

# menu



## crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg\_B | louis\_F | martin\_P

Dienstag, 21.11.2017

### Rinds Carpaccio mit Pinienkernen Pesto



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

Zutaten für 6 Portionen

30 M + Gefrierzeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

#### Pinienkernen Pesto:

1 Bund (20 g) Flachpetersilie, 1 Bund (20 g) Basilikum, 60 g geröstete Pinienkernen, 75 g Pecorinokäse, 75 ml Olivenöl, ½ Tl Salz, Pfeffer

#### Carpaccio:

400 g Rindshuft ca. 1 cm – 1,5 cm dicke

Beschreibung Wein (jürg\_M)

#### Zubereitung

#### Pinienkernen Pesto:

1. Flachpetersilie, Basilikum und Pinienkernen feingehackt in Stabmixerbehälter geben und unter Beigabe von Olivenöl und geriebenem Pecorinokäse, zu einer geschmeidigen Masse mixen. Zu diesem Zweck den Käse und das Öl stufenweise zugeben und mit Salz und Pfeffer am Schluss abschmecken.

#### Basilikumöl:

2. Etwas gehackten Basilikum zusammen mit Olivenöl und Salz in einem Gefäß vermischen und ruhen lassen.

**Carpaccio:**

3. Auf einer Klarsichtfolie das Fleisch trockentupfen und mit der Pinienkernen Pesto grosszügig und gleichmässig bestreichen und zu einer Roulade rollen. Die Roulade in die Klarsichtfolie einrollen und in den Gefrierschrank legen.
4. Mindestens 30 Minuten vor dem servieren aus dem Gefrierfach nehmen und mit der elektrischen Schneidmaschine in hauchdünnen Scheiben auf den Tellern platzieren und mit dem vorbereiteten Basilikumöl leicht beträufeln. Den Teller mit frischem Salat an einer leicht zitronenhaltigen Vinaigrette dekorieren.

**Apfelchutney**

5. Apfelchutney separat in kleinem Gefäss servieren

Quelle: unbekannt, PDF Martin, 15.11.2017

## Erbsen Wasabi Süppchen mit Karottenschaum



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

4 Portionen

30 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

### Erbsen Wasabi Süppchen

2 Frühlingszwiebeln, 1 EL Öl, 5 dl Gemüsefond,  
4 dl Rahm, 500 g frische Erbsen,  
2 EL Wasabi Paste  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Karottenschaum

2 dl Karottensaft, 2 dl Rahm  
Cayennepfeffer und Salz

Beschreibung Wein (jürg\_M )

### Zubereitung

#### Erbsen Wasabi Süppchen:

1. Frühlingszwiebeln würfeln und im heißen Öl, Andünsten, ohne Farbe anzunehmen.
2. Gemüsefond und Rahm dazugeben und ca. 3 Minuten köcheln lassen.
3. Die Erbsen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
4. Die Wasabi Paste gut untermengen und die Suppe mit dem Pürierstab gut mixen, anschliessend durch ein feines Sieb passieren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

#### Karottenschaum:

1. Karottensaft und Rahm mit einer Prise Cayenne gut verrühren und mit Salz abschmecken
2. Die Mixtur in einen Rahmbläser geben und bis zum Servieren kalt stellen.
3. Suppe in Teller anrichten und mit dem Karottenschaum garnieren.

## Schweinefilet Sous Vide mit Estragon-Senf-Sösschen



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

4 Portionen

30 Min + Garzeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

1 Schweinefilet, 1 EL Öl,  
Salz und schwarzer Pfeffer,  
1 EL frische Estragonblättchen, grob gehackt  
Rosenkohl, Butter 80g, Zwiebeln 100g, Bouillon  
2dl, Salz, Pfeffer, Muskat

Sauce:  
1/2 kleine Zwiebel, fein gehackt, 1 EL Butter,  
50 ml Weisswein, 50 ml Bouillon, 2 dl Rahm  
1 EL Senf, 1 EL Senfkörner  
frische Estragon-Blättchen, grob gehackt

Beschreibung Wein (jürg\_M oder )

### Zubereitung

**Schweinefilet Sous Vide** (dank Sous Vide immer auf den Punkt gegart)

1. Schweinefilet mit Öl einreiben, mit Salz und Pfeffer nicht zu stark würzen. Estragonblättchen dazugeben und in einem Beutel vakuumieren.
2. 6 dl Wasser in die Wasserschublade des Ofens geben. Fleisch im Vakuumbbeutel auf Gitter Ebene 3 legen und Programm Sous Vide 60 C für 90 Minuten einstellen.
3. In der Zwischenzeit für die Sauce, die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Bouillon und Rahm dazugiessen und etwas einköcheln lassen. Dann Senfkörner und Senf begeben. Kurz vor dem Servieren die Estragonblättchen dazugeben. Falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen. Saft aus dem Beutel zur Sauce leeren. Das Schweinefilet in einer Bratpfanne in etwas Öl kurz rundum anbraten. Fleisch tranchieren und auf der Sauce anrichten.

### Rosenkohl:

1. Rosenkohl in stark gesalzenem Wasser kochen bis er fast weich ist und abschütten
2. Die Zwiebeln feingeschnitten in Butter glasig dünsten
3. Den Rosenkohl und die Bouillon dazugeben und einkochen
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Beilage:** Nudeln

## Obstknödel mit heisser Nusskruste und Glace



Platzhalter  
Bild  
4x4 cm

6 Portionen

50 Min + Auskühlzeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

### Für den Knödel:

40g Butter, 1 Msp abgeriebene Zitronenschale,  
2 EL Puderzucker, ¼ TL Salz, 250g Quark  
1 Ei, 4 EL Griess, 80g Mehl  
ca. 2 EL Zucker und Salz fürs Kochwasser  
6 halbierte Aprikosen, 6 halbierte Zwetschgen,  
3 Würfelzucker halbiert, Marillenschnaps

### Für die Nusskruste:

100g Mehl, 2 geschlagene Eier, 200g geriebene Haselnüsse,  
2 EL gehackte Haselnüsse, Öl zum Frittieren

### Garnieren:

6 Kugeln fruchtige Glace, Melisseblättchen zum garnieren  
Puderzucker zum Bestreuen

Beschreibung Wein (jürg\_M oder )

### Zubereitung

#### Knödel:

1. Butter mit Zitronenschale, Puderzucker und Salz schaumig rühren. Quark mit Ei und Griess glatt rühren, mit Mehl und Buttermasse zu einem weichen Teig verarbeiten. 15 Min rasten lassen.
2. In einem grossen Topf Wasser mit Salz und Zucker aufkochen.
3. Je eine halbe Aprikose und Zwetschge bereit legen, je ein halbes Stück Zucker kurz in Marillenschnaps tauchen zwischen die zwei Fruchthälften legen. Die Frucht mit Topfteig umhüllen und zu einem Knödel formen. Ins Wasser geben und unter dem Siedepunkt 12 Minuten ziehen lassen. Mit einem Sieblöffel herausheben und ausdampfen lassen.

#### Nusskruste:

1. Drei Schalen für das Mehl, die Eier und die Haselnüsse bereitstellen
2. Die Knödel mit Mehl, Eiern, geriebenen und gehackten Haselnüssen panieren und in reichlich heissem Öl knusprig backen.
3. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Tipp:

Etwas Saft der eingelegten Zwetschgen mit Vanillezucker verfeinert, aufkochen kurz abkühlen und als Spiegel unter dem Obstknödel servieren.

Mit Glace und Melisse garnieren, mit Puderzucker grosszügig bestreuen.