

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

louis_F | peter_B | andy_L
dienstag, 20.11.2018

Weichkäse – Rohschinken – Schnitten



Zutaten für **4 Portionen**

Zeitaufwand **30 Min**

Vistamare, 2017, Gaja Italia

300 g Baguette rustiqe
schräg in langen Scheiben
2 EL Butter weich
3 Tommes (je 100 - 120 g)
1-2 EL Bratbutter oder Bratcrème

4 EL Balsamico Essig
2 EL flüssiger Honig
2 Handvoll Schnittsalat
150 g Rohschinken Tranchen
2-3 Feigen, in Scheiben

Zubereitung

1. Baguette mit Butter bestreichen auf das Blech legen
2. In der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Ofens 4-5 Minuten rösten, herausnehmen
3. Tommes mit flüssiger Bratbutter bestreichen und in der Grillpfanne oder Bratpfanne in heisser Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 2 Minuten braten.
4. Balsamico und Honig in einem Pfännchen sirupartig einkochen.
5. Salat, Rohschinken und Feigen auf den Brotscheiben verteilen.
6. Tommes in Schnitze schneiden, drauflegen. Mit Honig-Balsamico beträufeln.

Carpaccio vom Hirsch mit schwarzen Nüssen



4 Portionen

30 Min

300 Gramm Hirschrücken
1 EL Nussöl
1 Spritzer Zitronensaft
Salz Pfeffer
2 eingelegte schwarze Nüsse

Für den Ingwerrahm:
100 ml Sahne geschlagen
100 ml Sauerrahm
Salz Pfeffer
Frisch geriebener Ingwer

Zubereitung

1. Das Fleisch straff in Klarsichtfolie einwickeln, im Tiefkühlfach anfrieren lassen und hauchdünn aufschneiden.
2. Nussöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft kreisförmig auf den Teller auftragen.
3. Den Hirschrücken hauchdünn und rosettenförmig auf den gut gekühlten Teller legen.
4. Schwarze Nüsse darüber hobeln.
5. Für den Ingwerrahm alle Zutaten vermischen und in die Mitte des Carpaccios setzen.

Krustenbraten mit Weinkraut



10 Portionen

120 Min

Montes Alpha 1999 Jérobao, Chile

Zutaten Krustenbraten:
etwa 2 ½ kg Schweinebraten mit Schwarte
etwa 400 g Zwiebeln, 1 Lauchstange,
etwa 400 g grosse Rüebli,
100 g Knollensellerie, 1 TL Kümmelsamen

Salz frisch gemahlener Pfeffer, etwas Senf
500 ml Rinderbrühe, 3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
etwa 330 ml Malzbier
Außerdem:
etwa 1 geh. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Offeriert von andy_L, vielen Dank

Zubereitung

Vorbereiten:

1. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden (oder vom Metzger direkt einschneiden lassen).
2. Fleisch mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen. Wasser einfüllen, bis die Schwarte vollständig im Wasser liegt.
3. Etwa 45 Min. stehen lassen (die Schwarte saugt sich voll Wasser und wird weiß).
4. Zwiebeln abziehen und achteln. Lauch waschen, Rüebli schälen und beides in 5 cm lange Stücke schneiden.
5. Sellerie schälen und in große Würfel schneiden. Kümmelsamen grob zerkleinern.
6. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: etwa 250°C / Heißluft: etwa 230°C)

Zubereiten:

7. Fleisch aus dem Wasser nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit der Schwarte auf ein Brett legen.
8. Fleisch (ohne Schwarte) mit Salz, Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und mit der Hälfte des Kümmels bestreuen.
9. Bräter abtrocknen und mit 2 EL Speiseöl auf dem Herd erhitzen.
10. Gemüse im Öl kurz anbraten und wieder herausnehmen.
11. Fleisch mit 1 EL Öl ebenfalls auf der Fleischseite kurz anbraten, von der Herdplatte nehmen und mit 250 ml Brühe ablöschen, so dass sich die Röstaromen vom Bräterboden lösen.
12. Die Schwarte gut mit Salz bestreuen und den restlichen Kümmel aufstreuen.
13. Den Bräter auf den Rost in den Backofen geben, bis die Schwarte anfängt Blasen zu werfen. (Einschub: unteres Drittel, Bratzeit: etwa 20 Min.)
14. Bräter aus dem Ofen nehmen. Backofentemperatur reduzieren (Ober-/Unterhitze: etwa 180°C / Heißluft: etwa 160°C)
15. Gemüse um den Braten herumgeben.
16. Fleisch mit 200 ml Malzbier übergießen.
17. Bräter wieder in den Backofen geben und Fleisch zu Ende garen, dabei hin und wieder die Kruste mit Malzbier einpinseln.

18. Wenn die Soße ziemlich eingekocht ist, die restliche Brühe zugeben.
19. Einschub: unteres Drittel, Garzeit: etwa 120 Min.
20. Fleisch auf ein Schneidebrett geben und in Scheiben schneiden.
21. Soße und Gemüse auf ein Sieb geben. Die Soße dabei in einem kleinen Topf auffangen und noch einmal zum Kochen bringen.
22. Gustin mit 3 EL Malzbier verrühren, in die kochende Soße einrühren und kurz aufkochen lassen.
23. Soße noch einmal abschmecken.
24. Je nach Belieben das Gemüse wieder in die Soße geben oder separat dazu servieren.

Panettone Trifle mit Quitten



6 Portionen

30 Min

ZUTATEN

Ergibt etwa 6 Portionen

2 Quitten

1 Esslöffel Zitronensaft

40 g Quittengelee (1)

2 dl Apfelsaft

2 dl Rahm

3 Esslöffel Quittengelee (2)

1/2 Teelöffel Kardamom

gemahlen

1 Teelöffel Vanillepaste oder 0.5

Teelöffel Vanillepulver

180 g Joghurt nature, 180 g Quark (je 1 Becher)

nach Belieben 1 Esslöffel Apfeloder

Quittenbrand

150 g Panettone

Zubereitung

ZUBEREITUNG

1. Die Quitten schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Quitten in 1 cm grosse Stücke schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft mischen.
2. In einer Pfanne die Quittenwürfel mit der ersten Portion Quittengelee (1) und dem Apfelsaft zugedeckt weich kochen. Abkühlen lassen.
3. Den Rahm mit der zweiten Portion Quittengelee (2) und den Gewürzen in einem hohen Gefäss kurz pürieren, damit sich der Gelee im Rahm auflöst. Anschliessend den Rahm steif schlagen. Den Joghurt und Quark unter den Rahm ziehen und die Creme nach Belieben mit etwas Fruchtbrand aromatisieren.
4. Den Panettone in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit ½ der Panettonescheiben den Boden einer Schüssel oder von 6 Portionenformen auslegen. Darauf ½ der Quittenwürfel verteilen und mit etwas Saft beträufeln.
5. Darüber ½ der Creme verteilen und mit dem restlichen Biskuit belegen.
6. Mit der restlichen Creme und den Quittenwürfeln abschliessen. Den Trifle abgedeckt mit Klarsichtfolie bis zum Servieren kalt stellen.

Das ist ein leichter süsser Abschluss, der sich gut vorbereiten lässt, denn der Trifle ist problemlos zwei Tage im Kühlschrank haltbar und schmeckt gut durchgezogen meist noch besser als ganz frisch zubereitet. Anstelle von Panettone kann man auch Reste von einem Cake oder Kuchenbiskuit verwenden.