

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg B | peter B | jwan_A

Dienstag, 10.08.2021

Lauchcremesuppe



4 Portionen

35 Min

jürgM – Wein?

3 Stangen Lauch, 2 große Kartoffel, 1 Zwiebel
3 EL Olivenöl, kalt gepresst
750 ml Geflügelbrühe, 1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, 150 g Sahne
einige Blätter Kerbel zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, klein schneiden und in einem Sieb waschen. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und würfeln.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Lauch und Zwiebeln darin anbraten. Die Kartoffeln hinzufügen und mit der Brühe aufgießen. Mit Lorbeer, Salz und Pfeffer würzen und 25 Minuten kochen lassen.
3. Fein Pürieren und die Sahne dekorativ dazugeben. Mit Kerbelblättchen garnieren.

Quelle: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/lauchcremesuppe.jsp>

Safranrisotto



4 Portionen

35 Min

100 g Zwiebel, 3 EL Olivenöl, kalt gepresst
400 g Risottoreis (Arborio, Vialone, etc.)
200 ml Weißwein, trocken, 1 Liter Kalbsfond
1/4 Msp. Safranfaden, Salz, Pfeffer
20 g Hartkäse, gerieben

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin unter gelegentlichem Rühren farblos anschwitzen.
3. Den Reis bei mittlerer Hitze auf einmal dazu schütten, sofort umrühren, der Reis darf nicht am Boden ansetzen.

Quelle: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/safranrisotto.jsp>

Schweinskoteletts mit Basilikum-Frischkäse-Füllung und Tomatenchutney



4 Portionen

60 Min

jürgM – Wein?

4 Koteletts vom Schweizer Schwein zu ca. 180 g
600 g Tomaten, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
30 g Ingwer, 80 g brauner Zucker
1 Gewürznelke, 1 Pimentkörner (Nelkenpfeffer)
1 unbehandelter Limette (Schale)
Salz, Pfeffer

200 g Frischkäse, Zitronensaft
1 Bund Basilikum,
Holzspiesschen

Zubereitung

1. Für das Chutney die Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und die Tomaten häuten. Tomaten halbieren und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken.
2. Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Ingwer mit Zucker, Nelken, Piment (Nelkenpfeffer), Limettensaft und -schale in einen Topf geben, kurz aufkochen und dann bei sanfter Hitze etwa 35 Minuten sämig einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
3. Schweinskoteletts abspülen, trocken tupfen und in jedes eine tiefe Tasche schneiden. Frischkäse mit etwas Zitronensaft glatt rühren. Einige Basilikumblätter beiseitelegen, Rest fein schneiden, zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schweinskoteletts mit Basilikum-Frischkäse füllen und mit Holzspiesschen gut verschliessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill von allen Seiten ca. 8–10 Minuten goldbraun grillen. Dabei das Fleisch nicht drücken, damit die Füllung nicht herausquillt. Mit Tomatenchutney servieren.

Dazu passt Baguette.

Quellen: <https://schweizerfleisch.ch/rezepte/schweinskoteletts-mit-basilikum-frischkaese-fuellung-und-tomatenchutney>

Kaffee-creme-Dessert



4 Portionen 20 Min / 60 Min kaltstellen

4 TL Kaffee, löslich
50 g Zucker, 150 ml Sahne
400 g Speisequark, 50 g Amarettini
50 g Butter, 250 g Beerenmischung
1 EL Speisestärke,
etwas Honig (alternativ Agavendicksaft)

Zubereitung

1. Für die Kaffee-creme das Kaffeepulver mit 3 EL heißem Wasser (bei 4 Portionen) und dem Zucker verrühren und kurz abkühlen lassen. Die Sahne schlagen. Das Kaffee-Zucker-Gemisch mit dem Quark glatt rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
2. Die Amarettini in einer Schüssel zerbröseln und mit der Butter verkneten. Die Dessertgläser circa daumenbreit mit Amarettinibröseln befüllen und diese leicht andrücken. Die Dessertgläser ebenfalls kaltstellen.
3. Die Beerenfrüchte ggf. auftauen und mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß zu einer cremigen Masse mixen. Die Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und unter den Beerenmix heben. Nach Belieben mit 1 TL Honig oder Agavendicksaft süßen.

Quelle: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/kaffee-creme-dessert.jsp>

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

Lauchcremesuppe		Safranrisotto		Schweinskoteletts mit Basilikum-Frischkäse-Füllung und Tomatenchutney		Kaffeecreme-Dessert	
4 Portionen		4 Portionen		4 Portionen		4 Portionen	
3	Stangen Lauch	1	Zwiebeln	4	Koteletts vom Schweizer Schwein zu ca. 180 g	4 TL	Kaffee, löslich
2	Grosse Kartoffel		Olivenöl, kalt gepresst		600 g Tomaten	50 g	Zucker
1	Zwiebel	400 g	Risottoreis (Arborio, Vialone, etc.)	2	Schalotten	150 ml	Sahne
	Olivenöl, kalt gepresst	200 ml	Weißwein, trocken	1	Knoblauchzehe	400 g	Speisequark
750 ml	Geflügelbrühe	1 l	Kalbsfonds	30 g	Ingwer	50 g	Amaretti
1	Lorbeerblatt		Safranfaden	80 g	Brauner Zucker	50 g	Butter
150 g	Sahne	20 g	Hartkäse, gerieben		Gewürznelken	250 g	Beerenmischung
2 EL	einige Blätter Kerbel zum Garnieren				Pimentkörner (Nelkenpfeffer)		Maizena/Speisestärke
				1	unbehandelte Limette		Etwas Honig (alternativ Agavendicksaft)