

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg_B | jürg_M | elena_B

Dienstag, 27.03.2018

Confiertes Kaninchen mit Calamari und Traubenkernöl



Zutaten für 6 Portionen

500 g Kaninchenrücken (ausgelöst)

250 g Calamari (zugeputzt)

2 Stück Romanasalat

Für die Marinade:

1/8 l Olivenöl, 1/8 l Traubenkernöl, 3 EL Dijonsenf

1/2 l Weisswein, 1 Messerspitze Safranfäden

1 Stück Sternanis, 1 Zweig Thymian, 3 EL Honig, Pfeffer & Salz

Wein, Jahrgang, Hersteller

Beschreibung Wein (jürg_M)

Heida 2016 Fernand Cina Salgesch

Dieser Heida zeigt eine intensive, zitronengelbe und komplexe Nase mit Nussaromen.

Im Mund präsentiert er sich frisch, harmonisch, körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang.

Zubereitung

Für das **Confierte Kaninchen mit Calamari** das ausgelöste Kaninchen mit der Marinade begießen, die Keulen und die Schulter bei 80°C confieren, bis sie sich von den Knochen lösen. Die Rücken werden mit der heißen Marinade bedeckt und das Ganze lässt man für einen Tag in verschlossenem Zustand im Kühlschrank marinieren.

Die geputzten Calamari in einer Pfanne mit Butter-Olivenölmischung anbraten und mit Traubenkernöl vollenden. Die Romanaherzen mit Limettensaft und Traubenkernöl auf einem Teller beliebig anrichten und das Confierte Kaninchen mit Calamari servieren.

Gegrillte Jakobsmuschel mit sautiertem Spargel-Rhabarber-Gemüse und Holunderschaum



6 Portionen

45 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

4 Stangen weißen Spargel, 4 Stangen grünen Spargel, 1 Stange Rhabarber, 5 Himbeeren, 1 EL Rohrzucker, Butter, Kerbel, 12 Jakobsmuscheln, 2 EL Butter

4-5 EL Holunderblütensirup, 100ml Gemüsebrühe, 3-4 kleine Würfel eiskalter Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Limette

Beschreibung Wein (jürg_M)
Heida 2016 Fernand Cino Salgesch

Zubereitung

Spargel:

Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Stangen dritteln und in kochendem Salzwasser den weißen Spargel 3-4 min und den grünen Spargel 2-3 min bissfest garen. Danach sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Rhabarber:

Für den **Rhabarber sous-vide** den **Rhabarber** von den Fäden befreien und in Stücke, gleich groß wie die Spargelstücke, schneiden. Dann den **Rhabarber** mit den **Himbeeren** und dem **Rohrzucker** vakuumieren und 10 min bei 78°C im Wasserbad garen. Dieser Garvorgang hat den Vorteil, dass der **Rhabarber** weich wird, aber nicht zerfällt, sondern eine angenehme Textur erhält. Die **Himbeeren** färben den Rhabarber dabei schön rot ein und dienen als natürlicher Farbstoff. Den Rhabarber aus dem Beutel nehmen und kurz und fließendem Wasser abwaschen, sonst färbt er beim Anschwenken den weißen Spargel rosa. Den **Kerbel** grob hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den vorgegarten **weißen** und **grünen Spargel** anschwanken und mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** abschmecken. Den **sous-vide** gegarten **Rhabarber** zugeben und kurz mitschwenken. Mit dem gehackten **Kerbel** bestreuen.

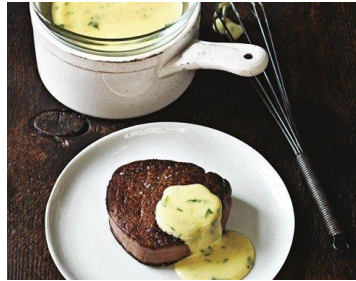
Jakobsmuschel:

Die **Jakobsmuscheln** in einer glühend heißen Grillpfanne von beiden Seiten angrillen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen, zwei Esslöffel **Butter** zugeben und die **Jakobsmuscheln** neben dem Herd in der Pfanne garziehen. Mit **Meersalz** und **Pfeffer** aus der Mühle würzen.

Holunderblütenschaum:

Die **Gemüsebrühe** aufkochen, mit dem **Holunderblütensirup** abschmecken und mit der **eiskalten Butter** aufschäumen und sofort anrichten. Zum Schluss etwas Limettenabrieb frisch auf den Teller reiben.

**Rindfilet am Stück gebraten an
Bärlauch hollandaise,
Frühlingsspinat & Lyoner-Kartoffeln**



4 Portionen

60 Min + Garzeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

720 g Rindsfilet, 1 EL Oel,
Salz und schwarzer Pfeffer,
520 g Kartoffeln,
50 g Zwiebel, 150 g Spinat, Knoblauch
und Zwiebel

Bärlauch hollandaise 1 Liter:
50 g Schalotten, weisse Pfefferkörner, 30 g
Weissweinessig, 30 g Weisswein, 80 g Wasser,
Salz
200 g Eigelb past., 750 g Butter geklärt, Pfeffer,
Tabasco, Cayenne Pfeffer. Zitronensaft

Etern 2015 Ritme Celler Priorat
Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 70 und 95 Jahren. Das
bedeutet geringe Erträge und hochkonzentriertes
Traubenmaterial. Erstklassige Vinifikation und 13 Monate Reife in
französischen Barriques tun ihr Übriges, um mal wieder das
ausserordentliche Talent von Albert Jané unter Beweis zu stellen.
Auch im sehr guten Jahr 2013 präsentiert sich dieser
Ausnahmewein mit viel Opulenz, konzentrierter Frucht und
sensationellem Finale.

Zubereitung

Rindsfilet am Stück

Mit Salz und Pfeffer würzen, rund herum ca. 4 Min anbraten, 1 ½ Stunden im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad garen.

Spinat:

Knoblauch und Zwiebel fein hacken, in der Pfanne mit etwas Butter anziehen, Spinat begeben und weich dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Lyoner Kartoffeln:

Kartoffeln knapp garen, warm schälen und erkalten lassen, 4 mm dicke Scheiben schneiden, Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln und Zwiebeln separat an sautieren, Zwiebeln zu Kartoffeln geben und goldgelb anbraten, abschmecken.

Bärlauch hollandaise:

Schalotten, Weissweinessig, Weisswein, Pfefferkörner und die Hälfte der Wassermenge fast vollständig reduzieren. Restliches Wasser dazu geben leicht salzen und durch ein Sieb passieren. Butter aufkochen (klären) und von Molke trennen

Reduktion und Eigelb im Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen. Ausserhalb des Wasserbades die geklärte Butter in regelmässigem feinen Faden unter die Eigelbmasse schlagen. Mit Salz weissem und Cayenne Pfeffer, Tabasco und Zitronensaft abschmecken. Bärlauch begeben.

Sauce zugedeckt an einen warmen Ort aufbewahren. Achtung warm nicht heiss, sonst gerinnt das Ganze und man fängt von vorne an.

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Crème Brûlée Glace und Brownies



3 Portionen

60 Min +

Wein, Jahrgang, Hersteller

Für die Glace:

¼ Vanilleschote, 125 ml Zucker
30 ml Wasser, 250 ml Schlagrahm warm
5 ml Maisstärke, 1 ml Salz, 4 Eigelb
250 ml Milch, Zitronenzesten

Brownies:

145g Couverture, 165 Butter, 30 g Zucker, 210 g Rohrzucker, 2 g Vanillezucker, Prise Salz, 165 Vollei, 150 Baumnusskerne halbiert, 125 g Weismehl, 8 g Backpulver

Erdbeeren und Rhabarber:

500 g Erdbeeren, 500 g Rhabarber, 250 g Zucker, 400 ml Wasser, 150 ml Orangensaft, 75 Zitronensaft, 1 Sternanis, 1 Vanilleschoten, Pfefferminzblätter zum garnieren

Zubereitung

Brownies:

Couverture im Wasserbad schmelzen, Weissmehl mit Backpulver sieben. Weiche Butter, Zucker, Rohrzucker, Vanillezucker und Salz im Rührkessel leicht schaumig schlagen. Nicht zu kaltes Eigelb nach und nach begeben. Gehackte Baumnüsse begeben, Mehl mit Backpulver unter die Masse melieren, Masse auf Blech streichen (Backpapier nicht vergessen) und bei 180 Grad 45 Minuten backen. In drei auf drei cm grosse Würfel schneiden.

Glace:

Karamell und Vanilleeis

1. Das Vanilleschotenviertel längs halbieren. Mit der Spitze eines Messers, entfernen Sie die Samen aus der Vanilleschote. Beiseite legen.
2. In einem kleinen Topf 60 ml (¼ Tasse) Zucker und Wasser ohne Rühren zubereiten, bis die Mischung bernsteinfarben wird. Fügen Sie die heiße Sahne und die Vanille (Hülse und Samen) hinzu und rühren Sie, bis Sie glatt sind. Beiseite legen.
3. In einem anderen Topf von der Hitze, den restlichen Zucker (60 ml / ¼ Tasse), Maisstärke und Salz zu kombinieren. Gib das Eigelb hinzu und vermische es gründlich mit einem Schneebesen. Die warme Sahne und Milch unter ständigem Rühren unterrühren.
4. Kochen Sie bei niedriger Hitze und rühren Sie ständig mit einem Holzlöffel, bis die Mischung dicker wird und die Rückseite des Löffels bedeckt. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Bedecken Sie und kühlen Sie für ungefähr 3 Stunden, oder setzen Sie die Schüssel über ein Eisbad, um die Mischung schneller abzukühlen. Entfernen Sie die Vanilleschote.

Knuspriges Karamell

5. Legen Sie ein Backblech mit einer Silikonmatte aus. Beiseite legen.
6. In einem Topf Wasser, Zucker und Maissirup zum Kochen bringen. Kochen Sie ohne zu rühren, bis die Mischung eine hellbernsteinfarbene Farbe annimmt. Sofort das Karamell auf das Backblech geben und verteilen, indem das Blatt von einer Seite zur anderen gekippt wird. Achtung, das Backblech wird sehr heiß. Lass es komplett abkühlen. Zerdrücken Sie das Karamell durch Rollen der Silikonmatte oder mit einem Messer. Beiseite legen.
7. Schlagen Sie das Eis in einer Eismaschine nach den Anweisungen des Herstellers, bis das Eis cremig und dick ist. Das zerstoßene Karamell einrühren. In einen luftdichten Behälter geben und einfrieren. Vor dem Servieren einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Rhabarber:

Rhabarber schälen und gleichmässig schneiden. Alle Zutaten zu einem Fond aufkochen und den Rhabarber darin garen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren leicht mit Zucker marinieren und unter den Rhabarber mischen.

Tipp: Alles schön anrichten! CASH!