

menu



crazy-kitchen-club

vorsicht: männer wollen kochen

jürg_M | andy_L | louis_F

Dienstag, 7.11.2023

Lauwarmer Hummer mit Orangensalat



4 Portionen

25 Min

5 Hummer (550–600 gr, vom Händler kurz gekocht); 10 Schalotten (klein); 5 kleiner Zweige Rosmarin; 30 El Olivenöl; 30 El trockener Wermut (z. B. Noilly Prat);

1500 ml Orangensaft (frisch gepresst); 7½ El Ahornsirup; Salz, Cayennepfeffer;

Orangensalat: 300 gr Blattsalate (z. B. Frisée, Feldsalat); 5 Orangen (kernlos); 7½ El Weißweinessig; Pfeffer, Zucker, 10 El Butter

Zubereitung

1. Vom Hummer den Kopf und die Scheren abdrehen. Kopf wegwerfen. Scherenfleisch aus dem Panzer brechen. Hummerschwanz mit einem schweren Messer von der Bauchseite her der Länge nach halbieren; dabei den Darm entfernen.
2. Schalotten fein würfeln und mit dem Rosmarinzwig in 1 El heißem Öl andünsten. Mit 5 El Wermut und Orangensaft ablöschen und auf 100 ml Flüssigkeit einkochen lassen. Ahornsirup und 2 El Öl mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Rosmarin entfernen.
3. Blattsalate putzen, waschen und trocken- schleudern. Orange schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Orange quer in sehr dünne Scheiben schneiden, Scheiben halbieren. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und restlichem Öl eine Vinaigrette rühren, den Salat unterheben und mit den Orangenscheiben auf Tellern anrichten.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Hummerfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Scherenfleisch und Hummerschwanz mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne geben, mit restlichem Wermut beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 3-4 Minuten erwärmen. Hummerteile auf dem Salat verteilen und mit Orangen-Vinaigrette beträufeln.

Quelle: www.essen-und-trinken.de/rezepte/35095-rzpt-lauwarmer-hummer-mit-orangensalat

Kräuter-Ravioli mit Pfifferlingen



6 Portionen

40 Min

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

Füllung: 200 gr Spinat; 200 ml Rahm;
2 Schalotten; 50 gr Petersilie; 20 gr Kerbel;
20 gr Salbei; 20 gr Estragon; 1 Knoblauchzehe;
50 gr Parmesan; Abrieb von einer Zitrone;
100 ml Geflügelfond; 200 gr Pfifferlinge; 50 gr
Butter; 50 gr Mie de Pain; Muskatnuss)

Teig: 500 g Mehl; 1 Ei; 3 Eigelb
Etwas Olivenöl; Salz

Zubereitung

Füllung:

1. Schalotten und Knoblauch in Brunoise schneiden und in der Pfanne kurz anschwitzen.
2. Den Spinat in der Pfanne auslassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Die Kräuter hacken und zum Spinat geben, mit Rahm ablöschen und diesen cremig einrühren. Den Zitronenabrieb hinzugeben.

Teig:

4. Aus allen Zutaten einen Nudelteig herstellen und diesen auf der Pasta-Maschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher 4 – 5 Zentimeter grosse Rondellen ausstechen.

Ravioli

5. Die Raviolifüllung löffelweise auf den Pastateig geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen und zuklappen.
6. Die Ravioli in reichlich Salzwasser 1 – 2 Minuten kochen.
7. In der Zwischenzeit einen Esslöffel Schalotten in Butter auslassen.
8. Die gewaschenen Pfifferlinge zugeben, kurz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Geflügelbouillon ablöschen, einreduzieren und mit etwas kalter Butter aufmontieren.
9. Die Ravioli dazugeben, kurz mitschwitzen und servieren. Mit etwas Parmesan und brauner Butter verfeinern.

Quelle: www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/krauter-ravioli-mit-pfifferlingen

Wildschweinbraten unter der Apfel-Nuss-Kruste



6 Portionen

40 Min

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

800 gr Wildschwein-Nierstück, bei Ihrer Schweizer Metzgerei vorbestellen; ½ TL Salz; Pfeffer; 1 Sternanis, fein zermahlen; 2 TL Thomy Senf mild; 1 EL Öl

Apfel-Nuss-Kruste: 30 gr gedörnte Apfelringe, fein gehackt; 30 gr Haselnüsse, grob gehackt; 1 TL Thomy Senf mild;

1 Sternanis, fein zermahlen; je 1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer; 1 EL Honig, 2 TL Öl
Sauce: 1 Glas (4 dl) Bratenfond; 2 dl Apfelsaft; 2 TL Maisstärke; 1 Sternanis; 30 gr Butter, kalt, in feinen Würfeln; Salz, schwarzer Pfeffer; 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Alle Zutaten für die Kruste gut mischen.
2. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Sternanis und Senf einreiben und in heissem Öl ca. 5 Min. rundum kräftig anbraten. Die Kruste auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in der Ofenmitte ca. 20 Min. backen.
3. Den Braten aus dem Ofen nehmen, locker mit Alufolie bedecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
4. Für die Sauce Bratenfond, Apfelsaft, Maisstärke und Sternanis in eine Pfanne geben und auf ca. 2,5 dl einkochen. Sternanis entfernen. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.
5. Den Braten in Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu Spätzli u/o Rosenkohl

Quelle: www.bell.ch/de/rezepte/alle-rezepte/rezept/wildschweinbraten

Williamsbirne, Mandelkrokant und Birnenglacé



4 Portionen

40 Min

4 Williamsbirnen, mittelgross; 1 dl Weisswein; 100 g Wasser; 50 gr Zucker; 20 gr Butter

Mandelkrokant: 65 gr Zucker; 30 gr Rahm; 30 gr Glukose; 25 gr Butter; 65 gr gehobelte Mandeln

Williamscrème: 200 gr Milch; 15 gr Crème-pulver; 70 gr Zucker; ½ Blatt Gelatine; 50 gr Williams; 100 gr Vollrahm, steif geschlagen

Williamsglacé: 250 gr Milch; 250 gr Rahm; 90 gr Eigelb; 90 gr Zucker; 30 gr Williams

Zubereitung

1. Williamsbirne schälen, Weisswein, Wasser und Zucker in eine Pfanne geben, und die Birnen in dem Sud weich garen. Danach mit etwas Sud und Butter leicht karamellisieren.
2. **Für den Mandelkrokant** Zucker, Rahm, Glukose und Butter aufkochen, so dass ein leichter Karamell entsteht. Gehobelte Mandeln dazugeben. Auf ein Blech dünn ausstreichen (z. B. zu Rondellen). Auskühlen lassen. Bei 170 ° Celsius ca. 5–8 Min. im Ofen backen.
3. **Für die Crème** das Crème-pulver, den Zucker und einen Teil Milch miteinander verrühren. Milch aufkochen, zum Crème-pulver geben und in der Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und in einer Schüssel auf Eiswasser kalt rühren. Mit Williams aus Häggenschwil verfeinern und den geschlagenen Rahm unterheben.
4. **Für das Glacé** Eigelb und Zucker miteinander verrühren. Milch aufkochen und mit dem Zucker-Eigelb zur Rose abkochen. Abpassieren, abkühlen lassen und mit Rahm und dem Williams verfeinern. In der Eismaschine gefrieren.
5. Zum Anrichten die karamellierte Williamsbirne abwechslungsweise mit der Williamscrème und den Mandelkrokant auf einem Teller schichten. Mit Karamell, Williamscrème und Kugeln von der Birne ausgarnieren und eine Nocke vom Williamsglacé dazu geben

Quelle www.gaultmillau.ch/rezepte/williamsbirne-mandelkrokant-birnenglace-227664

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

Lauwarmer Hummer mit Orangensalat	Kräuter-Ravioli mit Pfifferlingen	Wildschweinbraten unter der Apfel-Nuss-Kruste	Williamsbirne, Mandelkrokant und Birnenglacé
4 Portionen	6 Portionen	6 Portionen	4 Portionen
2 Stk Hummer (550-600 gr, vom Händler kurz gekocht) 4 Schalotten 2 Kleine Zweige Rosmarin Olivenöl Trockener Wermut (zBsp Noilly Prt) 6 Dl Orangensaft (frisch gepresst) Ahornsirup 120 gr Blattsalate 2 Orangen kernlos Weissweinessig	200 gr Spinat 2 dl Rahm 2 Schalotten 50 gr Petersilie 20 gr Kerbel 20 gr Salbei Knoblauch 50 gr Parmesan Zitrone 1 dl Geflübelfond 200 gr Pfifferlinge 50 gr Butter 50 gr Mie de Pain Muskatnuss Ravioliteig 500 Gr Mehl 1 Ei 3 Eigelb Olivenöl Salz	800 gr Wildschwein-Nierstück bei Ihrer Schweizer Metzgerei vorbestellen Sternanis Thomy Senf mild Apfel-Nuss-Kruste 30 Gedörrte Apfelringe 30 Haselnüsse Honig 4 dl Bratenfond Apfelsaft Maizena Butter	Williamsbirne 4 Williamsbirnen mittelgross 1 dl Weisswein 200 gr Zucker 50 gr Butter 4 dl Vollrahm 5 dl Milch 1 dl Williams Mandelkrokant 30 gr Glukose 65 gr Gehobelte Mandeln Williamscrème 2 dl Milch 15 gr Crèmepulver Gelatine-Blatt 50 gr Williams Williamsglacé 90 gr Eigelb