

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

martin_P | ueli_G | andi_S

Dienstag, 11.09.2018

Fischvögel vom Grill auf Salat



Zutaten für 4 Portionen

45 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

Füllung:

6 Scheiben Toastbrot, Rinde entfernt, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1 kleine Dose Sardellen, abgetropft, fein gehackt, 1 ½ EL Kapern
2 rote oder grüne Chilis, entkernt, in Streifen geschnitten
2 EL Zitronensaft, 2-3 EL Vollrahm
Salz, Pfeffer

Fisch:

8 Forellenfilets, ohne Haut wenig Zitronensaft Salz
16 Tranchen Frühstücksspeck, Chilis zum Garnieren

Beilage Salat: Salat, Honig, Rosmarin, Balsamico weiss, Olivenöl

Beschreibung Wein (jürg_M)

Zubereitung

1. Für die **Füllung** alle Zutaten zu einer feuchten, aber festen Masse mischen, würzen.
2. **Forellenfilets** mit Zitronensaft beträufeln, salzen. Füllung auf der Hautseite der Filets verteilen, aufrollen. Mit je 2 Tranchen Speck umwickeln.
3. **Fischvögel** auf dem Holzkohlegrill über starker Glut ringsum 3-4 Minuten anbraten. Rost höherstellen, 6-10 Minuten fertig braten.
4. **Salat** anrichten und Vögel drauf, dann essen!

Wildtaubenbrust im Holunderbeersud mit Kartoffel- Birngemüse



4 Portionen

45 Min

Wein, Jahrgang, Hersteller

3 Schalotten
1 TL Butterschmalz, 1 TL Zucker, braun
0,2 l Rotwein, 0,1 l Brühe, 0,1 l Portwein,
0,2 l Holunderbeersaft
1 Stange Zimt
1 Prise Pfefferkörner, schwarz
0,5 Orange, unbehandelt
1 Lorbeerblatt

4 Wildtaubenbrüste, Salz
8 Kartoffeln, klein, mit Schale
2 Birnen, 1 TL Butter, 1 TL Puderzucker
1 TL Weizenstärke, Butterschmalz

**Angaben für 4 Personen - wir kochen es als 2.
Vorspeise**

Beschreibung Wein (jürg_M)
Heida 2016 Fernand Cina Salgesch

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, in grobe Scheiben schneiden und in einem Topf etwas Butterschmalz anschwitzen.
2. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen.
3. Mit Brühe, Portwein und Holunderbeersaft auffüllen. Zimtstange, Pfefferkörner, etwas Orangenschale und Lorbeerblätter hineingeben und mit Salz herzhaft abschmecken.
4. Die Taubenbrüste auslösen, die Haut entfernen und in den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud geben und die Taubenbrüste circa 18 Minuten rosa ziehen lassen.
5. Die Kartoffeln wie gewohnt in Wasser weichkochen, anschließend ausdampfen lassen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht braun anbraten.
6. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel erneut in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Puderzucker langsam braten.
7. Zum Anrichten die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben dekorativ anrichten, die karamellisierten Birnen dazwischen legen, die Wildtaubenbrust aufschneiden und ebenfalls dekorativ dazu legen. Gegebenenfalls etwas von dem Schmorsud durch ein kleines Sieb abpassieren, mit etwas Weizenstärke abbinden und darüber träufeln.

<http://happymahlzeitkochlexikon.dreamlex.de/Wildtaubenbrust-im-Holunderbeersud-mit-Kartoffel-Birngemuese-s78.html>

geschmortes Kaninchen in Rotwein mit grober Polenta



4 Portionen

30 Min + 60 Min Garen

Wein, Jahrgang, Hersteller

1 Kaninchen à 1-1,2 kg, in Stücke geteilt
1 EL Mehl 100 g Speckwürfel
Bratcrème Salz, Pfeffer
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
5 Salbeiblätter, ganz
4 Rüebli

1 kleiner Sellerie, in Würfel geschnitten
1 Dose Pelati à 400 g
1 EL Tomatenpüree
2 dl Rotwein
1 dl Bouillon
100 g schwarze Oliven
0,5 dl Halbrahm
glattblättrige Petersilie zum Garnieren
Grobe Polenta als Beilage

Etern 2015 Ritme Celler Priorat

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen, würzen und mit Mehl bestäuben.
2. Speck in wenig Bratcrème bei grosser Hitze anbraten, Hitze reduzieren. Kaninchen portionenweise beifügen und bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Alles herausnehmen und mit Salz und Pfeffer gut würzen.
3. Zwiebel, Knoblauch, Salbei, Rüebli und Sellerie in die Pfanne geben und dämpfen.
4. Pelati mit dem Saft, Tomatenpüree und Fleisch beifügen, mischen. Mit Rotwein und Bouillon aufkochen, bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren. Nach Bedarf etwas Rotwein nachgiessen und Fleischstücke gelegentlich wenden. Wenn sich das Fleisch leicht von den Knochen löst, ist es gar. Oliven und Rahm beifügen und abschmecken.
5. Polenta kochen, fein abstimmen, Ueli_G ist da Spezi
6. Alles mit Petersilie garnieren.

www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200401_73_A/geschmortes-kaninchen-in-rotwein/

Ananas-Fenchelsalat mit Bananensafraneis und Kokos-Pannacotta



4 Portionen

60 Min +

Wein, Jahrgang, Hersteller

Ananas-Fenchelsalat:

2 Limonen, unbehandelt
2 Stück Babyananas
2 Knollen Fenchel, mittel
2 EL Olivenöl, 1 cl Balsamico, weiss

Kokos-Pannacotta:

1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Kokosflocken, 0,5 l Kokosmilch
6 Blatt Gelatine, 100 g Zucker 2 cl Rum, braun
Salz

Zucker Bananensafraneis:

1 Orange, unbehandelt
10 g Ingwer
200 ml Schmand
1 Banane, reif
0,5 g Safran 0,5 Schote Chili
Basilikum Stevia

Zubereitung

Ananas-Fenchelsalat:

1. Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Ananas und Fenchel putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
2. In einem erhitzten Topf etwas Zucker karamellisieren und den Fenchel darin circa drei Minuten anschwitzen.
3. Den Saft und Abrieb der Limonen sowie die Ananasscheiben dazugeben. Nun das Ananas-Fenchelgemüse mit Essig und Öl marinieren und kaltstellen.

Bananensafraneis:

1. Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer fein reiben. Den Schmand mit der Banane, dem Safran, der halben Chilischote, etwas geschnittenem Basilikum, etwas Stevia, Ingwer und dem Saft und Abrieb der Orange in einem Bechermixer fein pürieren und in die Eismaschine geben.

Kokos-Pannacotta:

2. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
3. Einen Topf erhitzen, Zucker karamellisieren und mit einem Teil Kokosmilch ablöschen.
4. Die eingeweichte Gelatine dazugeben, die restliche Kokosmilch, den Rum mit dem Zitronensaft und dem Abrieb abschmecken und in nasse Förmchen füllen. Nach dem Stürzen der Pannacotta diese grosszügig mit den Kokosflocken bestreuen.

