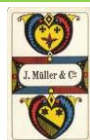
crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

röbi_S | ueli_G | iwan_A

Dienstag, 29.08.2017

Polpo-Salat



Platzhalter
Bild
4x4 cm

Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 75 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

Polpo:

600 gr Polpo (Tintenfisch), 1 dl Weisswein,
1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 4
Pfefferkörner, ½ Zwiebel

Dressing:

2 Knoblauchzehen, 40 gr schwarze Oliven ohne Stein,
6 EL Olivenöl, Petersilie glatt
20 gr Rucola, ½ Zitrone, 2 mittlere Kartoffeln

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung

Polpo:

1. Den Tintenfisch waschen (event.Schnabel rausnehmen)
2. Wasser aufsetzen und mit einem Schuss Weisswein und Salz zum Kochen bringen. Das Wasser aufsetzen und mit einem Schuss Weisswein zum Kochen bringen. Das Wasser noch mit Gewürzen wie Zwiebeln, Lorbeer usw. verfeinern.
3. Den Polpo langsam in das nicht mehr kochende Wasser geben.
Ganz wichtig: Der Polpo darf nicht kochen, sondern nur in dem heissen Wasser ziehen lassen.
Dies kann je nach Grösse schon mal 1–1.5 Stunden dauern.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in Wasser mit wenig Salz ca 15–20 Min weichkochen.
5. Kartoffeln in Würfel schneiden, Tomaten in kleine Würfel schneiden, Petersilie ganz grob schneiden, Oliven in Ringe schneiden
6. Den Polpo/ Tintenfisch rausnehmen und an einem Stück testen ob er schön weich ist. In Scheiben schneiden.

Für das Dressing:

1. Knoblauch fein zerhacken, eine Brise Salz Zitronensaft und Olivenöl aufschlagen bis es trüb wird.
2. Die Petersilie, Rucola, Oliven, Tomaten, und die gewürfelten Kartoffeln dazugeben u. vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken den in Scheiben geschnittenen Polpo daruntermischen

Jetzt etwas ziehen lassen, anrichten und geniessen.

Quelle: unbekannt, Zettel Ueli / ueli_G / 28.09.2017

Ravioli mit Hummerfüllung



Platzhalter
Bild
4x4 cm

Zutaten für 4 Portionen

Zeitaufwand 75 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

Ravioli-Teig:

250 gr Mehl, 0.5 TL Salz, 1.5 dl Flüssigkeit (2 frische Eier, 1 EL Olivenöl und Wasser)

Safransauce:

einige Safranfäden, 3dl Fischfond, 1.5 dl Rahm, Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle

Hummerfüllung:

1 EL Olivenöl, 1 Bundzwiebel mit dem Grün
1 kleiner Fenchel (ca 160 gr, fein gehackt)
300 gr Hummer
2 EL Mascarpone, 0.25 TL Salz, wenig Pfeffer
1 frisches Ei verklopft

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung

Ravioli-Teig:

4. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen
5. Flüssigkeit alles gut verklopfen, begeben, mischen, ca 15 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

Hummerfüllung:

1. Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen, Bundzwiebeln gehackt, Grün in feinen Ringen - andämpfen
2. Fenchel begeben, zugedeckt ca. 10 Min. weich dämpfen, in einer Schüssel auskühlen
3. Hummer grob gehackt, Mascarpone begeben, mischen, mit Salz und Pfeffer würzen

Formen:

1. Teig halbieren, die Hälfte zugedeckt beiseite legen. Die andere Hälfte auf wenig Mehl ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. Dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, diese mit wenig Mehl bestäuben.
 2. Teig mit dem Teigrädchen längs in ca. 11 cm breite Streifen schneiden. Jeweils nur eine Reihe auf einmal formen. Restlichen Teig mit feuchtem Tuch bedecken.
 3. Füllung längs in baumnussgrossen Portionen in Abständen von ca. 2 cm auf der unteren Hälfte des Teigstreifens verteilen, freie Teighälfte bestreichen, über die Füllung legen. Längskante andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken.
 4. Mit der Handkante die einzelnen Ravioli unterteilen und mit dem Teigrädchen voneinander trennen.
- Ravioli auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Safransauce:

1. Safranfäden kurz in Fischfond oder Gemüsebouillon einweichen, in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca 10 Min. köcheln
2. Rahm dazugiessen, aufkochen
3. Mit Salz und Pfeffer würzen

Ravioli kochen, portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 6 Min ziehen lassen, abtropfen, anrichten, Sauche darüber giessen – und servieren

Lammkarree mit Steinpilzrisotto



Platzhalter
Bild
4x4 cm

4 Portionen

75 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

2 Lammkarree (a ca. 500 gr),
2 Knoblauchzehen, 3-4 Scheiben Toastbrot,
1 Bund Peterli, ca 70 gr. weiche Butter,
1-2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

200 gr frische Steinpilze, 1l Hühnerbouillon,
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 80 gr Butter
Fleur de Sel
250 gr Risottoreis, 50 ml Weiswein trocken
Pfeffer aus der Mühle, 80 gr Parmesan gerieben
1 EL Peterli (fein geschnitten),

Beschreibung Wein (jürg_M oder)

Zubereitung

Lammkarree:

1. Die Knoblauchzehen schälen, 1 Zehe fein schneiden, die andere halbieren. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Für die Kräuterkruste das Weißbrot entrinden und im elektrischen Zerkleinerer fein zerkrümeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Die Blätter von 2 Thymianzweigen abstreifen, mit dem fein geschnittenen Knoblauch und der weichen Butter zu den Weißbrotbröseln geben und alles zu einer dicken, leicht streichfähigen Masse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Masse auf ein kleines mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech verteilen. Eine zweite Lage Folie darauflegen und zu einer Platte von etwa ½ cm Dicke flach drücken. Die Kräuter-Brot-Platte für etwa 1 ½ Stunden kühl stellen.
4. Den Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Das Lammkarree von überschüssigen Sehnen befreien. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Lammkarree darin rundherum bei mittlerer Hitze anbraten. Die halbierte Knoblauchzehe und die restlichen Thymianzweige dazugeben und kurz mitbraten.
6. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Knoblauchhälften und Thymianzweigen auf ein geöltes Blech oder in einen großen Bräter legen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten garen.
7. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill einschalten. Die Kräuter-Brot-Platte in Größe der Fleischstücke zurecht schneiden und jeweils 1 Platte auf die Fleischseite von einem Karree legen.
8. Das Lammkarree im Ofen auf der obersten Schiene etwa 5 Minuten übergrillen.
9. Das Lammkarree jeweils zwischen den Knochen mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Tipp: Diese Kräuterkruste ist flach gedrückt. Genau so können Sie eine krümelige Masse herstellen und auf dem Lammkarree oder auch auf angebratenen Steaks verteilen und kurz überbacken. Anstelle von Kräutern können Sie z.B auch Oliven-Tapenade verwenden. Dann sollten Sie etwas weniger Butter nehmen, da die Tapenade recht ölhaltig ist.

Steinpilzrisotto:

1. Die Steinpilze putzen und trocken abreiben. Die Hälfte der Steinpilze in Würfel schneiden, die andere Hälfte je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Brühe zum Kochen bringen.
2. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, die Schalotte und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Steinpilzwürfel dazugeben und mit etwas Fleur de Sel würzen. Den Risottoreis hinzufügen und ebenfalls glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einköcheln lassen.
3. Mit dem Schöpflöffel so viel heiße Brühe zum Reis geben, dass dieser gerade bedeckt ist. Bei schwacher Hitze offen unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Erneut Brühe dazugießen und so weiterverfahren, bis der Risottoreis nach 20 bis 30 Minuten »al dente« ist.
4. Kurz vor Ende der Garzeit 3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Steinpilze darin rundum goldbraun braten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
5. Den Risotto vom Herd nehmen, die restliche Butter und den Parmesan unterrühren und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Den Risotto auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die gebratenen Steinpilze darauf anrichten.

Quelle:

Lammkarree: www.321kochen.tv/cms/rezept-uebersicht/rezepte/lammkarree-2

Steinpilzrisotto: www.321kochen.tv/cms/rezept-uebersicht/rezepte/steinpilzrisotto-mit-kraeutern-und-vogelbeeren-rezepte

ueli_G / 28.08.2017

Überraschungstiramisu mit Basilikum Glace



Platzhalter
Bild
4x4 cm

4 Portionen

60 Min + Gefrierzeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

Überraschungstiramisu:

1 Pck. Himbeeren, TK, 1 Mango
100 g Mandeln, gehobelt
1 Tafel Schokolade mit Puffreis
2 Zitronen, unbehandelt, 1 Limone
1 Schote Vanille, 6 EL Quark, 5 EL Zucker, 3 Eier
20 g Butter, 0,1 l Weißwein, Mandeln, ganz
Milch, Grappa, Orangensaft, Chili

Basilikum Glace:

200 gr. Zucker, 2 dl Wasser, 20 Basilikumblätter
1 grosse Zitrone, unbehandelt, 1 TL Pfeffer (rosa Beeren)
250 gr. Joghurt

Beschreibung Wein (jürg_M oder)

Zubereitung

Überraschungstiramisu:

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Zucker, etwas Orangensaft und Chili kurz im Topf glasieren. Anschließend in vier Gläser einfüllen. Gehobelte Mandeln mit einem halben Esslöffel Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren und auf die Mango geben. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
3. Quark mit Vanillemark, etwa zwei Esslöffel Zucker, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und einem steif geschlagenen Eiweiß auflockern. Auf die Mandeln geben und mit einigen Himbeeren belegen. Den Saft der anderen Zitrone auspressen und mit circa einem Teelöffel Zucker einköcheln und diesen Sirup auf die Himbeeren träufeln. Die Puffreisschokolade in grobe Stückchen schneiden und auf den Himbeeren verteilen.
4. Den Saft der Limone auspressen. Zwei Eigelb, Weißwein, einen halben Esslöffel Zucker, einem Schuss Grappa und Limonensaft über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen und kurz vor dem Servieren auf die Tiramisu geben. Drei gefrorene Himbeeren, einen halben Esslöffel Zucker, einen kleinen Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabes sämig mixen und in die Gläser füllen. Ganze Mandeln in einer Pfanne im Ofen circa 15 Minuten knackig rösten und in die Sabayon geben.

Basilikum Glace:

1. Zucker und Wasser zu einer Reduktion (Läuterzucker) einkochen (dauert ca. 10 Minuten), danach im Wasserbad abkühlen lassen. Die Basilikumblätter putzen, waschen und trocknen. Zitrone halbieren und auspressen. Von einer Hälfte die Schale von den weißen Häutchen befreien, zuerst in feine Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Den Pfeffer im Mörser zerkleinern (nicht im elektrischen Häcksler!).
2. Basilikum mit dem Läuterzucker fein pürieren (am besten im Mixer), mit Zitronensaft abschmecken. Joghurt, Zitronenschale und Pfeffer dazugeben, zu einer homogenen Masse verrühren.
3. In eine flache Schale (mit Deckel) füllen und für mindestens vier Stunden ins Gefrierfach (anfangs ca. alle 30 Minuten umrühren) stellen oder in der Eismaschine zubereiten.

Quelle:

Überraschungstiramisu: www.321kochen.tv/cms/rezept-uebersicht/rezepte/ueberraschungstiramisu

Basilikum-Glace: chefkoch.de

ueli_G / 28.08.2017