

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

michi_H | jwan_A | markus_F

Dienstag, 10.11.2020

Kürbissuppe mit Knuspersalbei



4 Portionen

40 Min

Albarino 2018, Familia Chavarri, Rias Baixas, Spanien

- | | |
|---|--|
| 1. 500 g Kürbis (z. B. Muscade)
2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 EL Butter | 3. 1 dl Vollrahm
1 EL Bratbutter
2 EL Kürbiskerne
12 Salbeiblätter
1 EL Kürbiskernöl |
|---|--|

Sehr intensive fruchtige und blumige Aromen mit Noten von Apfel, Birne, Grapefruits und aromatischen Kräutern. Frisch, ausgewogen, anhaltend und fruchtige Nuancen am Gaumen. Grossartiger Wein mit starker Persönlichkeit.

Zubereitung

1. Kürbis schälen, in Stücke schneiden (ergibt ca. 450 g). Schalotten und Knoblauch schälen, grob hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen.
2. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugießen, würzen.
3. Rahm flaumig schlagen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kürbiskerne und Salbei knusprig braten. Suppe anrichten, mit Rahm, Kürbiskernen und Salbei garnieren, Öl darüberträufeln.

Ergibt ca. 8 dl

Apéro Tipp: Die Suppe in kleinen Tassen mit Grissini servieren.

Lässt sich vorbereiten: Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, abkühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Suppe kurz vor dem Servieren aufkochen, garnieren. Kürbiskerne und Salbeiblätter ca. 2 Std. im Voraus braten, auf Haushaltspapier beiseite legen.

Carpaccio von Rote Bete mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettich (Kalle Schwensen)



8 Portionen

35 Min

Carpaccio

4 Stück Rote Bete Knollen
2 Schuss Essig, 2 Prise Kümmel
8 Stück Forellenfilet
4 TL frischen Meerrettich
6 EL Kresse (Gartenkresse)

Vinaigrette

50 ml Gemüsebrühe
1 EL Cidre, 1 EL Olivenöl, 1 EL Limonen-Öl
1 EL Estragon frisch, 1 EL Honig, 2 Prisen Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rote Bete Carpaccio

1. Zunächst die Rote Bete in leicht gesalzenem Wasser (mit etwas Essig und Kümmel würzen) ca. 2 Std. köcheln lassen. Mit einem Zahnstocher den Garpunkt testen. Dann unter fließendem kaltem Wasser die Schale von der Roten Bete abreiben.
2. Nach dem Erkalten die Knollen mit dem Gemüsehobel oder der Aufschnittmaschine in 1 mm-dünne Scheiben schneiden und damit die Teller belegen.

Vinaigrette

3. Die Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren und die Rote Bete Scheiben damit einpinseln.
4. Nun pro Person ein geräuchertes Forellenfilet etwas zerzupft auf der marinierten Rote Bete drapieren. Zum Schluss frischen Meerrettich darüber reiben und das Ganze mit Gartenkresse garnieren.

<https://www.kochbar.de/rezept/457688/Carpaccio-von-Rote-Bete-mit-gerauchertem-Forellenfilet-und-Meerrettich-Kalle-Schwensen.html>

Roastbeef mit Gratin dauphinois



6 Portionen

25 Min

Le Colonne Bolgheri Superiore DOC 2016, Tenute Le Colonne, Italia

Roastbeef:

1.20 kg Roastbeef vom Schweizer Rind, 2 EL Öl,
4 Zweige Rosmarin, 60 g Butter,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rotwein-Sauce:

3 dl kräftiger Rotwein (z. B. Shiraz), 3
Rosmarinzweigelein, 4.5 TL Zucker, 0.75 EL
Maizena angerührt in 1.5 dl Fleischbouillon,
Salz

Gratin-Dauphinoise:

3 - 4½ Knoblauchzehen, gepresst, 1,2 kg mehlig
kochende Kartoffeln

Guss:

4,5 dl Milch, 3 - 4,5 dl, Rahm (s. Tipp), 1½ - 2¼ TL Salz,
Pfeffer, Muskatnuss

Das Aroma ist komplex und elegant, mit Noten von reifen schwarzen Früchten wie Brombeeren und Marasca-Kirschen, sowie ein Hauch von Vanille.

Am Gaumen intensiv, körperreich und doch sehr frisch, rund und elegant. Ausgezeichnete, reife Tannine. Langer Abgang.

Zubereitung

Roastbeef:

1. Roastbeef 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen mitsamt der ofenfesten Form auf 80 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wird wie Wasser, Roastbeef mit der fettigeren Seite nach unten hineinlegen. Während ca. 3 Minuten rundum anbraten, bis es schön goldbraun ist. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt
3. Fleisch in die vorgewärmte Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. An der dicksten Stelle Fleischthermometer hineinstecken, sodass die Spitze etwa in der Mitte des Roastbeefs ist.
4. Butter und Rosmarinzweige auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens

Rotwein-Sauce:

1. Wein mit Rosmarin und Zucker aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln, Rosmarin entfernen.
2. Bouillon aufrühren, begeben, ca. 10 Min. weiterköcheln, würzen.

Gratin-Dauphinoise:

1. Gepresster Knoblauch auf dem Formenboden verteilen.
2. Kartoffeln schälen und in gleichmässige Scheiben von 3-4 mm schneiden oder hobeln. In die Form schichten.

Guss:

3. Milch, Rahm und Salz gut verrühren, würzen. Über die Kartoffeln giessen.
4. Auf die unterste Rille des kalten Ofens stellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze einstellen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Gratin ca. 1 Stunde backen.
5. Je nach Kartoffelsorte braucht es mehr oder weniger Flüssigkeit. Mag man den Gratin eher trocken, kann nach Bedarf 1 dl Rahm erst während des Backens über die Kartoffeln gegossen werden.

Quellen: <https://schweizerfleisch.ch/rezepte/roastbeef-richtig-niedergaren/> https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_STPL090401_0034D-40-de/
https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2017_DIVE_03/gratin-dauphinois-kartoffelgratin/

Zabaione



8 Portionen

30 Min

6 EL Zucker, 6 frische Eigelbe
2 Bio-Orange, heiss abgespült, trockengetupft,
nur wenig abgeriebene Schale
2 ½ dl Marsala

Zubereitung

1. Zucker, Eigelbe und Orangenschale in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Marsala dazugiessen.
2. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren.
3. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 4 Min. rühren, bis die Zabaione schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurziterrühren, sofort servieren.

<https://fooby.ch/de/rezepte/6816/zabaione>

Poschti-Zättel – umrächnä, halt im Chöpfli, gäll!

Kürbissuppe mit Knuspersalbei
4 Portionen

500 g Kürbis (z. B. Muscade)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
2 dl Vollrahm

1 EL Bratbutter
2 EL Kürbiskerne
12 Salbeiblätter
1 EL Kürbiskernöl

Carpaccio von Rote Bete mit
geräuchertem Forellenfilet und
Meerrettich (Kalle Schwensen)
8 Portionen

Carpaccio:
4 Rote Bete Knollen
(Randen)
2 Schuss Essig
2 Prise Kümmel
8 Forellenfilet geräuchert
4 TL Meerrettich frisch
6 EL Gartenkresse

Vinaigrette:
50 ml Gemüsebouillon
1 EL Cidre
1 EL Olivenöl
1 EL Limonen-Olivenöl
1 EL Frischen Estragon
1 EL Honig

Roastbeef, Gratin dauphinois
6 Portionen

1.2 Kg Roastbeef vom
Schweizer Rind
2 EL Öl
4 Zweige Rosmarin
60 g Butter
Rotwein-Sauce:
3 dl Kräftiger Rotwein
(z.B. Shiraz)
3 Zweige Rosmarin
Zucker, Maizena
Fleischbouillon

Gratin-Dauphinoise:
3-4 Knoblauchzehen
1.2 kg mehlig kochende
Kartoffeln
4.5 dl Milch
4.5 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zabaione, 8 Portionen

6 EL Zucker
6 Frische Eigelbe
2 Bio-Orangen
2.50 dl Marsala

Ein Service des Crazy-Kitchen-Club – the best ever