

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

michi_H | markus_F | jürg_B

Dienstag, 27.06.2023

Sommersalat mit Scampi by Andreas Caminada



4 Portionen

25 Min

Roero Arneis 2022, Franco Conterno, Piemont, Italia

Scampi

8 Scampischwänze (9–12er), ausgelöst
125 ml Noilly Prat, 2 Schalotten,
50 g Butter

Salat

½ Melone (Charentais oder Cavaillon), 2 Nektarinen,
2 Avocados, 2 getrocknete Tomaten,
6 eingelegte Kirschtomaten, Essig & Öl, Estragon,
Wiesenkräuter und Blüten zum Garnieren

Zubereitung

1. Avocados, Melone und Nektarinen in feine Scheiben schneiden. Mit den eingelegten Tomaten auf dem Teller arrangieren. Die Wiesenkräuter mit Essig und Olivenöl marinieren, alles mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und die Früchte damit garnieren.
2. Schalotten in feine Brunoise schneiden. Olivenöl in der Sauteuse erhitzen, Scampischwänze beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und auf der oberen Seite leicht anbraten. Schalotten zugeben und mit Noilly Prat ablöschen. Von der Flamme nehmen und zugedeckt etwa 1 – 2 Minuten ziehen lassen.
3. Scampi aus dem Noilly-Prat-Fond nehmen, portionieren und auf dem Salat verteilen. Den Fond leicht reduzieren. Etwas Estragon in den Fond geben und diesen mit Butter emulgieren.
4. Den Scampifond abschmecken und den Salat damit nappieren.

Quelle: www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/sommersalat-mit-scampi

Kalte Gurken-Apfel-Suppe mit Jakobsmuscheln



4 Portionen

40 Min

Barolo Panerole 2017, Franco Conterno, Piemont, Italia

Suppe: 10 gr Mandelkerne (geröstet, gesalzen); Pfeffer; 1 Zwiebel (ca. 80 gr); ½ rote Chilischote; 4 El Olivenöl; 100 ml trockener Wermut (z. B. Noilly Prat); 300 ml Geflügelfond; Fleur de sel; 2 kleine Salatgurken (à 150 gr); 1 Granny-Smith-Apfel; 80 gr Kopfsalatblätter; 100 ml Mineralwasser; Pfeffer; 4 Jakobsmuscheln (frisch, (ohne Rogen)); 1 Beet violette Shiso-Kresse

Püree: 1 Schalotte (20 g); 1 Knoblauchzehe (klein); 1 rote Paprikaschote (160 g); 6 El Olivenöl; ½ TL Tomatenmark; 100 ml weißer Portwein; Salz

Zubereitung

1. Für das Paprikapüree Schalotte und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Paprika vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. 2 El Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Paprika 3 Minuten darin dünsten. Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten und mit Portwein ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten dünsten..
2. Paprika etwas abkühlen lassen, in einen Rührbecher geben und mit dem Schneidstab sehr fein pürieren, dabei restliches Öl untermixen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen
3. Für die Suppe Mandeln fein hacken und beiseitestellen. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. 2 El Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebel und Chili darin glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und auf 100 ml einkochen. Durch ein feines Sieb in eine kleine Schale gießen, dabei die Zwiebeln mit einem Esslöffel gut ausdrücken. Mit Fleur de sel würzen. Reduktion im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Gurken längs halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen, Gurken grob schneiden. Apfel vierteln, entkernen, grob in Stücke schneiden. Kopfsalat waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Gurken, Apfel, Salat, Reduktion und Mineralwasser im Mixer auf höchster Stufe sehr fein pürieren. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln bei starker Hitze 30 Sekunden braten, wenden, Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Muscheln gar ziehen lassen. Mit Fleur de sel würzen. Shiso-Kresse vom Beet zupfen. Suppe in vorgekühlten Tellern anrichten und mit Paprikapüree garnieren. Je 1 Jakobsmuschel in die Suppe geben und mit je 1 TL Salzmandeln und einigen Shiso-Blättern bestreuen. Restliche Salzmandeln dazu servieren.

Roastbeef an Honig-Senf-Kruste ...mit Ofengemüse „Freestyle“



8 Portionen

20 Min / 120 Min garen

Barolo Bussia Riserva, 2016, Franco Conterno, Piemont, Italia

1 kg Entrecôte ohne Fettdeckel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

Kruste: 1 Esslöffel Honig, 1 Esslöffel Senf mild,

1 Esslöffel Senf grob, 1 Eigelb,

6 Esslöffel Paniermehl,

1/2 Bund Petersilie glattblättrig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Servieren separat dazugeben: 50 g Meerrettich

frisch 2 dl Rahm Salz, Pfeffer aus der Mühle

...mit Ofengemüse „Freestyle

Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln,

Champignons, Peperoni

Alles in grobe Stücke schneiden;

Olivenöl, Knoblauch gepresst

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Das Entrecôte rundum mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die Bratbutter darin, aufschäumen lassen, dann sofort das Fleisch beifügen. Die Hitze auf mittlere Stufe schalten und das Entrecôte rundum insgesamt 6 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und bei 80 Grad 2 Stunden (saignant) oder 2½ Stunden (rosé) nachgaren lassen.
4. Den Bratensatz mit 1 dl Wasser ablöschen, kräftig einkochen lassen und über das Fleisch träufeln.
5. Inzwischen für die Kruste in einer Schüssel Honig, beide Senfsorten, Eigelb und Paniermehl mischen. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls beifügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
6. 1 grosses Stück Klarsichtfolie auf die Arbeitsfläche legen. Die Krustenmasse darauf zu einem Rechteck in der Grösse des Entrecôtes ausstreichen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
7. Den Meerrettich fein reiben. Den Rahm steif schlagen. Den Meerrettich unter den Rahm ziehen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kühl stellen.
8. Das Entrecôte aus dem Ofen nehmen. Die Ofentemperatur auf 230 Grad Grillstufe erhöhen. Die Kruste mit Hilfe der Klarsichtfolie auf das Entrecôte legen, dann die Folie entfernen.
9. Das Fleisch bei 230 Grad Grillstufe auf der zweitobersten Rille 5–6 Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.
10. Das Entrecôte in Tranchen schneiden, auf gut vorgewärmten Tellern anrichten und den Meerrettich-Rahm separat dazu servieren.

Bei Fleischstücken, die bei 80 Grad gegart und wie in diesem Rezept mit einer Kruste überbacken werden, sollte der Fettdeckel mitsamt Sehnen komplett entfernt werden. Am besten lässt man dies vom Metzger machen

...mit Ofengemüse „Freestyle

Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Champignons, Peperoni - Alles in grobe Stücke schneiden - Olivenöl, Knoblauch gepresst – ab in den Ofen

Kanarischer Mandelkuchen mit süßer Avocado und Mango (Pierre M. Krause)



4 Portionen

40 Min

4 Eier, 1,33 Prise Salz, 150 g Puderzucker
½ Abrieb einer Orange, 1 Vanilleschote
ausgekratzt., etwas Zimt,
4 EL Mandeln gemahlen resp. gehobelt,
4 Stk Ausstechringe ca. 12 cm Durchmesser

3 Stk. Avocado sehr reif
200 g Puderzucker, 2 Stk Zitrone
350 ml Sahne, Rum 3 Schuss,
2 Mango, etwas Olivenöl,
2 Handvoll Himbeeren, 4 Minzweige

Zubereitung

Mandelkuchen: (Ofen auf 175 Grad vorheizen)

1. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Orangenschale, Vanille, Zimt und Puderzucker cremig rühren. Eischnee und gemahlene Mandeln unterheben.
2. Den Teig in die Ausstechringe ca. 1,5 cm hoch einfüllen. Gehobelte Mandeln darauf verteilen. Ca. 10 Minuten backen.

Avocado:

3. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen.
4. Durch ein Sieb streichen und mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Abrieb und Saft der Zitrone, Sahne und Rum nach und nach hineingießen und dabei weiter schlagen.

Mango:

5. Mango schälen und vom Kern befreien.
6. Auf dem Grill anrösten und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl marinieren.

Anrichten:

7. Auf dem Teller die Crème zuunterst angießen, dann das Törtchen und die Mango darauf anrichten.
8. Mit Himbeeren und Minze garnieren.

Quelle www.kochbar.de/rezept/581689/Kanarischer-Mandelkuchen-mit-suesser-Avocado-und-Mango-Pierre-M-Krause.html

... was muss es vorrätig haben (Poschti-Zättel) – umrächnä, halt im Chöpfli, gäll!

Sommersalat mit Scampi by Andreas Caminada	Kalte Spinatsuppe mit Räucherlachs	Roastbeef an Honig-Senf-Krustemit Ofengemüse „Freestyle“	Kanarischer Mandelkuchen mit süßer Avocado und Mango (Pierre M. Krause)
4 Portionen	4 Portionen	8 Portionen	4 Portionen
8 Stk Scampischwänze (9-12er) 125 ml Noilly Prat 2 Schalotten 50 gr Butter Salat ½ Melone (Charentais oder Cavaillon) 2 Nektarinen 2 Avocado 2 Getrocknete Tomaten 6 Kirschtomaten	2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 350 gr Kartoffeln 750 ml Gemüsebrühe 250 ml Schlagsahne 300 gr Baby-Blattspinat 100 gr LäucherRachs Muskatnuss (frisch) 5 gr Backerbsen	1 kg Entrecôte ohne Fettdeckel Bratbutter Kruste: 1 EL Honigi 1 EL Senf mild 1 EL Senf grob 1 Eigelb 6 EL Paniermehl ½ Bund Petersilie glattblättrig Zum Servieren 50 gr Merrettich frisch 2 dl Rahm mit Ofengemüse „Freestyle“ Kartoffeln Frühlingszwiebeln Zwiebeln Frische Kräuter Champignon Peperoni Knoblauch	4 Eier 150 gr Puderzucker 1 Orange 1 Vanilleschote Mandeln gemahlen resp. genobelt 4 Ausstechringe 12 cm 3 Avocado sehr reif 200 gr Puderzucker 2 Zitronen 350 ml Sahne Rum 2 Mango Himbeeren Minzzweige