

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

louis_F | martin_P | michi_H

Dienstag, 19.11.2019

Pesto Risotto mit Saiblingfilet



Zutaten für 4 Portionen

45 Min

Wein – Jürg?

Pesto Risotto:

1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
350 g Risottoreis, z.B. Carnaroli
7-8 dl Bouillon, heiss
? EL Pesto, 5 EL Rapsöl, 5.0 cl Rahm
Salz, Pfeffer

Saibling Müllerinnen-Art:

4-8 Saiblingfilets, ca. 800 g, wenig Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, ca. 3 EL Mehl, Bratbutter oder Bratcrème
75 g Butter, 1 Zitrone, in Schnitzen oder Scheiben

Zubereitung

Pesto Risotto:

1. Risotto: Zwiebel in der Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten. Mit wenig Bouillonablöschen, heisse Bouillon nach und nach dazugeben. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln, oft umrühren.
2. Pesto zufügen und mit Butter und Käse verfeinern.

Grüner Spargel:

3. Forellenfilets mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, würzen.
4. Fischfilets im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und portionenweise mit der Hautseitenach oben in der heissen Bratbutter ca. 1 Minute braten. Filets wenden, ca. 2 Minuten fertigbraten. Filets herausnehmen, kurz im auf 60 °C vorgeheizten Ofen warm stellen, restlichen Fisch gleich zubereiten.
5. Butter in einer Pfanne unter häufigem Rühren warm werden lassen, bis sie schäumt und nussig riecht.
6. Butter über die Filets geben, mit Zitrone servieren.

Quelle unbekannt

Härdöpfelsuppe Rezept von 1918



4 Portionen

45 Min

Bärenkrebs:

Mehligkochende Kartoffeln $\frac{3}{4}$ Anteil
Rüebli $\frac{1}{4}$ Anteil, 1 Ganzer Lauchstengel
1 Esslöffel Mehl, 1 Kleine Knolle Sellerie
Hühner oder Gemüsebouillon, Peterli

Zubereitung

1. **Kartoffeln und Rüebli im Salzwasser kochen** (Kochwasser für Suppe benützen) in eine Schüssel geben, Sauce begeben, zugedeckt ca. 10 Min. marinieren
2. Lauchstengel fein schneiden + mit Fett andämpfen, danach einen gestrichenem Esslöffel Mehl zugeben und durchdämpfen ablöschen mit Wasser und aufkochen und durchrühren
3. Gekochte Kartoffeln und Rüebli durch das Pass-Witt mit feiner Lochung drehen (Kartoffeln und Rüebli Kochwasser) zufügen, danach der gedämpfte Lauch zufügen Sellerie mit (Rüebli-Raffel fein) in die Pfanne raffeln
4. Mit Bouillon nachwürzen und fein gehackter Peterli zugeben, Anschliessend alles noch 20 – 30 Minuten mit leichter Flamme aufkochen

Servieren mit geriebenem Greyerzer oder Emmentalerkäse von Belp, dazu Trüffelschaum

Quelle unbekannt

Pastetli mit Wildfleisch und Pilzen



4 Portionen

30 Min

600 g Wild, in 1.5x1.5 cm grosse Würfel geschnitten,
Bratbutter oder Bratcrème,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
250 g Champignons, geputzt, in Scheiben geschnitten,

1 Zwiebel, gehackt, 2 EL Mehl,
1-2 EL Cognac, nach Belieben,
1,5 dl Bouillon,
1,5 dl Rahm, wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian,
8 Pastetli,
Thymian zum Garnieren

Zubereitung

1. Fleisch in der heissen Bratbutter portionenweise rundum 3 Minuten anbraten, würzen, warmstellen.
2. Champignons und Zwiebel in derselben Pfanne andämpfen, mit Mehl bestäuben, mischen. Mit Cognac, nach Belieben, Bouillon und Rahm ablöschen. Aufkochen, bei kleiner Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen, würzen, mit Thymian bestreuen.
3. Pastetli nach Anleitung auf der Verpackung aufbacken.
4. Fleisch mit der Sauce mischen und in die Pastetli füllen, garnieren. Restliche Füllung separat servieren.

Dazu passen Erbsen und Rüebl

<https://www.bilderfrau.de/diaet-ernaehrung/rezepte/article213732581/Schweinefilet-mit-Pak-Choi-nach-Thai-Art.html>

Birnen an Johannisbeerwein Gebrannte Crème



4 Portionen

45 Min + Kühlzeit

Wein, Jahrgang, Hersteller

Birnen an Johannisbeerwein:

Sud: 4 dl Rotwein, 1-2 EL Zucker, 1 Zimtstängel
20 g Butter
4 Birnen, z.B. Conférence, mit Stiel, ganz,
geschält, 1 EL Johannisbeer-Gelee
50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

Gebrannte Crème

Klarsichtfolie, 100 g Zucker, 5.0 cl Wasser,
5.0 cl Wasser, heiss, 5.0 dl Milch, 1 EL
Maisstärke,
2 Eiert

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, in 5 cm große Stücke schneiden und in eine Auflaufform (ca. 20 cm ø) geben. Mit Vanillezucker bestreuen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 25 Min. garen. Vollständig abkühlen lassen.
2. Inzwischen Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Stieltopf grob zerstoßen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Puderzucker bestreuen. Im heißen Ofen wie oben 5-10 Min. goldgelb rösten. Abkühlen lassen.
3. Mascarpone und Joghurt miteinander verrühren. Auf den abgekühlten Rhabarber geben und mit den Biskuitbröseln bestreuen. Sofort servieren.

<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/54596-rzpt-rhabarber-tiramisu>