

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

peter_B | röbi_S | louis_F

Dienstag, 26.05.2020

Blütensalat mit Spargeln und Burrata



4 Portionen

25 Min

Teodoro Recio 2016, Bodegas Teodoro Recio, Rueda Spanien

200 g gemischte Salate, z.B. Kopfsalat,
Frisée, Rucola
100 g Cherrytomaten
200 g grüne Spargeln
4 EL Condimento bianco
5 EL Olivenöl
1 TL Feigensenf
Fleur de sel

4 Mini-Burratas à ca. 50g
essbare Blüten für die
Garnitur, z. B.
Gänseblümchen und
Borretsch, aus dem
Delikatessgeschäft

Sehr komplex, Noten von frischen weissen Früchten, Steinobst und Zitronentönen, mit einem Hauch von Kräutern, Fenchel, Balsamico und Anisende.
Durch seine Alterung auf Hefe zeigt er sich komplex und fein.
Lecker, aromatisch und frisch im Mund. Sehr komplexes, elegantes und anhaltendes Ende.

Zubereitung

1. Salate rüsten und in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten vierteln. Spargeln frisch anschneiden. Spargeln mit einem Sparschäler in feine Zungen schneiden. Alles locker auf Tellern verteilen.
2. Für die Sauce Condimento, Öl und Senf gut verrühren. Mit Salz abschmecken. Je 1 Burrata zum Salat anrichten. Alles mit Sauce beträufeln. Mit Blüten garnieren. Dazu passen Knoblauch-Crostini.

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/bluetensalat-mit-spargeln-und-burrata>

Gebratene Froschschenkel



4 Portionen

30 Min

24 Stk Froschschenkel
150 gr Butter
4 Stk Knoblauchzehen
1 Zweig Petersilie, Salz, Pfeffer
200 gr Reis, Weisswein, Mehl

Zubereitung

1. Froschschenkel in Sieb abwaschen und trocken tupfen. Petersilie klein hacken. Knoblauch schälen, Butter in Bratpfanne warm machen und den gepressten Knoblauch dazu geben. Ca. 15 Minuten anziehen. Aufpassen, dass der Knoblauch nicht anbrennt. Ein Schuss Weisswein dazugeben.
2. In der Zwischenzeit den Reis kochen.
3. Butter mit Knoblauch in ein Gefäss ableeren. Froschschenkel mit Salz und ein wenig Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In der Bratpfanne mit dem Restbutter die Froschschenkel auf beiden Seiten anbraten. Die beiseite gestellte, heisse Butter und Petersilie dazugeben und umrühren.
4. Froschschenkel mit dem Reis servieren.

https://www.daskochrezept.de/rezepte/gebratene-froschschenkel_227457.html

Rinderfilet an Barolosauce mit grünem Spargel und Kirschtomaten (Das perfekte Dinner)



4 Portionen

35 Min

Carodorum Unico 2014, Carmen Rodriquez Mendez, Toro Spain

500 g Kartoffeln (z.B. Drillinge), 3 Zweige
Rosmarin, Salz
600 g Rinderfilet am Stück, Pfeffer
2 EL Öl, 2 Schalotten, 2 Stiel(e) Thymian
2 EL Butter, 1 EL Honig
2 EL gedickte Preiselbeeren

200 ml Barolo-Wein
400 ml Rinderfond
1 Bund grüner Spargel
200 g Kirschtomaten
1 Prise Zucker
Öl, Alufolie

Die Kraft eines Stiers! Aromen von schwarzen Waldfrüchten, Gewürzen, schwarzer Schokolade und Kaffee. Im Mund fleischig mit samtigen und komplexen Tanninen, Noten von Nüssen und Zimt. Extrem lang anhaltender Abgang.

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Zweigen zupfen. Kartoffeln auf ein mit Öl bestrichenes Blech verteilen und mit 1–2 EL Salz würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 20–25 Minuten backen
2. Fleisch trocken tupfen und in ca. 4 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin unter Wenden 3–4 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen, Pfanne mit Bratsatz beiseitestellen. Fleisch zu den Kartoffeln auf das Backblech geben. 6–8 Minuten mitgaren. Herausnehmen, leicht mit Folie bedecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen
3. Inzwischen für die Soße Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln. Bratsatz erneut erhitzen, Butter darin schmelzen. Schalotten dazugeben und ca. 3 Minuten anbraten. Honig und Preiselbeeren dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Wein und Fond ablöschen, aufkochen und Thymianstiele dazugeben. Soße ca. 10 Minuten köcheln lassen
4. Inzwischen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Kirschtomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, abgießen und unter kaltem Wasser abbrausen. Grillpfanne mit 1 EL Öl auspinseln und erhitzen. Spargel darin 3–4 Minuten unter Wenden anbraten. Tomaten nach 1–2 Minuten zum Spargel geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Thymianstiele aus der Soße nehmen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Soße auf Tellern anrichten

<https://www.lecker.de/rinderfilet-mit-barolososse-gruenem-spargel-und-kirschtomaten-das-perfekte-dinner-7933.html>

Mini-Rhabarber-Cheesecakes mit Vanilleglace



4 Portionen

Mini-Rhabarber-Cheesecake: 250 g Rhabarber, in Stücken, 1 EL Grenadine-Sirup, 0.5 EL Zitronensaft, 50 g Butterguetzli (z. B. Petit Beurre), 25 g Butter, flüssig,	200 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia), 1.5 EL Orangensaft, 1 Ei, 40 g Zucker, 0.5 EL Maizena Vanilleglace: 2,4 dl Rahm, 1,6 dl Milch, ¾ Vanillestängel, längs aufgeschnitten, 3¼ Eigelb, 60 g Zucker
--	---

Zubereitung

Rhabarber-Cheesecake, 35 + 45 Min Backen, 120 Min Kühl stellen

1. Rhabarber, Sirup und Zitronensaft aufkochen, zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, auskühlen.
2. Guetzli im Cutter fein mahlen oder in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen. Butter darunter mischen, auf den Formenböden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.
3. Frischkäse und Orangensaft gut verrühren. Eier, Zucker und Maizena darunter rühren, 1/2 Masse auf den Guetzliböden verteilen. Die Hälfte des Rhabarberkompotts darauf verteilen, Rest zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Restliche Frischkäsemasse auf dem Kompott verteilen.
4. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. etwas abkühlen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Aus den Formen nehmen, ca. 2 Std. kühl stellen. Restlichen Kompott darauf verteilen.

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD170415_0021B-80-de

Vanilleglace, 30 + 120 Min gefrieren (gem. Rezept 9h!)

5. Rahm, Milch und Vanillestängel aufkochen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Heisse Flüssigkeit unter ständigem Rühren dazugeben, zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vor Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in die Schüssel giessen, unter häufigem Rühren auskühlen lassen. 3-4 Stunden kühl stellen.
6. Vanillemasse in eine weite Form geben, 6-8 Stunden unter gelegentlichem Durchrühren gefrieren oder nach Anleitung in Glacemaschine gefrieren.
7. Nach Belieben mit Schlagrahm, Fruchtsaucen, Beeren, flüssiger Schokolade oder Caramelsauce servieren. Übrig gebliebenes Eiweiss für Makrönchen, Meringues oder für Rührei verwenden.

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_GLAC_10/vanilleglace/

