

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jwan_A | röbi_S | markus_F

Dienstag, 28.05.2019

Spargel Brunch mit getoasteten Brot



Zutaten für 4 Portionen

45 Min

Wein – jürg_M

1 TL Butter, 0.125 l Butter, zerlassen
4 Scheiben fein geschnittener
(Roh)Schinken,

1 Bund grüne Spargeln, 4 Eier, 1 Prise Meersalz, 1 Prise
schwarzer, gemahlener Pfeffer, 4 Scheiben Weissbrot,
getoastet

Zubereitung

1. Die Eier anpicken, in einem Topf mit kaltem Wasser geben und 4 Minuten kochen lassen. Nun die weichen Eier in Eierbecher geben.
2. Vom Spargel die Schnittstellen abschneiden und in Salzwasser kochen, bis er weich ist. Spargel auf Teller legen und mit zerlassener Butter übergießen.
3. Brot toasten, Butter darauf und längs in 3 Stücke schneiden. Über die Brotschnitten den Schinken wickeln und zum Spargel auf die Teller legen. Mit Pfeffer und Meersalz würzen.

Quelle <https://www.gutekueche.ch/spargel-brunch-mit-getoasteten-brot-rezept-555>

Klare Tomatensuppe mit Markknödel und Basilikum Nockerln



4 Portionen

45 Min

Tomatensuppe:

700 gr reife Tomaten
2 Zehen Knoblauch, 1 Bund Basilikum
2 Priesen Salz, Pfeffer
2 Priesen Zucker, 5 dl Gemüsebrühe

Markknödel:

2 Markknochen, 1 Ei, Paniermehl, Peterli, Salz und Pfeffer
Basilikum Nockerln:
1 Bund Basilikum, 75g Ricotta, 3 EL frisch geriebener
Parmesan, 2 EL Mehl, Pfeffer, 1 Tomate (Garnitur)

Zubereitung

Tomatensuppe

1. Tomaten, Basilikum u. Knoblauch klein schneiden und in eine Schüssel geben
2. Gemüsebrühe, Gewürze und Zucker dazugeben und alles pürieren
3. Dann die Flüssigkeit durch ein Küchentuch absieben lassen
4. Die Suppe nochmals abschmecken

Markknödel:

1. Mark mit Messer oder Kaffeelöffel aus dem Knochen ausschaben, in der Pfanne warm machen
2. Flüssiges Mark sieben, dann das ganze Ei dazugeben und schaumig schlagen
3. Soviel Paniermehl dazugeben bis es fest und knettbar wird
4. Gehackte Petersilie dazugeben und erneut kneten, von Hand kleine Bällchen mit ca 2 cm Durchmesser anfertigen
5. Ca 8 Minuten in der Fleischbrühe warm machen bis sie schwimmen.

ACHTUNG: Die Suppe darf nicht kochen, da sonst die Bällchen auseinanderfallen

Basilikum Nockerln:

1. Für die Nocken das Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und mit Ricotta fein pürieren.
2. Parmesan und Mehl daruntermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen
3. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen. Die Nocken in siedendem Salzwasser ca 10 Min ziehen lassen.
4. Die Tomate entkernen und klein würfeln. Nocken herausheben und mit den Tomatenwürfeln in tiefen Tellern anrichten.
5. Mit der heissen Tomaten-Bouillon übergießen.

Zubereiten:

1 Kaffeelöffel voll kleiner Tomaten, die Markknödel und die Basilikum Nockerln in die Suppe legen und servieren

Quelle unbekannt

überbackene Tomate

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 180 Grad). Die Tomaten waschen, quer durchschneiden. Aus der oberen Hälfte den Stielansatz mit der Messerspitze rausschneiden. Tomaten mit Salz und Pfeffer bestreuen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen – mit den Schnittflächen nach oben.
2. Petersilie waschen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen, fein schneiden und vom Brett in eine kleine Schüssel streifen. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Semmelbrösel, Käse und Öl dazu rühren.
3. Bröselmischung auf die Tomaten verteilen und leicht andrücken. Tomaten etwa 30 Minuten backen, bis die Haube schön braun ist.

Pommes croquettes

1. Vorbereitung: Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden
2. Kartoffelwürfel im Drucksteamer garen oder im Salzwasser sieden, Kartoffel ausdampfen lassen und pürieren, Eigelb unter die Kartoffelmasse mischen und abschmecken
3. Kartoffelmasse mit einem Dressiersack zu Stange von 1,5cm Durchmesser auf eine mit Stärkemehl bestäubte Unterlage dressieren, in 4cm lange Stücke schneiden und auskühlen lassen. Kroketten mehlen, in verquirltem Ei wenden und panieren
4. Bei Temperaturen von 165-170 GradC goldgelb frittieren
5. Herausnehmen und auf einem Küchenpapiergut abtropfen lassen.

Quelle: <https://aus-meinem-kochtopf.de/ochschwanzragout/>

Quarkauflauf mit Rhabarbersorbet



6 Portionen

45 Min + Kühlzeit

Rhabarber-Sorbet (ca. 500 g):

300 g Rhabarber, klein gewürfelt,
50 g Zucker, 1 TL Zitronensaft
1 dl Holunderblütensirup, 2 EL Doppelrahm

Quarkauflauf:

3 Eiweiss, 1 Prise Salz, 50 g Zucker, 3 Eigelb
2 EL Grand Marnier oder Wasser,
je ½ Zitrone und Orange, abgeriebene Schale,
250 g Halbfettquark, 2 EL Maisstärke
½ TL Backpulver

Zubereitung

Rhabarber-Sorbet:

1. Förmchen bebuttern und mit Zucker ausstreuen.
2. Für das Sorbet Rhabarber, Zucker, Zitronen-Saft und Holunderblütensirup zugedeckt weichkochen. Mit dem Rahm pürieren und auskühlen lassen.
3. Rhabarbermasse in der Glacemaschine oder unter mehrmaligem Rühren 4-6 Stunden im Tiefkühler gefrieren.

Quarkauflauf:

1. Für den Quarkauflauf Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb und Grand Marnier kurz darunter rühren. Zitronen- und Orangenschale, Quark, Maisstärke und Backpulver darunterziehen.
2. Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.
3. Förmchen herausnehmen. Je 1 Kugel Rhabarber-Sorbet darauf geben, garnieren und sofort servieren.

Statt Holunderblüten- Zitronensirup verwenden.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200305_57_AA_Neu/quarkauflauf-mit-rhabarbersorbet/